


Mode d'emploi et instructions de montage



Four vapeur combiné




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








Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	16
Aperçu	17
Éléments de commande	18
Interrupteur Marche/Arrêt	19
Écran	19
Touches sensibles	19
Symboles.....	21
Principe de commande	22
Sélectionner une option de menu	22
Modifier le réglage dans une liste de sélection	22
Modifier le réglage avec une barre verticale	22
Sélectionner le mode ou la fonction.....	23
Saisir des chiffres	23
Activer MobileStart.....	23
Aspiration de l'eau.....	24
Équipement	25
Plaque signalétique	25
Pièces fournies	25
Accessoires joints et accessoires disponibles en option.....	25
Dispositifs de sécurité	32
Surfaces avec revêtement PerfectClean	33
Première mise en marche	34
Miele@home	34
Réglages de base.....	35
Première montée en température du four vapeur combiné et rinçage du système de diffusion de vapeur.....	36
Réglages	38
Aperçu des réglages.....	38
Sélectionner le menu "Réglages"	40
Langue 	40
Heure	40
Eclairage.....	41
Ecran	41
Volume.....	41
Unités	42
Booster	42
refroidissement rapide.....	42
Maintien au chaud.....	42
Temp. préprogrammées	43

Arrêt différé ventilateur	43
Dureté de l'eau	44
Altitude	46
Sécurité	46
Miele@home	47
Commande à distance	48
Activer MobileStart	48
Mise à jour à distance	48
Version logiciel	49
Revendeur	49
Réglages usine	49
Minuterie	50
Menus principaux et sous-menus	52
Conseils pour économiser de l'énergie	53
Commande	55
Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson	56
Modifier la température	56
Régler les temps de cuisson	57
Modification des durées de cuisson réglées	57
Suppression des durées de cuisson réglées	58
Interrompre le programme de cuisson	58
Interrompre une cuisson en mode Cuisson à la vapeur 	59
Préchauffage de l'enceinte de cuisson	60
Booster	60
refroidissement rapide	61
Maintien au chaud	61
Cuisson vapeur	62
Utiliser Cuisson à la vapeur 	62
Produits surgelés	63
La cuisson avec du liquide	63
Remarques relatives aux tableaux de cuisson	63
Niveau	63
Température	63
Temps de cuisson	63
Légumes	63
Poisson	64
Viande	65
Riz	66
Céréales	66
Pâtes	67
Fruits	67

Contenu

Fonction Profi	68
Utiliser Fonction Profi 	68
Program. automatiques	70
Catégories	70
Utiliser des programmes automatiques	70
Consignes d'utilisation	70
Autres applications	71
Décongeler	71
Cuisson à basse température.....	72
Stérilisation	73
Déshydrater	75
Produits surgelés/plats préparés.....	76
Préchauffer la vaisselle.....	76
Pâtisseries	77
Conseils pour cuire des pâtisseries	77
Remarques concernant les tableaux de cuisson	77
Remarques concernant les modes de fonctionnement	78
Rôti	79
Conseils de rôtissage	79
Remarques relatives aux tableaux de cuisson.....	80
Remarques concernant les modes de fonctionnement	81
Grillades	82
Conseils pour les grillades	82
Remarques concernant les tableaux de cuisson	82
Remarques concernant les modes de fonctionnement	83
Nettoyage et entretien	84
Produits de lavage à ne pas utiliser	84
Retirer les salissures normales.....	85
Éliminer les salissures incrustées (sauf rails coulissants FlexiClips)	86
Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip.....	87
Nettoyage de la paroi arrière en émail catalytique	87
Enlèvement des salissures dues à des épices, du sucre ou des ingrédients similaires.....	87
Éliminer les taches d'huile et de graisse	88
Nettoyer la voûte de l'enceinte.....	88
Evaporer eau résiduelle	89
Entretien	91
Humidification	91
Séchage	91
Détartrer	92

Démonter la porte.....	95
Désassembler la porte	96
Monter la porte.....	98
Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips	98
Démonter la paroi arrière.....	99
Que faire si	100
Service après-vente	106
Contact en cas d'anomalies.....	106
Garantie.....	106
Installation	107
Dimensions d'encastrement.....	107
Encastrement dans une armoire haute ou basse.....	107
Vue latérale	108
Raccordements et aération	109
Installer le four vapeur combiné	110
Raccordement électrique	111
Tableaux de cuisson	112
Légumes 	112
Poisson 	113
Viande 	113
Pâtes 	113
Riz 	113
Pâte à gâteau	114
Pâte brisée.....	115
Pâte levée	116
Pâte à l'huile et au séré	117
Génoise	117
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	118
Plats salés	119
Bœuf.....	120
Veau.....	121
Porc	122
Agneau, gibier	123
Volaille, poisson.....	124
Données destinées aux instituts de contrôle	125
Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson Cuisson à la vapeur ).....	125
Cuisson menu plat test (mode Cuisson à la vapeur )	126
Plats tests selon la norme EN 60350-1 (modes Four traditionnel)	127
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1	128
Déclaration de conformité	129
Droits d'auteur et licences pour le module de communication	130

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur combiné est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce four vapeur combiné ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ N'utilisez le four vapeur combiné que conformément à l'usage domestique, pour cuire à la vapeur, rôtir, griller, décongeler, préparer des conserves et déshydrater les aliments. Tout autre usage est à proscrire.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four vapeur combiné en toute sécurité, doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four vapeur combiné sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise commande.
- ▶ L'enceinte de cuisson est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce.
- ▶ Ce four vapeur combiné contient 1 source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Présence d'enfants dans l'environnement domestique

- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout enclenchement involontaire du four vapeur combiné.
- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du four vapeur combiné, sauf s'ils sont étroitement surveillés.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser le four vapeur combiné sans surveillance que si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une commande erronée.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four vapeur combiné sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du four vapeur combiné. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four vapeur combiné.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

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

Afin d'éviter tout risque de blessures, tenez les enfants éloignés du four vapeur combiné jusqu'à son complet refroidissement.

► Une porte ouverte représente un risque de blessure.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.

Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou de se suspendre à la porte ouverte.

Sécurité technique

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur combiné pourrait s'en trouver perturbé.
N'ouvrez jamais la carrosserie du four vapeur combiné.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four vapeur combiné ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Si le four vapeur combiné est livré sans câble d'alimentation électrique, un technicien agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation électrique spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, par ex. si l'éclairage de l'enceinte est défectueux (voir chapitre "En cas d'anomalie"), débranchez la prise électrique de votre four vapeur combiné. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
 - déclencher les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique ou
 - débrancher la prise (le cas échéant). Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique, mais sur la fiche.



Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Pour un fonctionnement correct, le four vapeur combiné nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). De plus, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).
- ▶ Si le four vapeur combiné a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four vapeur combiné. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four vapeur combiné, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur combiné a complètement refroidi.



Utilisation conforme

- ▶ Risque de blessures dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. La vapeur, les résistances, l'enceinte de cuisson, les accessoires et les aliments sont susceptibles de vous brûler. Utilisez des maniques pour enfourner et sortir les aliments chauds dans l'enceinte de cuisson chaude.
- ▶ Risque de blessure dû à des aliments chauds. Les aliments peuvent déborder lors de l'insertion ou du retrait du récipient de cuisson. Les aliments peuvent vous brûler. Lorsque vous insérez ou retirez le plat, faites attention à ce que les aliments chauds ne débordent pas.
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte de cuisson dégagent de la fumée, maintenez la porte du four vapeur combiné fermée afin d'étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four vapeur combiné et en débranchant la fiche secteur. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four vapeur combiné en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez jamais le four vapeur combiné pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four vapeur combiné sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Eteignez le four vapeur combiné et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Certains aliments sèchent rapidement et peuvent s'enflammer à cause de des températures élevées du grill. N'utilisez jamais les modes de cuisson avec grill pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four vapeur combiné. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Laissez le four vapeur combiné allumé et réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.
- ▶ Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui s'en échappe risque de corroder le four vapeur combiné. Par conséquent, recouvrez les aliments.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ L'émail de la sole risque de se fendiller ou décoller en raison de l'accumulation de chaleur.
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.
Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme une surface d'appui pour des préparations ou pour chauffer des plats, n'employez à cette fin que les modes Chaleur tournante Plus  ou Chaleur tournante Eco  sans activer la fonction Booster.
- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte de cuisson peut l'endommager. Si vous posez des casseroles, des poêles ou des récipients sur la sole de l'enceinte, ne les déplacez pas d'un côté à l'autre.
- ▶ Risque de blessure par la vapeur d'eau. Si un liquide froid est versé sur une surface chaude, de la vapeur se forme qui risque de provoquer de fortes brûlures. De plus, les surfaces chaudes peuvent être endommagées par la variation brusque de température. Ne versez jamais des liquides froids directement sur des surfaces chaudes.
- ▶ Risque de blessure dû à la vapeur d'eau. Pendant la cuisson vapeur, pendant une cuisson avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut générer des brûlures sévères. N'ouvrez jamais la porte pendant la cuisson vapeur ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.
- ▶ Il est important que la température soit bien répartie dans l'aliment et suffisamment élevée. Tournez ou mélangez les aliments afin qu'ils cuisent de façon uniforme.
- ▶ Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four vapeur combiné ou lui faire prendre feu.
Utilisez uniquement des récipients en plastique thermorésistant adaptés à la cuisson au four. Suivez les instructions du fabricant du récipient.
Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique pour la cuisson vapeur, assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Les autres récipients en plastique risquent de fondre ou de devenir cassants.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.
- ▶ Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.
- ▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n'y déposez aucun d'objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte. Le four vapeur combiné risque d'être endommagé.
- ▶ De la vapeur pourrait se déposer sur les composants sous tension et provoquer un court-circuit. Cela risque aussi de détruire les composants électriques. Ne faites pas fonctionner le four vapeur combiné sans cache de lampe.

Pour les surfaces en inox s'applique :

- ▶ N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez pas de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les aimants peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme panneau d'affichage aimanté.

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les grilles de support peuvent être démontées (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Démontez les grilles de support avec rails coulissants FlexiClips”). Remontez correctement les grilles de support.
- ▶ La paroi arrière en émail catalytique peut être démontée à des fins de nettoyage (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Démontage de la paroi arrière”). Remontez correctement la paroi arrière et n'utilisez jamais le four vapeur combiné sans sa paroi arrière dûment mise en place.
- ▶ Les endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four vapeur combiné et son environnement immédiat restent toujours propres.
Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit seront perdues.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four vapeur combiné.
- ▶ Le plat à rôtir Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (si disponible) ne doit pas être inséré au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l'enceinte de cuisson. Une distance insuffisante entre le plat et la sole cause une accumulation de la chaleur et l'émail peut se rompre ou éclater. N'insérez jamais le plat à rôtir Miele sur la tige de support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la sécurité anti-extraction. En général, enfournez-le au niveau 2.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

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

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

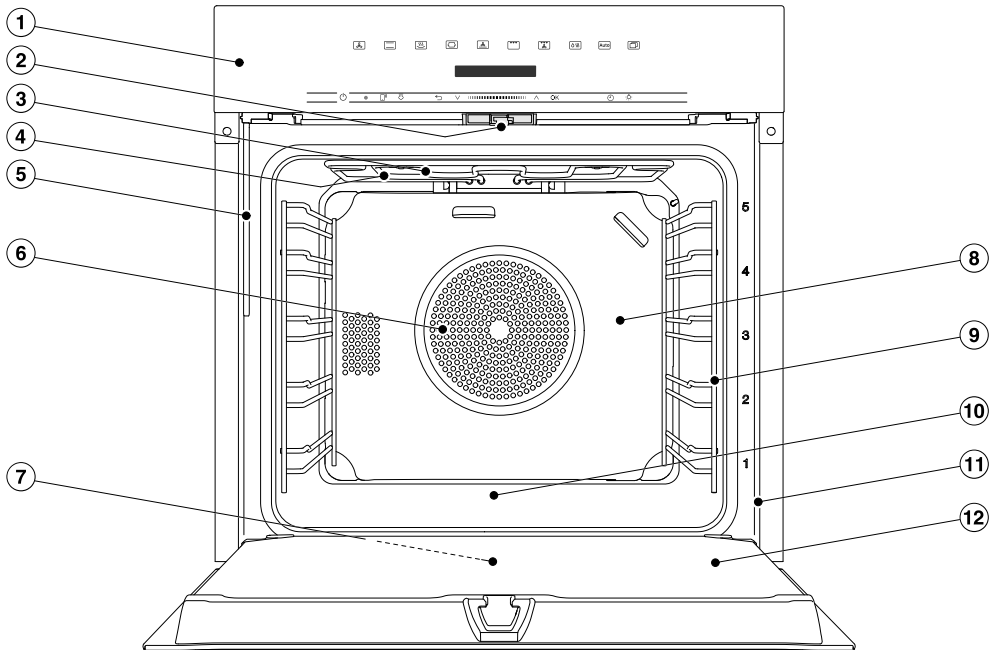
Mise au rebut de l'ancien appareil

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



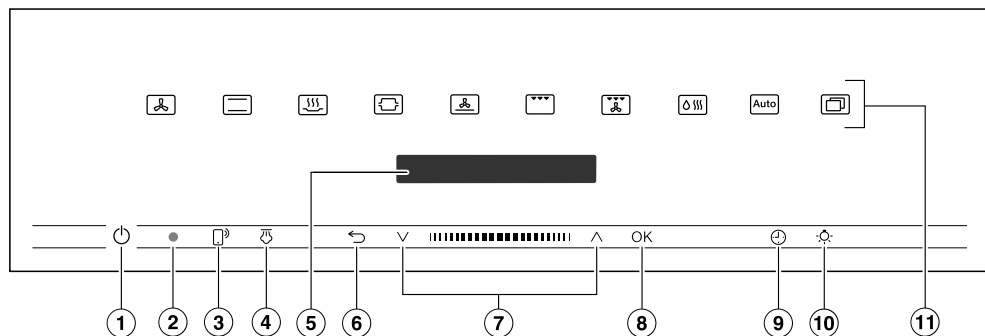
Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère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










Four vapeur combiné




- ① Éléments de commande
- ② Verrouillage de porte
- ③ Résistances dans les parties inférieure et supérieure du gril
- ④ Ouverture pour l'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑥ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑦ Canal de collecte
- ⑧ Paroi arrière en émail catalytique
- ⑨ Grilles de support avec 5 niveaux
- ⑩ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole intégrée
- ⑪ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑫ Porte

Éléments de commande



- ① Interrupteur Marche/Arrêt  en creux
Pour allumer et éteindre le four vapeur combiné
- ② Interface optique (réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour commander le four vapeur combiné depuis votre terminal mobile
- ④ Touche sensitive 
Pour déclencher la diffusion de vapeur en mode de cuisson Fonction Profi 
- ⑤ Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation du four
- ⑥ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière par étapes et pour modifier les options de menus pendant un programme de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les touches de direction  et 
Pour parcourir les listes de sélection et modifier les valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson
- ⑩ Touche sensitive 
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑪ Touches sensibles
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages


Interrupteur Marche/Arrêt

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


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

Écran

L'écran affiche l'heure ou différentes informations concernant les modes de cuisson, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

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

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip via autres  | Réglages | Volume | Signal sonore touches.







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

Touches sensibles situées au-dessus de l'écran



Vous trouverez les informations relatives aux modes de fonctionnement et autres fonctions aux chapitres "Menus principaux et sous-menus", "Réglages", "Program. automatiques" et "Autres applications".

Éléments de commande

Touches sensibles situées en dessous de l'écran






Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche sensible. La touche sensible s'allume et la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensible est allumée, vous pouvez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").</p>
	<p>Si vous avez sélectionné des jets de vapeur manuels dans le mode <i>Fonction Profi</i> , déclenchez les jets de vapeur avec cette touche sensible.</p> <p>Cette touche sensible s'allume en orange dès qu'un jet de vapeur peut être déclenché.</p> <p>Parallèlement au déroulement d'un jet de vapeur, l'écran affiche .</p>
	<p>Quel que soit le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu précédent ou au menu principal à l'aide de cette touche sensible.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez l'interrompre avec cette touche sensible.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affiche sur l'écran.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire.</p>

Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction
OK	Dès qu'une valeur, un message ou un réglage s'affiche, que vous pouvez valider, la touche sensitive OK orange s'allume. Cette touche sensitive vous permet de sélectionner des fonctions comme la minuterie par exemple, d'enregistrer des modifications de valeurs ou des réglages et de confirmer des messages.
	Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si un programme de cuisson est parallèlement en cours, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début et de fin pour le programme de cuisson.
	En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur OK.
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche empêche le démarrage involontaire du four vapeur combiné (voir chapitre "Réglages", section "Sécurité").

Principe de commande

Réglez le four vapeur combiné via la zone de navigation à l'aide des touches de direction \wedge et \vee ainsi que la zone intermédiaire **|||||**.

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage qui s'affiche, la touche sensitive *OK* devient orange.

Sélectionner une option de menu

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.

Remarque : Si vous maintenez une touche de direction, la liste de sélection continue de défiler jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est coché \checkmark .

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur ou le réglage souhaités s'affiche.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Modifier le réglage avec une barre verticale

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


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

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.


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

Sélectionner le mode ou la fonction

Les touches sensibles des modes et des fonctions (par ex. autres ) sont situées au-dessus de l'écran (voir chapitre "Commande" et "Réglages").

- Effleurez la touche sensible du mode ou de la fonction souhaités.

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

- Dans les modes et fonctions : réglez des valeurs, par ex. les températures.
- Sous autres  : Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Changer de mode de fonctionnement


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

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

- Effleurez la touche sensible du nouveau mode ou de la nouvelle fonction.

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

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

Défilez dans les touches de sélection sous autres  jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.

Saisir des chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.


- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.


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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensible  pour activer MobileStart.

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

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

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

Principe de commande

Aspiration de l'eau

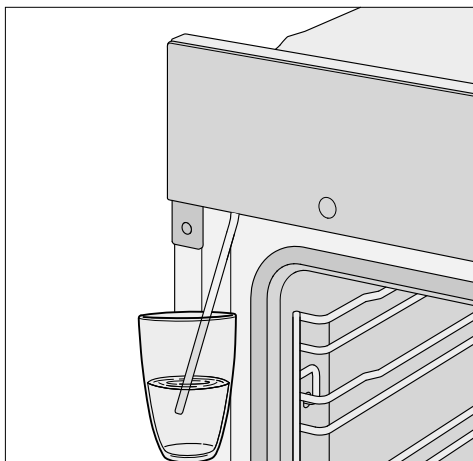
En mode de cuisson Cuisson à la vapeur [55] et Fonction Profi [55], l'écran affiche le rappel Préparer de l'eau pour la cuisson.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau renouvelée demandée.

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

Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).

- Ouvrez la porte.
- Rabattez vers l'avant le tube de remplissage situé à gauche sous le bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau fraîche.
- Validez en appuyant sur OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau fraîche effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration en sélectionnant OK.

- Une fois le processus d'aspiration est terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un bruit de pompage reste audible pendant un bref moment. L'eau restant dans le tube est aspirée.

La cuisson démarre. Pendant la cuisson, l'eau est diffusée dans l'enceinte de cuisson sous forme de vapeur. Les ouvertures pour l'apport de vapeur se trouvent dans le coin arrière gauche de la voûte de l'enceinte.

⚠ Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.

Dans le cas d'un programme de cuisson avec vapeur, beaucoup de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler avec la vapeur. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur chaude se soit dissipée.

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

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

Si vous avez des questions ou des problèmes, munissez-vous de ces informations pour que Miele puisse vous conseiller de manière ciblée.

Pièces fournies

- Mode d'emploi et instructions de montage pour commander les fonctions du four vapeur combiné
- Livre de cuisine avec recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Vis pour fixer votre four vapeur combiné dans la niche d'encastrement
- Pastilles de détartage et un flexible en plastique avec ventouse pour procéder au détartage du système de diffusion de vapeur
- Divers accessoires

Accessoires joints et accessoires disponibles en option

En série ou en option suivant les modèles.

En principe, votre four vapeur combiné est équipé de grilles de support, de récipients de cuisson, d'une plaque de cuisson multi-usages et d'une grille de cuisson (plus simplement appelée "grille").


Selon le modèle, votre four vapeur combiné peut également disposer de certains accessoires listés ci-après.

Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux fours vapeur combinés Miele.

Pour trouver ces accessoires, rendez-vous sur notre boutique en ligne, chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele.

Au moment de la commande, rappelez les références de votre modèle de four vapeur combiné et la désignation des accessoires souhaités.

Grilles de support

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des grilles de support ⁵₁, pour insérer les différents accessoires.

Le numéro de chaque niveau est indiqué sur le cadre frontal.

Chaque niveau est composé de 2 tiges de support superposées.

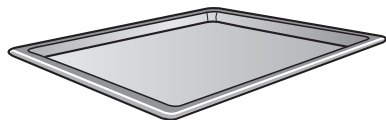
Les accessoires (par ex. une grille) s'insèrent entre les tiges de support.

Vous pouvez démonter les grilles de support (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClips").

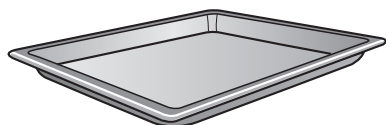
Équipement

Plaque de cuisson, plaque universelle et grille avec sécurité d'extraction

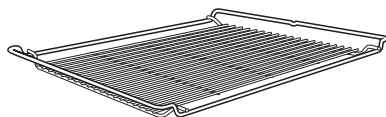
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 71 :



Grille HBBR 71 :




Insérez toujours ces accessoires entre les tiges d'un des niveaux des grilles de support.

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

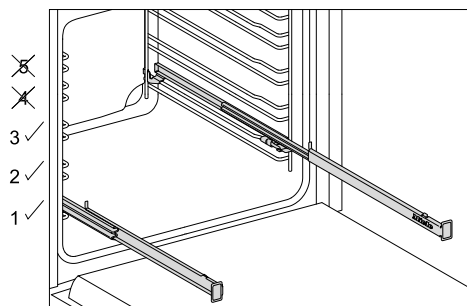
Une sécurité anti-extraction centrale se trouve du côté court de ces accessoires. Elle empêche les accessoires de glisser des grilles de support lorsque vous souhaitez les sortir partiellement de l'enceinte.



Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec une grille posée dessus, la plaque de cuisson multi-usage doit être insérée entre les tiges d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

En mode de cuisson Cuisson à la vapeur , insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.

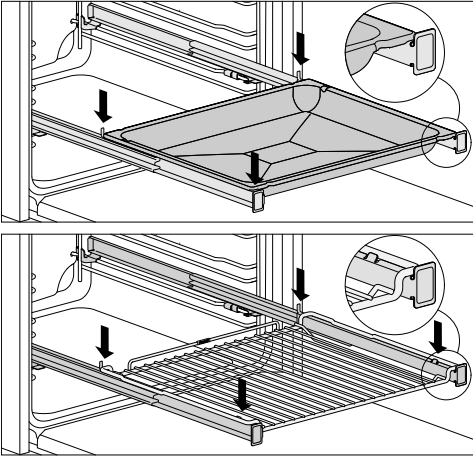
Rails coulissants FlexiClip HFC 70-C



Les rails coulissants FlexiClip peuvent être montés uniquement aux niveaux 1, 2 et 3.

Les rails coulissants FlexiClip peuvent s'extraire entièrement de l'enceinte de cuisson. Ils donnent une vision d'ensemble des aliments.

Insérez les rails coulissants FlexiClip jusqu'au fond avant de mettre l'accessoire dessus.



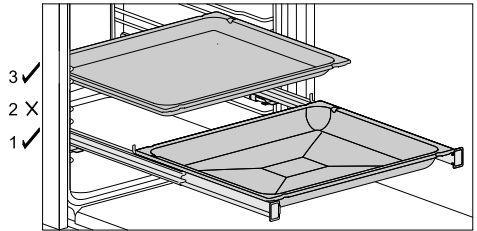
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance :

- Assurez-vous que les accessoires se trouvent toujours entre les ergots avant et arrière des rails coulissants.
- Lorsque vous glissez la grille sur les rails coulissants FlexiClip, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

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

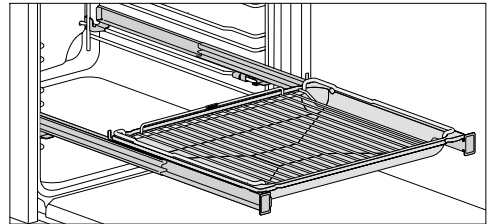
Comme les rails coulissants sont montés sur la barre supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur, se réduit. Un écart insuffisant peut nuire au résultat de la cuisson.

Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs plaques de cuisson, tôles universelles ou grilles de cuisson.



- Glissez une plaque de cuisson, une tôle universelle ou une grille de cuisson sur les rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

Vous pouvez utiliser la tôle universelle avec la grille de cuisson superposée sur les rails coulissants FlexiClips.



- Glissez la tôle universelle avec la grille de cuisson superposée sur les rails coulissants FlexiClips. La grille de cuisson coulisse automatiquement entre les barres du niveau, au-dessus des rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

Équipement

Monter des rails coulissants FlexiClip

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

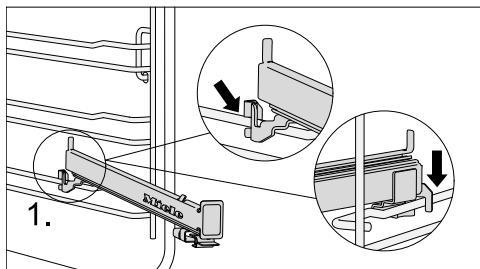
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClip.

Montez les rails coulissants FlexiClip de préférence au niveau 1. Ils peuvent ainsi être utilisés pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

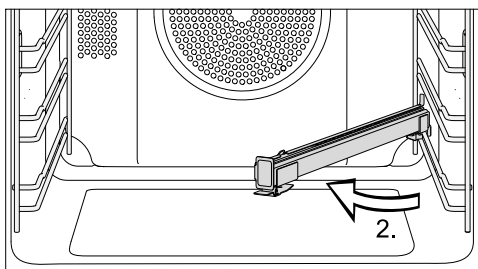
Un niveau des grilles de support se compose de deux barres. Les rails coulissants FlexiClip se montent sur les barres supérieures du niveau.

Montez le rail coulissant FlexiClip avec le logo Miele du côté droit.

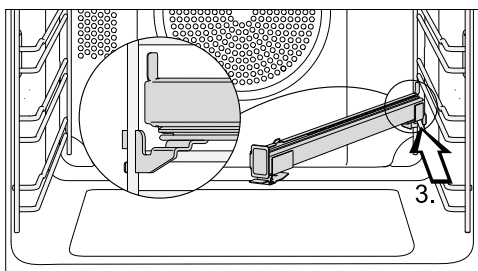
Lors du montage ou du démontage, n'écartez **pas** les rails coulissants FlexiClip.



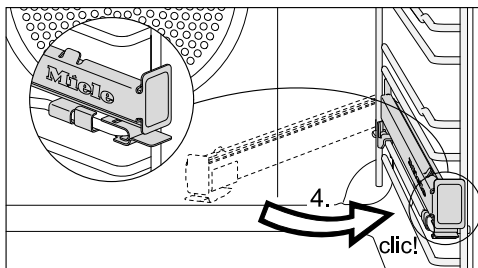
- Accrochez le rail coulissant FlexiClip à l'avant sur la barre supérieure d'un niveau (1.).



- Faites pivoter le rail coulissant FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.).



- Faites glisser le rail coulissant FlexiClip vers l'arrière, en biais le long de la barre supérieure, jusqu'à la butée (3.).



- Positionnez le rail coulissant FlexiClip et enclenchez-le sur la barre supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

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

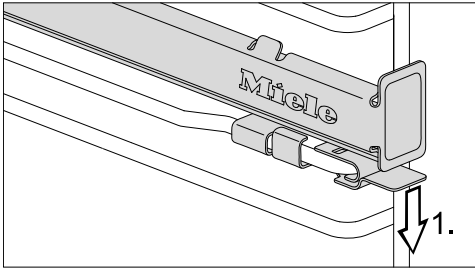
Démonter les rails coulissants FlexiClip

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

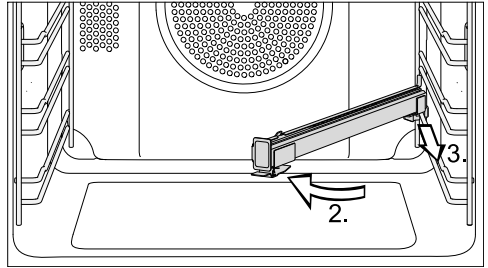
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

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

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



- Appuyez sur la languette du rail coulissant FlexiClip pour l'abaisser (1.).



- Faites pivoter le rail coulissant FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.) puis tirez-le vers l'avant le long de la barre supérieure (3.).
- Décrochez le rail coulissant FlexiClip de la barre et retirez-le.

Équipement

Moules ronds



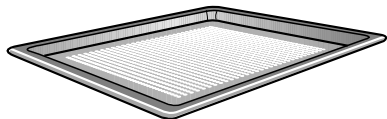
Ce **moule circulaire non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Le **moule circulaire perforé HBFP 27-1** a été spécialement conçu pour la préparation de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas bien croustillante, de pains et de petits-pains. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous. Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée des deux moules est traitée avec un revêtement PerfectClean.

- Insérez la grille de cuisson et posez le moule rond sur la grille.

Plaque de cuisson Gourmet, perforée HBBL 71




La plaque de cuisson Gourmet perforée a été spécialement conçue pour la cuisson des pâtes à base de levure et des pâtes à l'huile et au séré, du pain et des petits pains.

Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

Vous pouvez aussi utiliser la plaque de cuisson Gourmet pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

Le **moule rond perforé HBFP 27-1** offre les mêmes possibilités d'utilisation.

La plaque de cuisson Gourmet perforée et le moule rond perforé ne conviennent pas à une utilisation en mode de cuisson Cuisson à la vapeur .

Utilisez la plaque de cuisson Gourmet perforée et le moule rond perforé uniquement avec le mode Cuisson traditionnelle.

Pierre de cuisson HBS 70

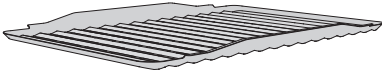


La pierre de cuisson permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les plats à fond croustillant tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

Cette pierre est en céramique réfractaire émaillée. Elle est fournie avec une pelle en bois non traité pour y placer et en retirer les aliments.

- Insérez la grille de cuisson et placez la pierre dessus.

Plaque à griller et rôtir HGBB 71



La plaque à griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson multi-usage. Elle évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

Plat à rôtir Gourmet HUB Couvercle pour plat à rôtir HBD

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet de Miele peut être enfourné directement sur les grilles de support. Tout comme la grille, il est doté d'une sécurité anti-extraction.

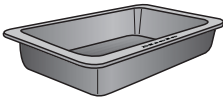
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Le plat à rôtir Gourmet est disponible en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur :
22 cm

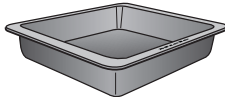
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



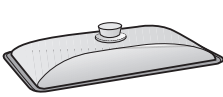
HBD 60-22

Profondeur :
35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



Plat de cuisson vapeur

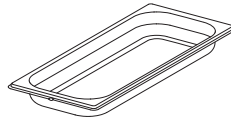
Un récipient de cuisson en inox est fourni avec le four vapeur combiné. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non.

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

Le récipient de cuisson contenant les aliments s'insère au niveau 3.

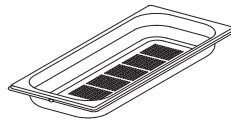
Insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.

DGG 20



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

DGGL 20



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

* compatible avec les plans de cuisson à induction

Équipement

DGGL 12



1 plat perforé
Contenance 5,4 l / Volume utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (l x P x H)

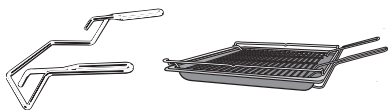
Accessoires en émail catalytique

Paroi arrière

Commandez cette pièce de rechange si l'émail catalytique est devenu inefficace à la suite d'une manipulation inadéquate ou du fait de salissures particulièrement tenaces.

Au moment de la commande, indiquez la référence du modèle de votre four vapeur combiné.

Poignée de retrait HEG




La poignée de retrait vous permet de sortir la plaque de cuisson multi-usage, la plaque de cuisson et la grille avec plus de facilité.

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Pastilles de détartrage, flexible en plastique avec ventouse pour le détartrage du four vapeur combiné
- Chiffon microfibres Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Verrouillage de la mise en service** 
(voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité")
- **Verrouillage des touches**
(voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité")
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir chapitre "Réglages", paragraphe "Arrêt différé du ventilateur")
- **Arrêt de sécurité**
L'arrêt de sécurité s'active automatiquement si le four vapeur combiné est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**
La porte est équipée d'une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte de sorte que la vitre extérieure reste froide.
Vous pouvez déposer la porte et la démonter pour la nettoyer (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces revêtues de PerfectClean se distinguent par d'excellentes propriétés antiadhésives et un nettoyage exceptionnellement facile.

Les aliments se détachent facilement. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique pour ne pas rayer les surfaces traitées avec PerfectClean.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives et la facilité d'entretien.

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

- Enceinte de cuisson
- Grilles de support
- Grille
- Plaque de cuisson multi-usage
- Plaque de cuisson
- Plaque à griller et rôtir
- Plaque de cuisson Gourmet, perforée
- Plat rond, perforé
- Moule rond

Première mise en marche

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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


Application Miele

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



Réglages de base

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


 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. N'utilisez le four vapeur combiné que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

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

Régler la langue

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

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Installer Miele@home

L'écran affiche Installer Miele@home.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, validez avec *OK*.

- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Sauter* et confirmez avec *OK*. Vous trouverez les informations sur les réglages suivantes au chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home".

- Si vous voulez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

Régler l'heure

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

Régler la dureté de l'eau

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

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

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

Achever la première mise en service

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

La première mise en service est terminée.


Première mise en marche

Première montée en température du four vapeur combiné et rinçage du système de diffusion de vapeur

Des odeurs désagréables peuvent se dégager à la première mise en température du four vapeur combiné. Pour les éliminer, faites chauffer le four vapeur combiné pendant au moins une heure. Profitez-en pour rincer le système de diffusion de vapeur.

Pendant la mise en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur combiné et les accessoires.
- Avant la mise en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClips dans les grilles de support et insérez les plaques et la grille.
- Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour allumer le four vapeur combiné.

Sélectionner un mode s'affiche.

- Sélectionnez Fonction Profi .

La température préconisée s'affiche (160 °C).


Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Réglez la température maximale possible (250 °C).
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Diffusion de vapeur auto..


L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau fraîche demandée et suivez les instructions à l'écran (voir le chapitre "Principe de fonctionnement", section "Aspiration de l'eau").

Faites chauffer le four vapeur combiné à vide pendant au moins une heure.

- Après au moins une heure, arrêtez le four vapeur combiné avec l'interrupteur Marche/Arrêt .

Nettoyer l'enceinte après la première montée en température

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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






Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer à la main.

- Retirez les accessoires de l'enceinte et nettoyez-les à la main (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.


Attendez que l'enceinte de cuisson soit complètement sèche pour fermer la porte.

Réglages

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Eteint Désactivation de nuit Format de l'heure 12h 24h* régler
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Eteint
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé Eteint*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Signal sonore touches  Mélodies Activé* Eteint
Unités	Température °C* °F
Booster	Activé* Eteint
refroidissement rapide	Activé* Eteint
Maintien au chaud	Activé Eteint*


* Réglage d'usine



Option de menu	Réglages disponibles
Temp. préprogrammées	
Arrêt différé ventilateur	Régulation thermique* Commandé par la durée
Dureté de l'eau	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Altitude	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Sécurité	Verrouillage touches Activé Eteint* Sécurité enfants  Activé Eteint*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Eteint
Mise à jour à distance	Activé* Eteint
Version logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé Eteint*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Réglages

Sélectionner le menu “Réglages”

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

- Sélectionnez autres .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

Heure

Affichage

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

- Activé
L'heure est toujours affichée à l'écran.
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles ré-

gissent immédiatement au contact de vos doigts.

Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez d'abord allumer le four vapeur combiné avant de pouvoir l'utiliser.

- Eteint
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées. Vous devez mettre le four vapeur combiné en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure s'affiche à l'écran uniquement de 5 h à 23 h, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran est noir.

Format de l'heure

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



régler

Réglez les heures et les minutes.

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

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



Eclairage

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

Ecran

Luminosité

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

-  luminosité maximale
-  luminosité minimale

QuickTouch

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

- Activé
Si vous avez également sélectionné le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent même lorsque le four vapeur combiné est éteint.

- Eteint
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles ne réagissent que si le four vapeur combiné est allumé et pendant un certain temps après l'avoir éteint.

Volume



Signaux sonores

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

Mélodies

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



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

-  volume maximum
-  mélodie éteinte

Fréquence simple

À la fin d'un processus, un son continu retentit pendant un certain temps.

Le volume de ce son unique est représenté par une barre verticale.

-  volume maximum du son
-  volume minimum du son

Réglages


Signal sonore touches

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

- ■■■■■■■■
volume maximum

- □□□□□□
Le son des touches est désactivé

Mélodies

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

Unités

Température

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

Booster

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

- **Activé**
La fonction **Booster** est activée automatiquement durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. La résistance de la voûte/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur préchauffent simultanément l'enceinte sur la température réglée.

- **Eteint**
La fonction **Booster** est désactivée durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.

refroidissement rapide

La fonction **refroidissement rapide** vous permet de refroidir rapidement les aliments et l'enceinte à l'issue de la cuisson.

Cette fonction est utile notamment si vous souhaitez démarrer sans attendre un programme automatique pour lequel l'enceinte de cuisson doit être froide.

En conjonction avec la fonction **Maintien au chaud**, vous pouvez maintenir les aliments au chaud à la fin d'un processus de cuisson sans les cuire involontairement.

- **Activé**
La fonction **refroidissement rapide** est activée. La porte s'ouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson.

- **Eteint**
La fonction **refroidissement rapide** est désactivée. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud** maintient les aliments au chaud à la fin du processus de cuisson sans les cuire involontairement. Les aliments sont maintenus au chaud sur une température pré-réglée (Réglages | Temp. préprogrammées | **Maintien au chaud**).

Vous ne pouvez utiliser la fonction **Maintien au chaud qu'en association avec la fonction **refroidissement rapide**.**

- Activé

La fonction **Maintien au chaud** est activée. La porte s'ouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température pré-réglée.

Dès que cette température est atteinte, la porte se referme automatiquement pour maintenir les aliments au chaud.

- Eteint

La fonction **Maintien au chaud** est désactivée. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Temp. préprogrammées

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

Dès que vous avez sélectionné une option de menu, la liste de sélection des modes de fonctionnement s'affiche, avec la température préconisée correspondante.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Vous pouvez également modifier la température préconisée pour la fonction **Maintien au chaud**.

Arrêt différé ventilateur

À la fin d'un processus de cuisson, la ventilation se poursuit afin d'éliminer l'humidité résiduelle à l'intérieur de l'enceinte, dans le bandeau de commande et la niche d'encastrement.

- Régulation thermique

Le ventilateur de refroidissement est désactivé lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous de 70 °C environ.

- Commandé par la durée

Le ventilateur de refroidissement est désactivé après environ 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement et le plan de travail, et peut corroder le four vapeur combiné.

Si vous maintenez des plats au chaud dans l'enceinte, le réglage **Commandé par la durée** augmente l'humidité de l'air et embue le bandeau de commande, forme des gouttes sous le plan de travail ou embue la façade du meuble.

Ne laissez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage **Commandé par la durée**.

Réglages

Dureté de l'eau

Pour assurer le bon fonctionnement du four vapeur combiné et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. Plus l'eau est dure, plus le four vapeur combiné devra être détartré fréquemment.

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

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

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

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20

Réglages

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70


Réglages

Altitude

La température d'ébullition de l'eau varie en fonction de l'altitude du lieu d'installation. À la suite d'un déménagement, utilisez ce réglage pour adapter le four vapeur à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres ou plus.

Sécurité

Verrouillage touches

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

- **Activé**

Le verrouillage touches est activé. Effleurez la touche OK pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage touches.

- **Eteint**

Le verrouillage touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.

Sécurité enfants

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

Si le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez en outre régler un minuteur immédiatement et utiliser la fonction MobileStart.

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

- **Activé**

Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le four vapeur combiné, effleurez la touche sensitive OK pendant au moins 6 secondes.

- **Eteint**

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le four vapeur combiné comme d'habitude.

Miele@home

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

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

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

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


Réglages


Commande à distance

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

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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

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

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

Mise à jour à distance

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

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

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

Mise en marche/arrêt

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

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

Déroulement de la fonction RemoteUpdate

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Remarque sur la fonction RemoteUpdate :

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

Version logiciel

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

Revendeur

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

Mode expo

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


- **Activé**
Pour activer le mode Expo, effleurez la touche sensitive **OK** pendant au moins 4 secondes.
- **Eteint**
Pour désactiver le mode Expo, effleurez la touche **OK** pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four vapeur combiné comme d'habitude.

Réglages usine

- Réglages de l'appareil
Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
- Temp. préprogrammées
Les températures préconisées modifiées sont réinitialisées aux réglages d'usine.

Minuterie

Utiliser la fonction Minuterie

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

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


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

Remarque : Lorsque vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité, servez-vous de la minuterie pour vous rappeler de déclencher les diffusions de vapeur au moment approprié.

Régler la minuterie

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

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


- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.


Le message régler 00:00 min s'affiche.

- Réglez 06:20 grâce à la zone de navigation.

- Validez en appuyant sur OK.


La durée de la minuterie est enregistrée.


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

Si un programme de cuisson est parallèlement en cours **sans** temps de cuisson réglé,  et la durée de la minuterie s'affichent dès que la température réglée est atteinte.

Si un programme de cuisson est parallèlement en cours **avec** un temps de cuisson réglé, le décompte de la minuterie reste en arrière-plan, le temps de cuisson s'affiche en priorité sur l'écran.

Si vous vous trouvez dans un menu, la minuterie s'affiche en arrière-plan.

Lorsque la minuterie est écoulée,  clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive .
- Validez en appuyant sur OK si nécessaire.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez modifier.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie apparaît.

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












Le nouveau temps de minuterie est enregistré.

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie est supprimée.

Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Range
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30–250 °C
Cuisson à la vapeur 	100 °C	70–100 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–250 °C
Gril grand 	240 °C	200–250 °C
Turbogrill 	200 °C	100–250 °C
Fonction Profi 	160 °C	130–250 °C
Program. automatiques 		
autres 		
Chaleur sole	190 °C	100–250 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
Décongeler	25 °C	25–50 °C
Entretien		
Détartre		
Humidification		
Séchage		
Réglages 		

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson


- Utilisez autant que possible les programmes automatiques pour préparer vos plats.
- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la plage indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson, puis vérifier la cuisson une fois la durée de cuisson minimale écoulée.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériau non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur, qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte de cuisson ni la grille de feuille d'aluminium renvoyant la chaleur.
- Surveillez la durée de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Programmez une durée de cuisson ou utilisez une sonde thermique si vous en disposez.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  pour un grand nombre de plats. Il permet de cuire à une température plus faible que le mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement diffusée dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Chaleur tournante Eco  est un mode de cuisson innovant adapté à la cuisson de petites portions, par ex. pizzas surgelées, petits pains précuits ou biscuits à l'emporte-pièce, mais également pour des plats à base de viande et rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. En cuisant sur un niveau, vous économisez jusqu'à 30 % d'énergie pour des résultats de cuisson tout aussi bons. N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
- Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode Turbogril . Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Conseils pour économiser de l'énergie

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et un temps de cuisson supérieur à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson des aliments. Cependant, n'éteignez le four vapeur combiné en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").
- Si vous avez défini une durée de cuisson, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement un peu avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour terminer la cuisson.
- Si vous souhaitez débarrasser les pièces en émail catalytique de leurs salissures huileuses et grasses, commencez le processus de nettoyage de préférence juste après un cycle de cuisson. La chaleur résiduelle disponible réduit la consommation d'énergie.

Ajustement des réglages

- Sélectionnez le réglage des éléments de commande Ecran | QuickTouch | Eteint pour réduire la consommation d'énergie.
- Sélectionnez le réglage de l'éclairage de l'enceinte de cuisson Eclairage | Eteint ou "Activé" 15 secondes. Vous pouvez remettre en marche l'éclairage de l'enceinte de cuisson à tout moment avec la touche sensitive .

Mode économie d'énergie

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

- Mettez le four vapeur combiné en marche.


Le menu principal s'affiche.



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche suivi de la température préconisée.

- Modifiez la température préconisée et réglez le temps de cuisson si nécessaire.

La température préconisée est enregistrée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via les touches de direction.

- Validez en appuyant sur **OK**.
- En mode de cuisson Fonction Profi , sélectionnez la diffusion de vapeur de votre choix (voir chapitre "Fonction Profi").


En mode de cuisson Cuisson à la vapeur  et Fonction Profi , l'écran affiche le rappel Préparer de l'eau pour la cuisson.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau fraîche demandée et suivez les instructions à l'écran (voir le chapitre "Principe de fonctionnement", section "Aspiration de l'eau").
- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.

La température réelle s'affiche et la phase de montée en température commence.

Vous pouvez suivre l'augmentation de température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.


- Une fois le programme terminé, effleurez la touche sensitive du mode de cuisson sélectionné pour achever la cuisson.

 Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.

Dans le cas d'un programme de cuisson avec vapeur, beaucoup de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler avec la vapeur. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur chaude se soit dissipée.

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

Sécher l'enceinte de cuisson après une cuisson à la vapeur

Après une cuisson en mode Cuisson à la vapeur , nous recommandons de sécher l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien Séchage.

Le programme d'entretien Séchage se compose de 3 phases : évaporation de l'eau résiduelle dans l'enceinte vide, séchage par montée en température de l'enceinte et refroidissement rapide avec la porte entrouverte.


Exécutez toujours le programme d'entretien Séchage pour protéger l'enceinte de la corrosion et évaporer complètement l'eau résiduelle.

Commande

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Essayez l'eau et la condensation présentes dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Fermez la porte.
- Une fois le programme d'entretien Séchage terminé, éteignez le four vapeur combiné.

Ajouter de l'eau

S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pendant une cuisson avec apport d'humidité, un signal sonore retentit et un message vous invitant à remplir le réservoir d'eau fraîche s'affiche à l'écran.

 Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.

Dans le cas d'un programme de cuisson avec vapeur, beaucoup de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler avec la vapeur. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur chaude se soit dissipée.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau fraîche demandée et suivez les instructions à l'écran (voir le chapitre "Principe de fonctionnement", section "Aspiration de l'eau").

La cuisson se poursuit avec la température actuelle de l'enceinte, mais le four vapeur combiné ne produit plus de vapeur. Le temps restant continue à s'écouler.



Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson



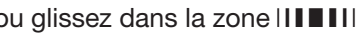
Dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné.

Les réglages suivants peuvent être modifiés selon le mode sélectionné :

- Température
- Durée
- Terminé à
- Départ à

Modifier la température

Vous pouvez régler la température préconisée dans autres  | Réglages  | Temp. préprogrammées de manière permanente en l'adaptant à vos habitudes personnelles.

- Effleurez la touche de direction  ou , ou glissez dans la zone  vers la droite ou la gauche.

La température de consigne s'affiche sur l'écran.

- Modifiez la température de consigne via la zone de navigation.

La température change par étapes de 5 °C.

- Validez en appuyant sur OK.


Le programme de cuisson se poursuit avec la température modifiée.

Régler les temps de cuisson

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



Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

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



Vous pouvez désactiver automatiquement ou activer et désactiver le programme de cuisson en entrant *Durée*, *Terminé à* ou *Départ à* à l'aide de la touche .

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

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

- Effleurez la touche sensitive .
- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Effleurez la touche  pour revenir au menu du mode sélectionné.

Modification des durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez *modifier*.
- Modifiez le temps de cuisson réglé.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez la touche sensitive  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Les réglages sont supprimés dans le cas d'une panne de courant.

Commande

Suppression des durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ☺.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez la touche sensitive ↩ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Si vous supprimez *Durée*, les temps réglés pour les options *Terminé à* et *Départ à* sont également effacés.

Si vous supprimez *Terminé à* ou *Départ à*, le processus de cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

Interrompre le programme de cuisson

- Effleurez la touche du mode sélectionné ou la touche ↩.
- Lorsque *Annuler processus* s'affiche, validez avec *OK*.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson sont ensuite désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.


Le menu principal s'affiche.


Si la fonction refroidissement rapide est activée, la porte s'entrebâille automatiquement une fois le processus de cuisson achevé, puis le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson.

Vous revenez au menu principal en actionnant la touche sensitive du mode de cuisson sélectionné.

Interrompre une cuisson en mode Cuisson à la vapeur

Nous recommandons de laisser la porte fermée pendant une cuisson en mode uniquement vapeur, pour éviter que la vapeur ne s'échappe et ne fasse baisser la température réglée dans l'enceinte de cuisson.


Vous pouvez interrompre une cuisson en mode Cuisson à la vapeur  ainsi que pour les programmes et applications nécessitant un mode uniquement vapeur, et suspendre le temps de cuisson.

 Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.

Dans le cas d'un programme de cuisson avec vapeur, beaucoup de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler avec la vapeur. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur chaude se soit dissipée.

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, ouvrez la porte en cours de cuisson.

Le programme de cuisson est interrompu et le temps de cuisson suspendu.

 Risque de blessures dû aux surfaces et aliments chauds.

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

Utilisez des maniques pour enfourner et sortir les aliments chauds dans l'enceinte de cuisson chaude.

Lorsque vous enfournez ou retirez le plat de cuisson, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

- Si vous voulez poursuivre la cuisson, refermez la porte.





La cuisson se poursuit avec la température actuelle de l'enceinte, mais le four vapeur combiné ne produit plus de vapeur. Le temps restant continue à s'écouler.

Commande

Préchauffage de l'enceinte de cuisson



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





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

- Enfourez la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations et modes suivants :
 - Pâte à pain foncée ainsi que rosbif et filet dans les modes de cuisson Chaleur tournante Plus , Fonction Profi  et Chaleur sole-voûte 
 - Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson réduite (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que pâtes délicates (par ex. génoise) dans le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  (sans la fonction **Booster**)

Booster

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

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

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte 
- Rôtissage automatique 
- Fonction Profi 

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

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

Désactiver **Booster** pour un processus de cuisson


- Sélectionnez le réglage **Booster** | **Eteint** avant de choisir le mode de cuisson souhaité.

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

Si vous souhaitez ensuite redémarrer un programme de cuisson avec la fonction **Booster**, sélectionnez le réglage **Booster** | **Activé** pour réactiver la fonction.

refroidissement rapide

La fonction refroidissement rapide vous permet de refroidir rapidement les aliments et l'enceinte à l'issue de la cuisson.

Cette fonction n'est pas disponible dans le mode de cuisson Cuisson à la vapeur .

Désactiver la fonction refroidissement rapide en vue d'une cuisson

- Sélectionnez le réglage refroidissement rapide | Eteint avant de choisir le mode de cuisson souhaité.

Si la fonction Maintien au chaud est également activée, l'écran affiche Refroidissement rapide désactivé, maintien au chaud impossible..

Les fonctions refroidissement rapide et Maintien au chaud sont désactivées. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.


Si vous souhaitez ensuite redémarrer un programme de cuisson avec la fonction refroidissement rapide, sélectionnez le réglage refroidissement rapide | Activé pour réactiver la fonction.

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud maintient les aliments au chaud à la fin du processus de cuisson sans les cuire involontairement.

Les aliments sont maintenus au chaud à une température pré-réglée (voir le chapitre "Réglages", section "Temp. préprogrammées").

Vous ne pouvez utiliser la fonction Maintien au chaud qu'en association avec la fonction refroidissement rapide.

Cette fonction n'est pas disponible dans le mode de cuisson Cuisson à la vapeur .

Activer la fonction Maintien au chaud en vue d'une cuisson

- Sélectionnez le réglage Maintien au chaud | Activé avant de choisir le mode de cuisson souhaité.

Si la fonction refroidissement rapide est également désactivée, l'écran affiche Le maintien au chaud requiert le refroidissement rapide Le refroidissement rapide est aussi activé.

- Validez en appuyant sur OK si nécessaire.


Les fonctions Maintien au chaud et refroidissement rapide sont activées. La porte s'entrouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température pré-réglée. Dès que cette température est atteinte, la porte se referme automatiquement pour maintenir les aliments au chaud.


Si vous souhaitez ensuite redémarrer un programme de cuisson sans la fonction Maintien au chaud, sélectionnez le réglage Maintien au chaud | Eteint pour désactiver la fonction.

Le réglage pour la fonction refroidissement rapide ne change pas.

Cuisson vapeur

Utiliser Cuisson à la vapeur

En mode de cuisson Cuisson à la vapeur , vous cuisez les aliments uniquement à la vapeur (voir chapitre “Principe de fonctionnement“, section “Aspiration de l’eau”).

Contrairement au mode de cuisson Fonction Profi , le système aspire une plus grande quantité d’eau et la diffuse en continu dans l’enceinte de cuisson sous forme de vapeur à une température de 100 °C maximum.

Ainsi, les aliments ne brunissent **pas**.

Remarque : Laissez la porte fermée durant la cuisson pour éviter que la vapeur ne s’échappe.

Respectez les instructions mentionnées au chapitre “Nettoyage et entretien“, section “Evaporer eau résiduelle“.

Aliments adaptés

La cuisson vapeur préserve mieux le goût caractéristique des aliments que la cuisson traditionnelle. Nous vous conseillons donc de ne pas saler, ou de saler seulement après la cuisson. Les aliments gardent en outre leur couleur fraîche et naturelle.

- **Les légumes** se prêtent très bien à la cuisson vapeur, et en particulier au blanchiment. Les aliments cuits à la vapeur n’étant pas plongés dans l’eau, ils conservent la quasi totalité de leurs vitamines et de leurs sels minéraux.
- **Le riz** cuit dans l’eau et l’absorbe complètement au cours de la cuisson, ce qui évite toute perte de nutri-

ments. Le **riz au lait** est très simple à préparer car il n’a pas besoin d’être remué et n’attache pas.

- Si vous cuisez des **préparations à base d’œufs** (par ex. une royale, une crème brûlée ou des soufflés), le résultat de la cuisson sera très homogène et dense.

Récipients de cuisson

Pour chaque aliment, choisissez les récipients de cuisson qui conviennent (voir le chapitre “Equiperment“, section “Accessoires fournis et disponibles en option”).

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

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Dans ce cas, veillez à respecter les consignes suivantes :

- Insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide. Déposez votre plat au niveau 3 sur la grille ou dans un récipient de cuisson.
- La vaisselle doit être adaptée à la cuisson au four et résistante à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle en plastique, renseignez-vous au préalable auprès du fabricant pour savoir si elle est adaptée à la cuisson vapeur.
- La vaisselle à parois épaisses, par ex. en porcelaine, en céramique ou en grès, convient moins bien à la cuisson à la vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les

temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.

- Il doit y avoir assez d'espace entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le plat.

Produits surgelés

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

La cuisson avec du liquide

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

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Niveau

Insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.

Insérez la grille ou le récipient de cuisson au niveau 3.

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

Température

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

Temps de cuisson

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

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

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

Légumes

Produits frais

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

Produits surgelés

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

Cuisson vapeur

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

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

Récipients de cuisson

Les aliments ayant un faible diamètre par pièce (par ex. les petits pois ou les asperges) ne forment pas ou peu d'espaces creux, et la vapeur ne peut presque pas y pénétrer. Pour obtenir un résultat de cuisson homogène, choisissez pour ces aliments des récipients de cuisson plats et ne les remplissez que sur 3–5 cm de hauteur environ. Répartissez les plus grandes quantités d'aliments sur plusieurs récipients de cuisson plats.

Des légumes différents nécessitant le même temps de cuisson peuvent être cuits dans un même récipient.

Pour les légumes qui cuisent dans du liquide, par ex. le chou rouge, utilisez des récipients de cuisson non perforés.

Niveau

Si vous utilisez des récipients perforés pour faire cuire des légumes dont la couleur dégorge, par ex. des betteraves, ne placez pas d'autres aliments dessous. Vous évitez ainsi que le liquide qui coule ne colore les autres aliments.

Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré.

Exemple :
pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :
env. 25 minutes
pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :
env. 30 minutes

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau

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

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

Cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud ou le saumon.

Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon.

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des épices et des herbes, comme de l'aneth par exemple.

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

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

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

Préparation

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

Cuisson vapeur

Temps de cuisson

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

Conseils

- Si vous voulez préserver les **arômes**, utilisez un récipient de cuisson perforé. Vous pouvez utiliser le concentré recueilli dans la plaque de cuisson multi-usages pour relever des sauces, ou le congeler pour l'utiliser plus tard.
- La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à une préparation de **bouillons savoureux**. Placez la viande avec les os, les légumes à soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond aura de goût.

Riz

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

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

Céréales

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

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

Pâtes

Produits secs

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

Augmentez d'environ $\frac{1}{3}$ le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Produits frais

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

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

Fruits


Cuisez les fruits dans un récipient non perforé pour ne pas perdre leur jus.


Si vous faites cuire des fruits dans un récipient perforé, recueillez le jus avec la plaque de cuisson multi-usages.

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

Fonction Profi

Utiliser Fonction Profi

Le mode de cuisson Fonction Profi  vous permet de cuire vos aliments en combinant la montée en température de l'enceinte avec un apport d'humidité (voir le chapitre "Menus principaux et sous-menus" et le chapitre "Principe de fonctionnement", section "Aspiration de l'eau").

Pendant la cuisson, l'eau aspirée est diffusée dans l'enceinte de cuisson sous forme de vapeur via 1 à 3 diffusions de vapeur. Les aliments sont cuits de façon homogène et, contrairement au mode de cuisson Cuisson à la vapeur , ils sont aussi dorés grâce aux températures plus élevées.

Il est normal que de la buée se forme sur la vitre intérieure pendant une diffusion de vapeur. Elle s'évapore ensuite pendant la cuisson.

Respectez les instructions mentionnées au chapitre "Nettoyage et entretien", section "Evaporer eau résiduelle".


Aliments adaptés

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes. Le moment et le nombre de diffusions de vapeur dépendent de l'aliment à cuire :

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez de meilleurs résultats si la diffusion de vapeur a lieu au début du processus de cuisson.
- Pour le **pain et les petits pains**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet une meilleure levée. En outre, la croûte sera plus brillante avec une diffusion de vapeur supplémentaire en fin de cuisson.
- Pour le **rôtissage de viandes grasses**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet de mieux éliminer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas aux pâtes très humides, par ex. pour les meringues. Dans ce cas, un processus de séchage doit avoir lieu lors de la cuisson.

Remarque : Utilisez les recettes fournies ou l'application Miele pour vous orienter.

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur le bandeau de commande allongerait le temps de réaction des touches sensibles.


N'ouvrez pas la porte pendant la diffusion de vapeur.


Si vous voulez préparer des aliments comme du pain ou des petits pains dans l'enceinte de cuisson préchauffée, déclenchez les diffusions de vapeur manuellement. Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir inséré l'aliment.

Si vous avez sélectionné plus d'une diffusion de vapeur, la deuxième ne peut être déclenchée qu'une fois que l'enceinte de cuisson a atteint une température d'au moins 130 °C.

Diffusion de vapeur auto.


Après la phase de mise en température, la diffusion de vapeur se déclenche automatiquement.

La vapeur d'eau est diffusée dans l'enceinte.  apparaît à l'écran.


 disparaît à la fin de la diffusion de vapeur.

■ Terminez la cuisson des aliments.



1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur


Vous pouvez déclencher manuellement la diffusion de vapeur dès que la touche sensible  s'allume.



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

Remarque : Pour savoir à quel moment déclencher les diffusions de vapeur, consultez les indications du livre de cuisine fourni ou de l'App Miele. Servez-vous de la fonction Minuterie  pour savoir quand les activer.

■ Effleurez la touche sensible .

La diffusion de vapeur est déclenchée.  s'affiche à l'écran et la touche sensible  s'éteint.

■ Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur, sous réserve que la touche  soit allumée.


Suite à la dernière diffusion de vapeur, les touches sensibles  et  s'éteignent sur l'écran.

■ Terminez la cuisson des aliments.

Program. automatiques


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

Catégories

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

Respectez les instructions mentionnées au chapitre "Nettoyage et entretien", section "Evaporer eau résiduelle".

Utiliser des programmes automatiques

■ Sélectionnez Program. automatiques .

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

Consignes d'utilisation

- Le degré de cuisson est représenté par une barre composée de 7 segments. Vous pouvez régler le degré de cuisson souhaité par le biais de la zone de navigation.


- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Après un processus de cuisson, laissez refroidir l'enceinte de cuisson à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Si vous enfournez des aliments dans l'enceinte chaude, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. De la vapeur brûlante peut s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Attention à ne pas entrer en contact avec de la vapeur brûlante ou avec les parois chaudes de l'enceinte. Risque de brûlures.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps s'affiche à l'écran.
- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide ou un autre ingrédient après un certain temps de cuisson. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran (par ex. verser du liquide).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut être plus longue ou plus courte en fonction de chaque processus de cuisson. La température initiale de la viande peut modifier les temps de cuisson.

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :


- Décongeler
- Cuisson à basse température
- Stérilisation
- Déshydrater
- Produits surgelés/plats préparés
- Plats chauds

Décongeler

Une décongélation en douceur permet de préserver les substances nutritives (vitamines, sels minéraux).

- Sélectionnez autres .
- Sélectionnez Décongeler.
- Si nécessaire, modifiez la température préconisée.

L'air de l'enceinte de cuisson circule pour décongeler les aliments en douceur.

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

- Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur la plaque de cuisson multi-usage ou dans un plat pour les décongeler.
- Pour décongeler la volaille, utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus. De cette manière, l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.
- Le poisson, la viande ou la volaille n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

Autres applications

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est idéale pour les pièces délicates de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuites à point.

Dorez tout d'abord brièvement la viande de tous les côtés à haute température.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite jusqu'à être parfaitement cuite et tendre.

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande de manière uniforme jusqu'aux couches externes. Le résultat est très tendre et juteux.

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur le pourtour. Détachez l'os au préalable.
- Pour rôti, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend du poids, de la taille et du degré de cuisson souhaité du morceau de viande.


- Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat n'en sera pas affecté.


- Pour la servir, posez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Consultez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille de cuisson posée dessus.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usages et la grille de cuisson pendant env. 15 minutes.
- Pendant que l'enceinte préchauffe, saisissez la viande sur toutes ses faces sur le plan de cuisson.


 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour enfourner et sortir les aliments chauds dans l'enceinte de cuisson chaude.


- Déposez la viande saisie sur la grille de cuisson.
- Réduisez la température à 100 °C (voir chapitre "Tableaux de cuisson").
- Terminez la cuisson de la viande.

Stérilisation

 Risque d'infection par la formation de germes.

Si les légumes secs et la viande sont stérilisés une seule fois, les spores de la bactérie *Clostridium botulinum* ne sont pas entièrement détruites. Des toxines peuvent se former et provoquer de graves intoxications. Ces spores ne sont détruites qu'en les stérilisant une nouvelle fois.

Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

 Risque de blessures dû à la surpression dans des conserves fermées.


La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer des fruits et légumes

Les indications s'appliquent à 6 bocaux d'1 l.

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux en verre vendus dans des magasins spécialisés (bocaux pour conserves ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et anneaux en caoutchouc qui ne sont pas endommagés.

- Lavez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition (jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux).

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.



Autres applications


Stérilisation des fruits et cornichons


- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

Stérilisation des légumes


- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et laissez les légumes dans l'enceinte pour la durée indiquée.
- Après la stérilisation, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	30 °C 25-35 min
Cornichons	-/-	30 °C 25-30 min
Betteraves rouges	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Haricots verts, haricots beurre	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 Température et durée de stérilisation à partir de l'ébullition

 Température et durée de repos

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer recouverts d'un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.
- Retirez les fermetures des bocaux de stérilisation puis vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Stérilisez les bocaux ouverts une nouvelle fois ou stockez-les dans un endroit frais et consommez les fruits et légumes stérilisés immédiatement.

- Contrôlez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux se sont ouverts pendant leur stockage ou si le couvercle à vis est bombé et ne claque pas à l'ouverture, détruisez le contenu.


Déshydrater

Le séchage ou la déshydratation constituent des moyens classiques pour conserver les fruits, certains légumes et des herbes aromatiques.






À condition que les fruits et les légumes soient frais et bien mûrs et ne soient pas abîmés.






- Pelez, dénoyotez les aliments à sécher si besoin et hachez-les.
- Répartissez bien les aliments à sécher selon leur taille sur la grille de cuisson ou sur la plaque de cuisson multi-usages, uniformément dans la mesure du possible.


Remarque : Vous pouvez aussi employer la plaque de cuisson Gourmet perforée, si disponible.

- Séchez sur 2 niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfourez les aliments à sécher dans les niveaux 1+3. Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, enfourez cette dernière en dessous de la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus .
- Modifiez la température préconisée et définissez la durée de séchage.
- Retournez régulièrement les aliments à sécher sur la plaque de cuisson multi-usages.

En cas d'aliments à sécher entiers et coupés en deux, les durées de séchage s'allongent.


Aliments à sécher		Température [°C]	Temps [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Herbes aromatiques *		30–35	4–8

 Mode de cuisson,  Température,  Temps de séchage,  Chaleur tournante Plus,  Chaleur sole-voûte

* Séchez les herbes uniquement sur la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  étant donné que dans le mode de cuisson Chaleur tournante Plus le ventilateur est allumé.

- Réduisez la température si des gouttes d'eau se forment à l'intérieur de l'enceinte.

Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

- Laissez refroidir les fruits ou légumes déshydratés.

Les fruits déshydratés doivent être entièrement secs, mais tendres et élastiques. Ils ne doivent pas produire de jus si vous les rompez ou les coupez.

- Stockez les aliments séchés dans des bocaux ou des boîtes hermétiques.

Autres applications

Produits surgelés/ plats préparés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas ou baguettes sur la grille recouverte de papier sulfurisé.
Une plaque de cuisson ou une tôle universelle peut se déformer au cours de la préparation des produits surgelés, de sorte qu'elles ne peuvent plus être retirées de la chambre de cuisson. Toute utilisation ultérieure entraîne une nouvelle déformation.
- Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.

Conseils pour les frites, croquettes ou similaire

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage.
Posez-les sur du papier sulfurisé pour les cuire en douceur.
- Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés


Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.

Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.


- Sélectionnez la température et le mode de cuisson recommandés sur l'emballage.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.


- Enfouissez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte du four préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Préchauffer la vaisselle

Pour chauffer la vaisselle, utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus .

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille de cuisson au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus .
- Réglez la température de 50 à 80 °C.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sous la vaisselle.

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

- Sortez la vaisselle réchauffée de l'enceinte.

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

Conseils pour cuire des pâtisseries

- Réglez une durée de cuisson. La cuisson des pâtisseries ou du pain ne doit pas être trop longue. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usage ou un moule en matériau thermorésistant.
- Évitez d'utiliser des moules clairs à parois minces en matériau brillant, car les moules de couleur claire empêchent la préparation de dorer suffisamment ou uniformément. Ils peuvent même empêcher la préparation de bien cuire.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille afin d'obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Faites cuire les tartes aux fruits et les grands gâteaux sur la plaque de cuisson multi-usage.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usage, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir le chapitre "Équipement"). En général, les surfaces dotées du revêtement PerfectClean n'ont pas besoin d'être graissées ni recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. Ce type de pâte a tendance à coller en raison d'un forte teneur en blanc d'œufs.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si vous utilisez des températures supérieures à celles indiquées, vous pouvez écourter le temps de cuisson mais le brunissement risque d'être nettement moins uniforme et les aliments pas assez cuits.

Pâtisseries

Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans les tableaux de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé. Réduire la durée de 10 min. si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si la pâte humide n'adhère pas au bâtonnet, la cuisson est terminée.


Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Utiliser Program. automatiques

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

Utiliser Chaleur tournante Plus

Vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Utilisez ce mode de cuisson si vous souhaitez faire cuire des aliments sur plusieurs niveaux en même temps.

- 1 niveau : enfournez les aliments au niveau 2.
- 2 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+3 ou 2+4.
- 3 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+3+5.

Conseils

- Si vous utilisez plusieurs niveaux en même temps, enfournez la plaque de cuisson multi-usage au niveau inférieur.
- Cuissez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

Utiliser Fonction Profi

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Cuisson intensive

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les gâteaux à garniture humide.

N'utilisez **pas** ce mode de cuisson pour cuire des biscuits.

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Les moules mats et de couleur sombre en tôle noire, émail brun, fer-blanc mat foncé, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif sont adaptés.

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

Utilisez ce mode de cuisson pour économiser l'énergie lors de la cuisson de petites portions, par ex. des pizzas surgelées, des petits pains précuits ou des biscuits à l'emporte-pièce.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Conseils de rôtissage

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, plat en terre cuite, plaque de cuisson multi-usage, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la plaque de cuisson multi-usage.
- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour un rosbif ou un filet. En règle générale, le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir de la viande, utilisez un **réceptif fermé**, par ex. un plat à rôtir. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour préparer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sachet de rôtissage**, respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réceptif ouvert** pour rôtir, vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou l'entre-larder.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Cela nuirait au **brunissage** de la viande. Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, couvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra ainsi moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez les **volailles** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du rôtissage pour obtenir une peau croustillante.





Rôti

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

- Respectez les temps, niveaux et températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents récipients, pièces de viandes et habitudes de cuisson.

Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.
- Avec les modes Chaleur tournante Plus , Fonction Profi  et Rôtissage automatique , choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour Chaleur sole-voûte .
- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.
- En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un récipient fermé.

Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans le tableau de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé.


- Calculez le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson par cm d'épaisseur [min/cm] :
 - Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
 - Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
 - Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.


Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

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



Le mode **Cuisson intensive**  ne convient toutefois pas pour les biscuits ou les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.


Utiliser Program. automatiques

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

Utilisez Chaleur tournante Plus ou Rôtissage automatique

Ces modes de cuisson pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

Avec le mode de cuisson **Chaleur tournante Plus** , vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu’en mode **Chaleur sole-voûte** , car la chaleur est immédiatement répartie dans l’enceinte.

Avec le mode de cuisson **Rôtissage automatique** , l’enceinte de cuisson est d’abord chauffée à haute température (env. 230 °C) pour saisir la viande. Dès que cette température est atteinte, le four vapeur combiné redescend automatiquement à la température de cuisson programmée (température de rôtissage).

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Fonction Profi

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire avec un apport d’humidité.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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


- Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

Utilisez ce mode de cuisson pour économiser l’énergie lors de la cuisson de petites portions de rôti ou de plat de viande.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

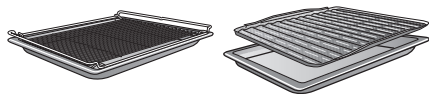
Grillades

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.

Fermez la porte pendant la cuisson sur gril.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

Choisir le niveau

- Choisissez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à cuire.
- Enfourez les aliments plats au niveau 3 ou 4.
- Enfourez les aliments de gros diamètre au niveau 1 ou 2.

Conseils pour les grillades

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de la chaleur du haut/du gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez brièvement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. La plaque à griller et rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille de cuisson ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

Choisir la durée de cuisson ⌚

- Grillez les pièces de viande ou de poisson plates env. 6–8 minutes par côté.
Assurez-vous que les différentes tranches soient à peu près de la même épaisseur afin que les durées de cuisson soient similaires.
- En règle générale, vérifiez si les aliments sont cuits dès que la durée la plus courte indiquée s'est écoulée.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.
 - **bleu/saignant**
si la viande est encore très souple, elle est rouge à l'intérieur.
 - **rosé/à point**
si la viande ne cède pas beaucoup, elle est rosée à l'intérieur.
 - **bien cuit**
si la viande ne cède pratiquement pas, elle est bien cuite.

Remarque : Si un gros morceau de viande est déjà bien doré en surface mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température du gril pour la suite de la cuisson. De cette manière, la surface ne sera pas trop foncée.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Utiliser Gril grand

Utilisez ce mode de cuisson pour griller de grandes quantités d'aliments plats et gratiner des aliments dans de grands moules.


Toute la résistance de voûte/du gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Utiliser Turbogril

Ce mode de cuisson convient pour griller des aliments de grand diamètre, par ex. un poulet.


Pour les aliments plats, une température de 220 °C est recommandée en règle générale, et pour les aliments de grand diamètre 180–200 °C.

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer à la main.

 Risque de blessure par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de lavage inadaptés. La façade du four vapeur combiné s'abîme tout particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four ou des produits détartrants.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

Produits de lavage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, évitez :

- les produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les produits de lavage anticalcaires sur la façade,
- les produits de lavage abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage),
- les détergents contenant des solvants,
- les détergents pour inox,
- les détergents pour lave-vaisselle,
- les produit à vitres,
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges avec tampon abrasif ou les brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif),
- les gommes de nettoyage,
- les grattoirs métalliques acérés,
- la paille de fer,
- les nettoyages ponctuels avec des produits abrasifs,
- les produits nettoyants pour four,
- les tampons à récurer en acier inoxydable.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps. Si vous utilisez votre four plusieurs fois sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite.

Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.


Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle (sauf les récipients de cuisson).

Remarque : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'envolent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

Pour faciliter le nettoyage, nous recommandons de procéder comme suit :

- Démontez la porte.
- Démontez les grilles supports avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).
- Démontez la paroi arrière en émail catalytique.

Retirer les salissures normales

Remarque : Le programme autres  | Entretien | Humidification facilite le nettoyage (voir section "Entretien").

- Essuyez la condensation présente dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.

- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire. Ce nettoyage est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de lavage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage du joint

Un joint est posé sur le pourtour de l'enceinte de cuisson pour assurer l'étanchéité avec le côté intérieur de la porte.

Le joint risque d'être fragilisé par des dépôts de graisse et de casser de ce fait.

- Nettoyez le joint d'étanchéité de préférence après chaque processus de cuisson.

Si le joint n'est pas correctement inséré, la vapeur peut sortir de la chambre de cuisson pendant la cuisson.

Ne retirez **jamais** le joint.

Nettoyer les plats de cuisson

Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

- Après chaque utilisation, rincer et sécher les plats de cuisson.
- Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.


Nettoyage et entretien

Éliminer les salissures incrustées (sauf rails coulissants FlexiClips)

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. Ces taches n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits préconisés.

- Éliminez les restes incrustés avec un grattoir pour verre ou une spirale inox (par ex. Spirinett de Spontex), de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Remarque : Le programme autres  | Entretien | Humidification facilite le nettoyage (voir section "Entretien").

L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes sous l'effet de produits abrasifs, de brosses et d'éponges grattantes ainsi que de produits nettoyants pour four. Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser les produits nettoyants pour four.

Utiliser des détergents pour four

- Lorsque les surfaces avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs trop fortes se forment lors des processus de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte du four.

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois et de la paroi arrière de l'enceinte du four.

- Laissez le produit agir comme indiqué sur l'emballage.

Les détergents pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies et agir pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails télescopiques FlexiClip, qui cou-
lissent moins bien.

Il ne faut surtout pas nettoyer les rails télescopiques FlexiClip au lave-vaisselle.

Pour les salissures tenaces sur les surfaces ou en cas d'encrassement du roulement à billes dû à du jus de fruit ayant débordé, procédez comme suit :

- Faites tremper brièvement (10 minutes env.) les rails télescopiques FlexiClip dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Au besoin, servez-vous également de la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer les roulements à billes avec une brosse douce.

Après le nettoyage, il peut rester des colorations ou des décolorations qui n'affectent cependant les propriétés d'utilisation.

Nettoyage de la paroi arrière en émail catalytique

L'émail catalytique est nettoyé automatiquement des salissures huileuses et grasses à de hautes températures.

Plus la température est élevée, plus le processus est efficace.


L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes sous l'effet de produits abrasifs, de brosses et d'éponges grattantes ainsi que de produits nettoyants pour four. Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser les produits nettoyants pour four.

Enlèvement des salissures dues à des épices, du sucre ou des ingrédients similaires

- Démontez la paroi arrière (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démontage de la paroi arrière").
- Nettoyez la paroi arrière à la main avec de l'eau chaude, du liquide pour la vaisselle à la main et une brosse à poils doux.
- Rincez soigneusement la paroi arrière.
- Laissez sécher la paroi arrière avant de la remonter.


Nettoyage et entretien

Éliminer les taches d'huile et de graisse

- Retirez tous les accessoires (y compris les grilles de support) de l'enceinte de cuisson.
- Avant de commencer le nettoyage catalytique, enlevez les salissures grossières de la face intérieure de la porte et des surfaces traitées avec une couche PerfectClean, afin qu'elles ne s'incrustent pas à la cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  et 250 °C.
- Faites chauffer l'enceinte de cuisson vide durant au moins 1 heure.

La durée dépend du degré d'encrassement.

Une pellicule risque de se déposer dans l'enceinte de cuisson pendant le processus de nettoyage si l'émail catalytique présente de fortes salissures huileuses et grasses.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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


Laissez refroidir les résistances et l'enceinte avant de les nettoyer à la main.

- Nettoyez l'intérieur de la porte et l'enceinte avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Par la suite, tout chauffage de l'enceinte de cuisson à des températures élevées vous permettra d'éliminer progressivement les salissures encore présentes.

Nettoyer la voûte de l'enceinte

Il est recommandé d'essuyer régulièrement les résidus d'aliments sur la voûte de l'enceinte de cuisson.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer à la main.

Le four vapeur combiné risque d'être endommagé si de la vapeur d'eau pénètre dans le cache de la lampe. Ne faites jamais fonctionner le four vapeur combiné si le cache de la lampe n'est pas fixé.

La résistance de la voûte/du grill peut être endommagée.

N'appuyez jamais pour abaisser la résistance de la voûte/du grill.

- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, détergent pour les mains et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Evaporer eau résiduelle

Dans le cas d'une cuisson à la vapeur ou avec apport d'humidité, il peut rester de l'eau dans le système de diffusion de vapeur, par ex. si un programme avec apport d'humidité est interrompu manuellement ou en raison d'une panne de courant.

Lors de la prochaine utilisation de Cuisson à la vapeur (☁), Fonction Profi (☁☁) ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, Evaporer eau résiduelle s'affiche.

- Lancez l'évaporation de l'eau résiduelle dès que possible afin que l'eau diffusée sur les aliments lors de la prochaine cuisson soit uniquement de l'eau renouvelée, et pour éviter qu'une aspiration d'eau supplémentaire ne fasse déborder le système de diffusion de vapeur.

⚠ Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

La durée de l'évaporation de l'eau résiduelle varie en fonction de la quantité d'eau restante.

L'enceinte de cuisson est chauffée et l'eau résiduelle est transformée en vapeur, de sorte que l'humidité se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte.

- Essayez impérativement cette buée dans l'enceinte de cuisson et sur la porte une fois que l'enceinte a refroidi.

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

⚠ Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

N'ouvrez pas la porte pendant la diffusion de vapeur.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

L'interrogation Evaporer eau résiduelle s'affiche.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Une indication de temps s'affiche.

L'évaporation de l'eau résiduelle commence. Vous pouvez suivre le temps restant à l'écran.

Le temps indiqué dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le système vapeur. Ce temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.


À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, un signal retentit et Terminé s'affiche.

Vous pouvez maintenant démarrer un processus de cuisson avec un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Essayez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

Nettoyage et entretien

Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle

 Risque d'infection en cas de prolifération de germes dans le réservoir d'eau.

Si vous négligez de faire évaporer l'eau résiduelle, des germes peuvent se développer dans le réservoir d'eau. Cette eau contenant des germes risque d'être diffusée sous forme de vapeur sur les aliments lors de la prochaine cuisson.

Le mieux est de lancer immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle afin que l'eau diffusée sur les aliments lors de la prochaine cuisson soit uniquement de l'eau renouvelée.

Dans des conditions défavorables, si le processus d'aspiration continue, cela pourrait entraîner le débordement du système de diffusion de vapeur dans l'enceinte de cuisson.

Si possible, n'interrompez pas le processus d'évaporation de l'eau résiduelle.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Evaporer eau résiduelle s'affiche.

- Sélectionnez Sauter.

Vous pouvez maintenant démarrer un processus de cuisson avec un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.


La prochaine fois que vous sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou quand vous arrêterez le four vapeur combiné, il vous sera demandé si vous voulez procéder à l'évaporation de l'eau résiduelle.


Entretien

Les fonctions Terminé à et Départ à ne sont pas disponibles dans les programmes d'entretien.

Humidification

Ce programme d'entretien permet de ramollir les salissures incrustées.

- Sortez les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Éliminez le plus gros des salissures avec un chiffon.
- Sélectionnez autres  | Entretien | Humidification.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.

À la fin du programme d'entretien, beaucoup de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler avec la vapeur.

Reculer d'un pas et attendez que la vapeur chaude se soit dissipée.


- Après le trempage, essuyez **immédiatement** l'eau et la condensation présentes dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Essuyez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Remarque : Après le programme d'entretien Humidification, nous recommandons d'exécuter le programme d'entretien Séchage pour éliminer l'humidité, y compris sur les parties de l'enceinte difficiles d'accès.

Séchage


Ce programme d'entretien permet de sécher l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, même dans les endroits difficilement accessibles, afin de protéger l'enceinte de la corrosion.

Le programme d'entretien Séchage se compose de 3 phases : évaporation de l'eau résiduelle dans l'enceinte vide, séchage par montée en température de l'enceinte et refroidissement rapide avec la porte entrouverte.

 Risque d'infection en cas de prolifération de germes dans le réservoir d'eau.

Si vous n'exécutez pas le programme d'entretien Séchage, des germes risquent de se développer dans le réservoir d'eau. Cette eau contenant des germes risque d'être diffusée sous forme de vapeur sur les aliments lors de la prochaine cuisson.

Exécutez toujours le programme d'entretien Séchage pour faire évaporer complètement l'eau résiduelle.

- Sélectionnez autres  | Entretien | Séchage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Essuyez l'eau et la condensation présentes dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Une fois le programme d'entretien Séchage terminé, éteignez le four vapeur combiné.

Nettoyage et entretien

Détartrer

Le système d'évaporation doit être détartré régulièrement en fonction de la dureté de l'eau.

Vous pouvez à tout moment démarrer un programme de détartrage.

Après un certain nombre de processus de cuisson, le système vous invite automatiquement à détartrer le système vapeur afin d'assurer son bon fonctionnement.

Les 10 dernières cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. L'utilisation de modes de cuisson et de programmes automatiques avec apport d'humidité est désactivée.

Vous ne pourrez les utiliser de nouveau lorsque vous aurez effectué un détartrage. Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson et programmes automatiques sans prise en charge de l'humidité.

Déroulement d'un programme de détartrage

Lorsque vous lancez un programme de détartrage, vous devez le poursuivre jusqu'au bout, car il ne peut pas être interrompu.

Le détartrage dure env. 140 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

1. Préparation du détartrage
2. Aspiration du détartrant
3. Phase d'action
4. Rinçage 1
5. Rinçage 2
6. Rinçage 3
7. Evaporation de l'eau résiduelle et séchage de l'enceinte

Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une capacité d'1 l env.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le tube de remplissage, votre four est livré avec un flexible en plastique à ventouse.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.


Remarque : D'autres pastilles de détartrage sont disponibles auprès des revendeurs de la marque Miele, du service après-vente Miele ou sur notre boutique en ligne.

D'autres détartrants qui, outre l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil.

De plus, l'efficacité du détartrage ne peut être garantie si le détartrant ne contient pas la concentration adéquate.

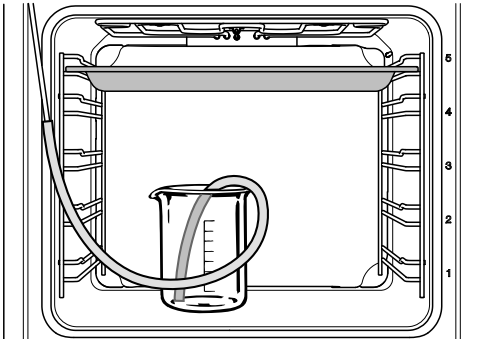
- Remplissez le récipient d'environ 900 ml d'eau du robinet froide et faites-y dissoudre entièrement deux pastilles détartrantes.

Effectuer le détartrage

- Sélectionnez autres .
- Sélectionnez Entretien.
- Sélectionnez Détartrer.

Si les modes de cuisson et les programmes automatiques avec apport d'humidité ont déjà été bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en sélectionnant **OK**.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau le plus haut et enfoncez-la bien, afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation. Validez en appuyant sur **OK**.



- Fixez l'une des extrémités du tuyau en plastique au tube de remplissage.
- Déposez le récipient contenant le détartrant sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Plongez l'autre extrémité du flexible en plastique dans le détartrant, jusqu'au fond du récipient, et fixez-le à l'aide de la ventouse.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration en sélectionnant **OK**.

À la fin du processus d'aspiration, un message s'affiche.

- Validez en appuyant sur **OK**.
- Préparez 1 l d'eau fraîche et suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

- Laissez le récipient avec le tuyau raccordé au tube de remplissage dans l'enceinte de cuisson.

Le système aspire du liquide plusieurs fois pendant la phase d'action. Vous entendez des bruits de pompe.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement restent activés pendant l'ensemble du processus.

Un signal sonore retentit à la fin de la phase d'action.

Rincer le système vapeur après la phase d'action

Après la phase d'action, rincer le système de diffusion de vapeur avec de l'eau du robinet **froide** afin d'éliminer les résidus de détartrant.

Pour le nettoyage, env. 1 litre d'eau du robinet est pompé à trois reprises dans le système de diffusion de vapeur puis est recueilli dans la plaque de cuisson multi-usages.

Après le premier rinçage, rincez bien le récipient pour éliminer les résidus de détartrant.

Nettoyage et entretien

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Après le troisième rinçage, la pompe fonctionne pendant env. 1 minute pour évacuer l'eau résiduelle provenant du système de diffusion de vapeur.


- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Retirez la plaque de cuisson multi-usages, le récipient et le flexible en plastique.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le rinçage est terminé.

Evaporation de l'eau résiduelle

Après le troisième rinçage, le processus d'évaporation de l'eau résiduelle et le séchage démarrent.

- Fermez la porte.

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée. La durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau effectivement restante.


Après l'évaporation de l'eau résiduelle, le séchage démarre automatiquement pour éliminer l'humidité, y compris sur les parties de l'enceinte difficiles d'accès.


Terminer le détartrage

A la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle, une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous donne des indications de nettoyage suite au processus de détartrage.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Un signal sonore retentit et Terminé s'affiche à l'écran.

- Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour éteindre le four vapeur combiné.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

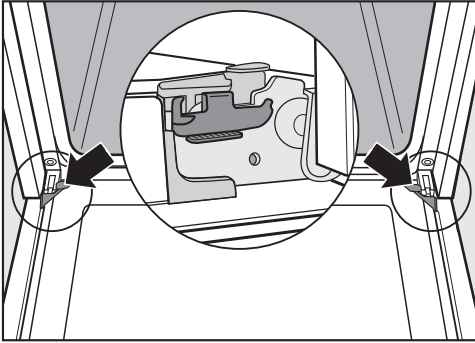
Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer à la main.

- Nettoyez ensuite l'enceinte de cuisson refroidie pour éliminer d'éventuels résidus de détartrant.
- Attendez que l'enceinte de cuisson soit complètement sèche pour fermer la porte.

Démonter la porte

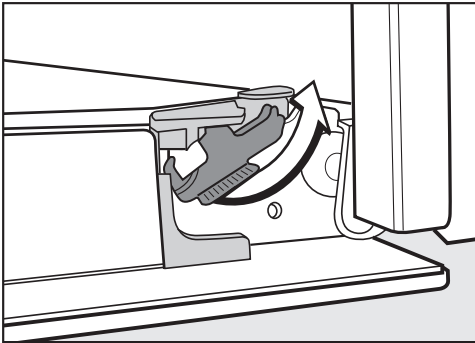
La porte pèse env. 9 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

Avant de pouvoir enlever la porte, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez la porte entièrement.



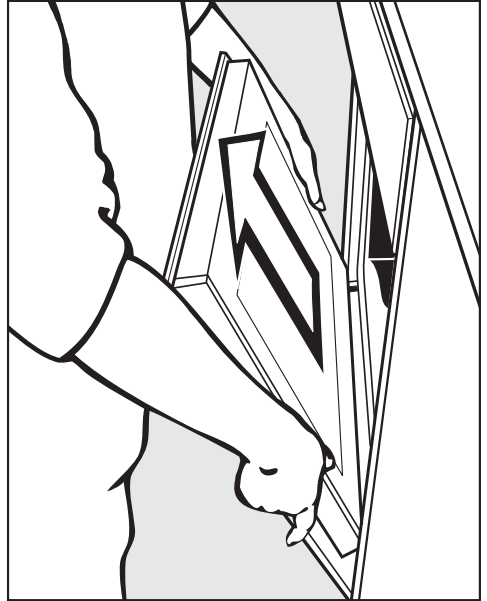
- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant jusqu'à la butée.

Un démontage incorrect de la porte peut endommager le four vapeur combiné.

Ne tirez jamais la porte à l'horizontale pour la sortir de ses supports, car ceux-ci se rabattraient sur le four vapeur combiné.

Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



- Tenez la porte par les côtés, puis retirez-la des fixations par le haut. Assurez-vous que la porte ne s'incline pas.

Nettoyage et entretien

Désassembler la porte

La porte est composée de 3 vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

Pendant le fonctionnement, l'air circule également à travers la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Si de la saleté se dépose dans l'espace entre les deux vitres, vous pouvez désassembler la porte pour en nettoyer les faces intérieures.

La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.

En nettoyant les vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du four vapeur combiné.

Les produits nettoyants pour four endommagent la surface des profilés en aluminium.

Nettoyez les pièces uniquement avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Les vitres de la porte peuvent se casser en cas de chute.

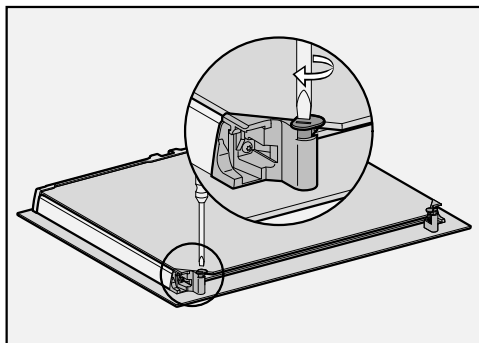
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

 Risque de blessures dû à la fermeture de la porte.

La porte peut se fermer brusquement si vous la démontez quand elle est déjà assemblée.

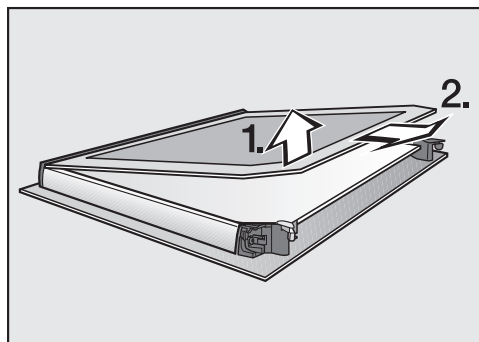
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

- Posez la vitre extérieure sur une surface douce (par ex. un torchon) afin d'éviter les rayures.
Mettez la poignée à côté du bord de la table, afin que la vitre soit bien à plat et qu'elle ne risque pas de se briser pendant le nettoyage.



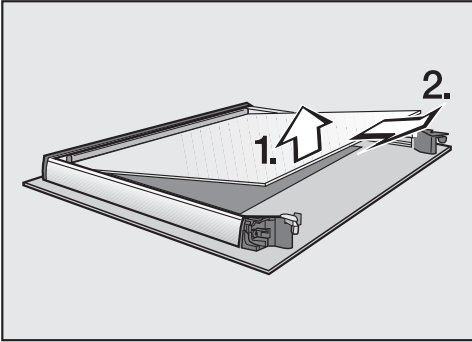
- Tournez les deux dispositifs de blocage des vitres vers l'extérieur à l'aide d'un tournevis plat.

Démontez la vitre intérieure de la porte :



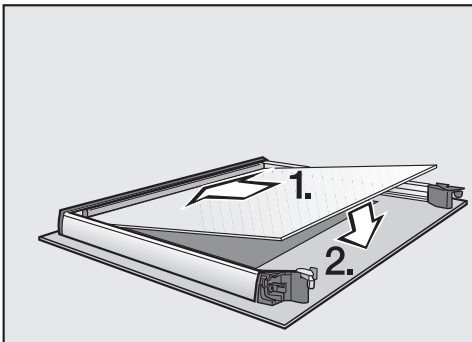
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la bande en matière plastique.

Nettoyage et entretien

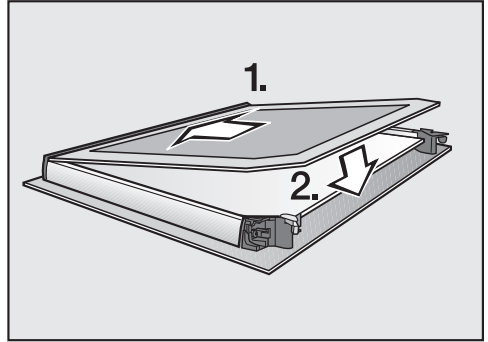


- Soulevez **légèrement** la vitre intermédiaire et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide du savon pour les mains et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibras propre et humide.
- Séchez les pièces avec une lavette douce.

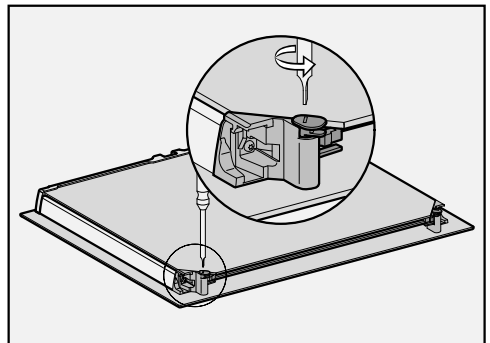
Réassemblez ensuite la porte méticuleusement :



- Orientez la vitre intermédiaire de façon à ce que la référence soit lisible (c'est-à-dire pas à l'envers).



- Glissez la vitre intérieure dans la bague en plastique, côté sérigraphié mat vers le bas, et déposez-la entre les dispositifs de blocage.

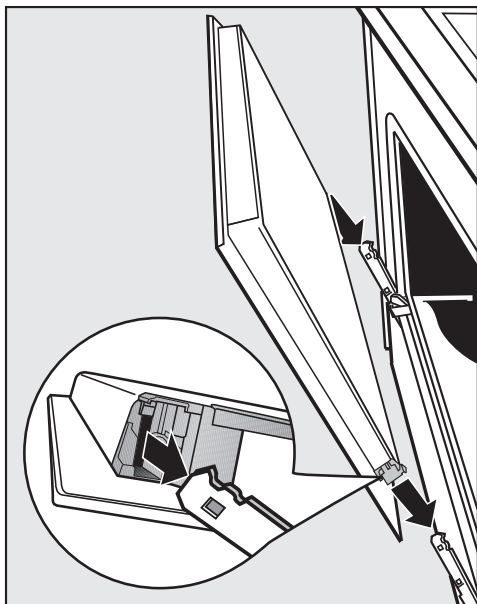


- Tournez les deux dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur à l'aide d'un tournevis plat.

La porte est réassemblée.

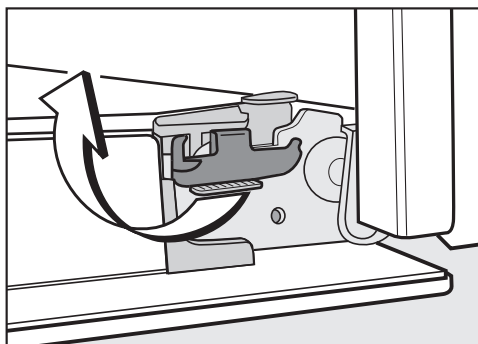
Nettoyage et entretien

Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.
Assurez-vous que la porte ne s'incline pas.
- Ouvrez la porte entièrement.

La porte peut sortir de ses supports et être endommagée si les étriers ne sont pas verrouillés.
Verrouillez impérativement les étriers.




- Pour verrouiller les étriers, tournez-les au maximum jusqu'à la butée à l'horizontale.

Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips

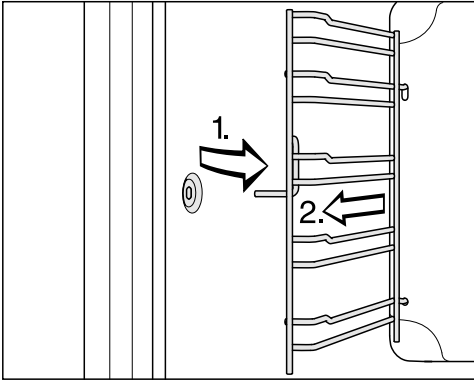
Vous pouvez démonter les grilles de support en même temps que les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez d'abord démonter les rails coulissants FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre "Équipement", section "Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips".

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter les grilles de support.



- Tirez les grilles de support vers l'avant hors de la fixation (1.) et retirez-les (2.).

Le **montage** est effectué dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Démonter la paroi arrière

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter la paroi arrière.

⚠ Risque de blessures dû à la rotation de l'hélice du ventilateur.

Vous risquez de vous blesser au contact de l'hélice du ventilateur de chaleur tournante.

Ne mettez jamais le four vapeur combiné en service sans paroi arrière.

- Mettez le four vapeur combiné hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.
- Démontez les grilles de support.
- Dévissez les quatre vis sur les coins de la paroi arrière et sortez la paroi arrière.
- Nettoyez la paroi arrière (voir chapitre "Nettoyage de la paroi arrière en émail catalytique").

Le **montage** est effectué dans l'ordre inverse.

- Remontez soigneusement la paroi arrière.




Les ouvertures doivent être disposées comme indiqué au chapitre "Vue d'ensemble".


- Montez les grilles de supports.
- Remettez le four vapeur combiné sous tension.

Que faire si ...

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.


Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Eteint. C'est pourquoi l'écran devient sombre lorsque le four vapeur combiné est éteint. <ul style="list-style-type: none">■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le four vapeur combiné. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé.
	Le four vapeur combiné n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux. <ul style="list-style-type: none">■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage Volume Signaux sonores.
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo avec le réglage Revendeur Mode expo Eteint.
Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran.	Le verrouillage de la mise en marche  est activé. <ul style="list-style-type: none">■ Validez en appuyant sur OK. Appuyez 6s sur "OK" s'affiche. <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensible OK pendant au moins 6 secondes.■ Pour désactiver de manière permanente le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants  Eteint.

Problème	Cause et solution
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Éteint. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le four vapeur combiné est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que vous allumez le four vapeur combiné, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four vapeur combiné est éteint, sélectionnez le réglage Ecran QuickTouch Activé. <p>Le four vapeur combiné n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four vapeur combiné est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele. <p>La commande présente un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four vapeur combiné.
<p>Panne de courant apparaît à l'écran.</p>	<p>Une brève coupure de courant a eu lieu. Le processus de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
<p>L'écran affiche 12:00.</p>	<p>La panne de courant a duré plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau la date et l'heure.
<p>Durée max fonctionnement apparaît à l'écran.</p>	<p>Le four vapeur combiné a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité s'est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en appuyant sur <i>OK</i>. <p>Le four vapeur combiné redevient alors opérationnel.</p>
<p>Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.</p>	<p>Un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.

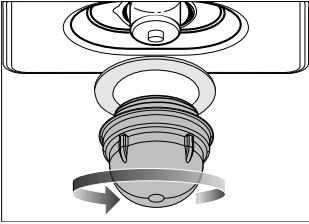
Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>L'appareil ne propose pas les fonctions Départ à et Terminé à.</p>	<p>L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte. <p>Généralement, ces fonctions ne sont pas proposées avec les programmes d'entretien.</p>
<p>Cette fonction n'est pas disponible actuellement. apparaît à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.</p>	<p>Le système vapeur est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV Miele.
<p>L'eau ne sera pas aspirée lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité.</p>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner les options de menu figurant à l'écran et les touches sensibles, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionnera pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur Mode expo Eteint. <p>La pompe du système d'évaporation est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV Miele.
<p>Un bruit de fonctionnement est audible en fin de cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur").</p>
<p>Après un déménagement, le four vapeur combiné ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.</p>	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre l'ancien lieu d'installation et le nouveau est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adaptez la température d'ébullition à l'altitude du nouveau lieu d'installation (voir chapitre "Réglages", section "Altitude").

Problème	Cause et solution
Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe d'endroits inhabituels.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte est abîmé et présente par ex. des fissures, ou le joint de porte n'est pas correctement positionné. ■ Veuillez contacter le service après-vente Miele.
	La vitre intérieure de la porte est tellement encrassée que cela a déplacé le joint. ■ Nettoyez la vitre intérieure de la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Désassembler la porte").
Le four vapeur combiné s'est arrêté automatiquement.	Pour économiser l'énergie, le four vapeur combiné s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée après avoir allumé le four ou après une cuisson. ■ Rallumez le four vapeur combiné.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée diffère de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients diffèrent de celles de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteaux/pâtisseries ne sont pas dorés uniformément.	Vous avez choisi une température ou un niveau incorrect(e). ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Les moules de cuisson de couleur claire ou lumineuses ne sont pas aussi bien adaptées. Chaleur sole-voûte  . Utilisez des moules mats foncés.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Des salissures de couleur rouille se trouvent sur l'émail catalytique.	<p>Les salissures dues à des épices ou similaires ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage par catalytique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Démontez les pièces en émail catalytique et enlevez les salissures avec de l'eau chaude, du liquide pour vaisselle à la main et une brosse à poils doux (voir chapitre "Nettoyage de la paroi arrière en émail catalytique").
Les rails coulissants FlexiClips sont difficiles à insérer ou à retirer.	<p>Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClips ne sont pas suffisamment graissés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lubrifiez à nouveau les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele. Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses risquent de durcir sous l'effet de la chaleur et de coller aux extensions FlexiClip. La graisse spéciale Miele est disponible auprès de votre revendeur Miele ou auSAV Miele.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage "Activé" 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous souhaitez activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant tout le programme, sélectionnez le réglage Eclairage Activé.

Problème	Cause et solution
<p data-bbox="73 201 387 292">L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'active pas.</p> 	<p data-bbox="398 201 833 229">La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="404 236 1042 528" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="415 245 1020 280">⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.</p> <p data-bbox="415 419 1020 509">Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer à la main.</p> </div> <div data-bbox="404 544 1042 724" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="415 553 1020 643">Le four vapeur combiné risque d'être endommagé si de la vapeur d'eau pénètre dans le cache de la lampe.</p> <p data-bbox="415 649 1020 707">N'utilisez jamais le four vapeur combiné si le cache de la lampe n'est pas fixé.</p> </div> <ul data-bbox="398 745 1031 1166" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="398 745 1031 834">■ Mettez le four vapeur combiné hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. <li data-bbox="398 841 1031 930">■ Dévissez le cache de la lampe et sortez-le de l'enceinte avec la bague d'étanchéité en le tirant vers le bas. <li data-bbox="398 936 1031 994">■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). <li data-bbox="398 1000 1031 1090">■ Remettez la lampe avec la bague d'étanchéité dans l'enceinte. Le côté bombé de la bague d'étanchéité doit être tourné vers le bas. <li data-bbox="398 1096 1031 1121">■ Vissez le cache de la lampe à la main. <li data-bbox="398 1128 1031 1166">■ Remettez le four vapeur combiné sous tension.

Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

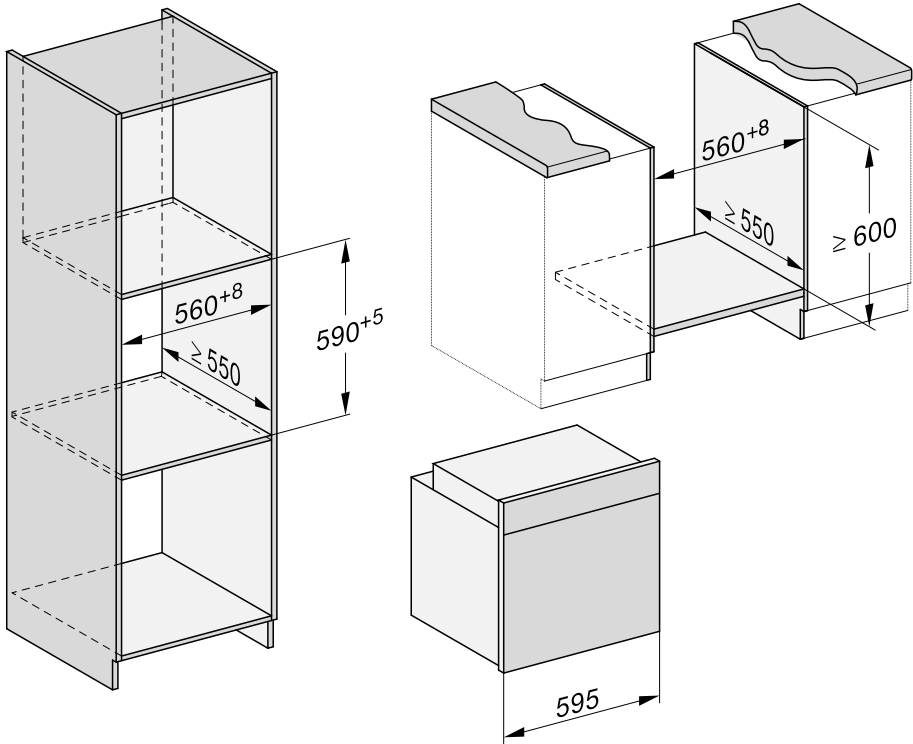
Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Dimensions d'encastement

Les dimensions sont indiquées en mm.

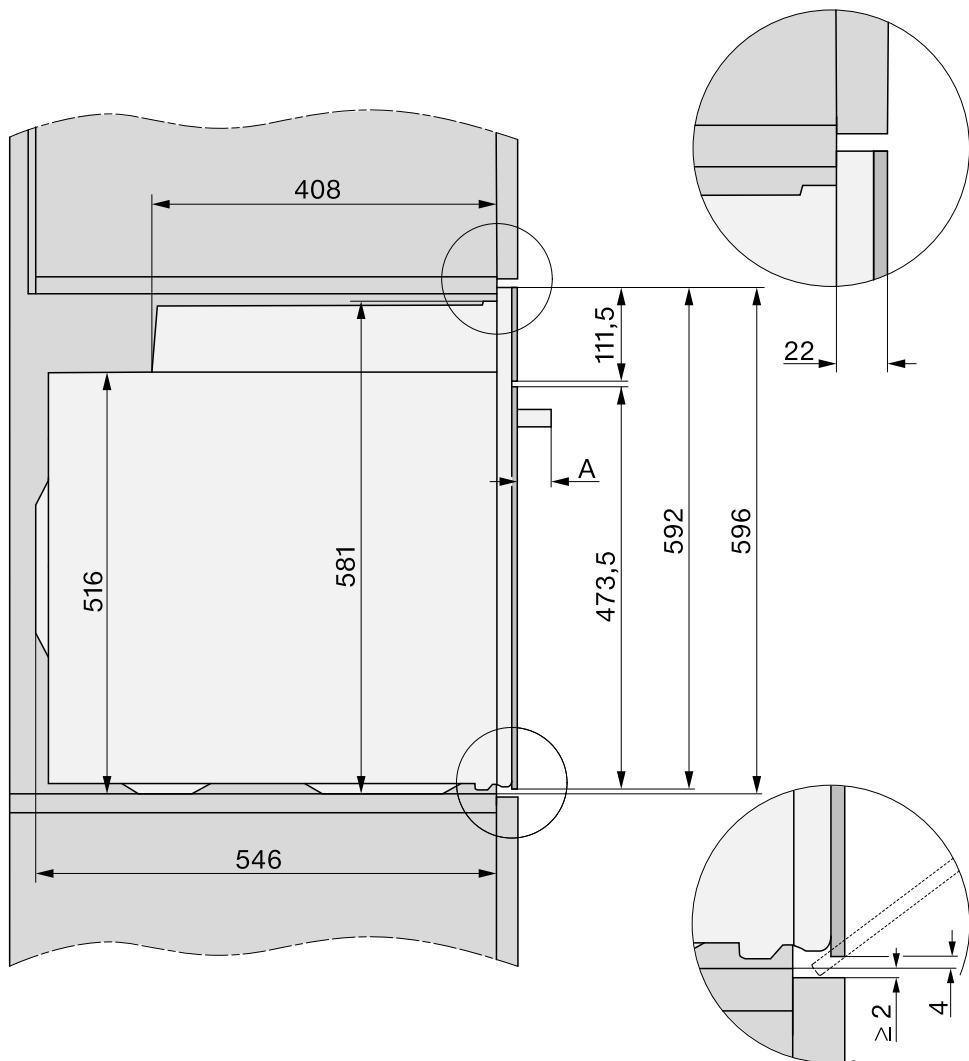
Encastement dans une armoire haute ou basse

Si le four vapeur combiné doit être encastré sous un plan de cuisson, respectez les instructions d'installation et la hauteur d'encastement du plan de cuisson.



Installation

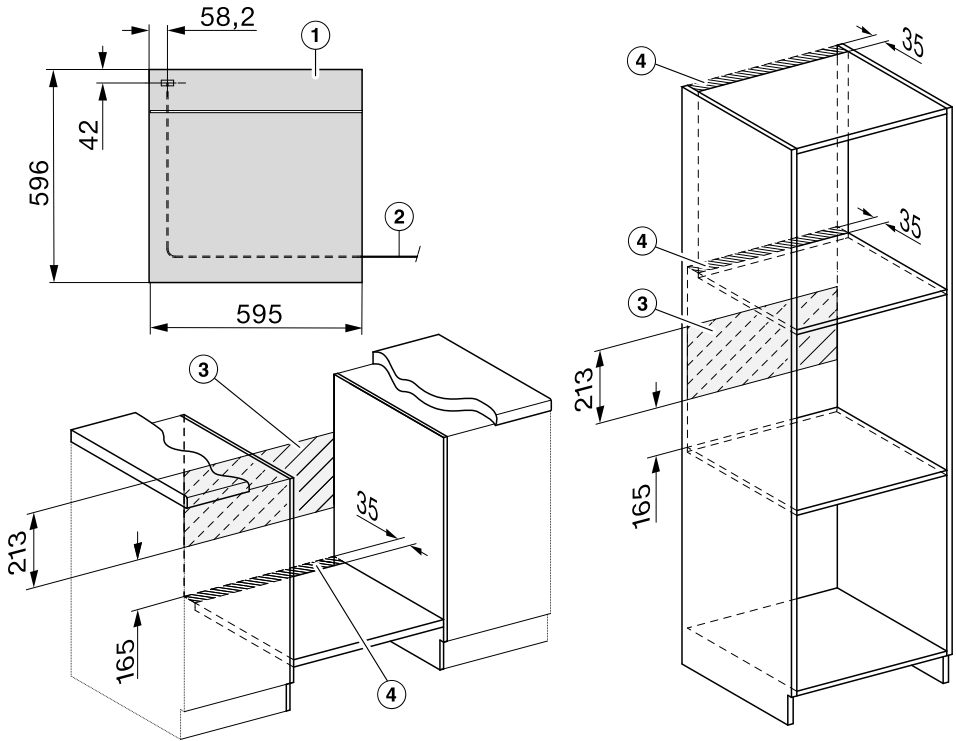
Vue latérale



A DGC 715x : 43 mm

DGC 725x : 47 mm

Raccordements et aération



- ① Vue de devant
- ② Longueur du cordon d'alimentation = 1.500 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Installation

Installer le four vapeur combiné

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

Pour un fonctionnement correct, le four vapeur combiné nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

Lors de l'encastrement, respectez impérativement les consignes suivantes :

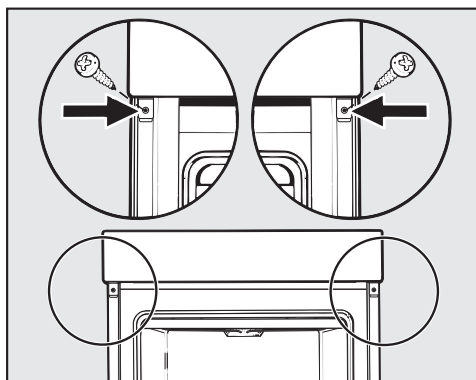
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four vapeur combiné n'est pas plaquée contre le mur. N'installez pas de bandes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Raccordez le four vapeur combiné au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four vapeur combiné en le tenant par la poignée. Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés du boîtier pour le porter.

Il est conseillé de démonter la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte avant de procéder à l'encastrement. Le four vapeur combiné sera alors plus léger lorsque vous le glisserez dans la niche d'encastrement, et vous ne risquerez pas de le soulever accidentellement par la poignée de la porte.

- Insérez le four vapeur combiné dans la niche d'encastrement et ajustez-le.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



- Fixez le four vapeur combiné aux parois latérales de la niche d'encastrement à l'aide des vis fournies.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Installation de la porte").

Raccordement électrique



Risque de blessure !

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Seul un électricien qualifié maîtrisant parfaitement et respectant scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité est habilité à effectuer le raccordement au réseau électrique.

L'appareil doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

Il est recommandé de procéder au **raccordement à une prise électrique** (conformément à la norme VDE 0701) car cela permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si un **raccordement fixe** est prévu, l'installation doit être équipée d'un dispositif de coupure sur chaque pôle.

Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Les **données de raccordement** sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la façade de l'enceinte de cuisson. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Référence du modèle
- N° de fabrication
- Données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale)

En cas de modifications ou de remplacement du câble d'alimentation électrique, il faudra utiliser un câble de type H 05 VV-F de la section appropriée.

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

Four vapeur combiné
































Le four vapeur combiné est équipé d'un câble d'alimentation à 3 conducteurs avec fiche pour raccordement sur courant alternatif de 230 V, 50 Hz.

Protection par fusible 16 A. Effectuez le branchement à une prise avec mise à la terre.

Puissance de raccordement maximale : voir la plaque signalétique.

Tableaux de cuisson

Légumes











Légumes		 [°C]	 5 1	 [min]
Chou-fleur entier		100	3	20–40
Chou-fleur en bouquets		100	3	10
Haricots verts		100	3	15
Brocoli en bouquets		100	3	6
Petits pois		100	3	4–6
Fenouil coupé en deux		100	3	20–28
Fenouil coupé en lanières		100	3	6–8
Chou-rave en bâtonnets		100	3	8–10
Potiron en dés		100	3	4–6
Carottes entières		100	3	7–18
Carottes coupées en deux		100	3	7–9
Carottes en petits morceaux		100	3	6–10
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme		100	3	28–44
Poireau coupé en rondelles		100	3	6–10
Chou Romanesco entier		100	3	10–22
Chou Romanesco en bouquets		100	3	7–10
Choux de Bruxelles		100	3	12–18
Pommes de terre à l'eau pelées, entières		100	3	23–40
Pommes de terre à l'eau pelées, coupées en deux		100	3	20–30
Pommes de terre à l'eau pelées, coupées en quatre		100	3	16–25
Céleri-rave en bâtonnets		100	3	6–10
Asperges, vertes		100	3	5–14
Asperges, blanches, de l'épaisseur d'un pouce		100	3	13–19
Epinards		100	3	3–4
Chou frisé émincé		100	3	12–18
Courgettes coupées en rondelles		100	3	3–4
Pois mange-tout		100	3	8–10

 Mode de cuisson,  Température,  Niveau,  Temps de cuisson,  Cuisson à la vapeur









¹ Utilisez un récipient de cuisson perforé et insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.






Tableaux de cuisson

Poisson

Poisson (frais ou décongelé)		 [°C]	 5 1	 [min]
Filet de perche		100	3	8–10
Truite		100	3	10–13
Filet de saumon, hauteur 3 cm		100	3	6–10
Truite saumonée		100	3	17–20
Carrelet		100	3	8–14
Filet de carrelet		100	3	3–5







Viande

Viande		 [°C]	 5 1	 [min]
Blanc de poulet		100	3	8–10
Paupiettes de dinde		100	3	12–15
Escalopes de dinde		100	3	4–6
Rôti de porc fumé en tranches		100	3	6–10










 Mode de cuisson,  Température,  Niveau,  Temps de cuisson,  Cuisson à la vapeur



1 Utilisez un récipient de cuisson perforé et insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.




Pâtes

Pâtes		 [°C]	 5 2	 [min]
Boulettes de pommes de terre/boulettes au pain, fraîches		100	3	15
Boulettes de pommes de terre/au pain, en sachet-cuisson		100	3	20

Riz

Riz			 [°C]	 5 2	 [min]
Riz basmati	1 : 1,5		100	3	15
Riz étuvé	1 : 1,5		100	3	23–25
Riz au lait	1 : 2,5		100	3	30–35
Riz complet	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  Proportion de riz par rapport au liquide,  Mode de cuisson,  Température,

 Niveau,  Temps de cuisson,  Cuisson à la vapeur

2 Utilisez un récipient de cuisson non perforé.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau		Temps de cuisson [min]
				+HFC	-HFC	
Muffins (1 plaque)		150-160	-	1	2	25-35
Muffins (2 plaques)		150-160	-	1+3 ³	1+3	30-40 ⁴
Gâteaux individuels* (1 plaque)		150	-	1	2	28-38
		160 ²	-	2	3	22-32
Gâteaux individuels* (2 plaques)		150 ²	-	1+3 ³	1+3	25-35
Quatre-quarts (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		150-160	-	1	2	60-70
		155-165 ²	-	1	2	60-70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule rectangu- laire, 30 cm) ¹		150-160	-	1	2	55-65
		160-170	-	1	2	60-70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule couronne/ moule à kougelhopf, Ø 26 cm) ¹		150-160	-	1	2	50-60
		150-160	-	1	2	60-70
Tarte aux fruits (1 plaque)		150-160	✓	1	2	35-45
		160-170	✓	1	2	45-55
Tarte aux fruits (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150-160	-	1	2	55-65
		165-175 ²	-	1	2	45-55
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150-160	-	1	2	25-35
		170-180 ²	-	1	2	15-25

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, - désactivé

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

1 Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

3 Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.

4 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Pâte Brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		Température [°C]	Booster 	Niveau ⁵ ₁		Temps [min]
				+HFC	-HFC	
Gâteaux secs (1 plaque)		140-150	-	1	2	25-35
		150-160	-	1	2	25-35
Gâteaux secs (2 plaques)		140-150	-	1+3 ³	1+3	25-35 ⁴
Sprints* (1 plaque)		140	-	1	2	35-45
		160 ²	-	2	3	25-30
Sprints* (2 plaques)		140	-	1+3 ³	1+3	40-50 ⁴
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150-160	-	1	2	35-45
		170-180 ²	-	1	2	20-30
Gâteau au fromage (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170-180	-	1	2	75-85
		160-170	-	1	2	60-70
Tarte aux pommes* (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 20 cm) ¹		160	-	1	2	90-100
		180	-	1	1	85-95
Tarte aux pommes (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180-190 ²	-	1	2	60-70
		160-170	-	1	2	60-70
Tarte aux fruits avec nappage (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170-180	-	1	2	60-70
		150-160	-	1	2	55-65
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)		170-180	-	1	2	50-60
		160-170	-	1	2	45-55
Quiche sucrée (1 plaque)		210-220 ²	✓	-	1	40-50
		190-200	-	-	1	30-40

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, ✓ activé, - désactivé

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

- 1 Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.
- 2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 3 Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.
- 4 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau 5		Temps de cuisson [min]
				+HFC	-HFC	
Kougelhopf (grille de cuisson, moule à kougelhopf, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Christstollen (1 plaque)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Gâteau Streusel avec/sans fruits (1 plaque)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	✓	1	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Pain blanc, cuisson sans moule (1 plaque)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
Pain blanc (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Pain complet (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Faire lever la pâte (grille de cuisson)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Fonction Profi, ✓ activé, – désactivé

- Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.
- Posez la grille de cuisson sur la sole de l'enceinte de cuisson et placez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les grilles de support peuvent également être retirées.
- Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.
- Déclenchez 1 diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.
- Déclenchez 2 diffusions de vapeur au début du processus de cuisson.

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau 5		Temps de cuisson [min]
				+HFC	-HFC	
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	–	2	3	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau 5 (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.
- Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Génoise










Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau 5		Temps de cuisson [min]
				+HFC	-HFC	
Génoise (2 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Génoise (4–6 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Gâteau de Savoie* (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Biscuit roulé (1 plaque)		180–190 ²	–	1	2	15–20









Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau 5 (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- * Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.
Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis).
- Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.
 - Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Tableaux de cuisson

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		Température [°C]	Booster 	Niveau ⁵ ₁		Temps de cuisson [min]
				+HFC	-HFC	
Petits choux (1 plaque)		160–170	–	1	2	35–45 ²
Chaussons (1 plaque)		180–190	–	1	2	20–30
Chaussons (2 plaques)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Macarons (1 plaque)		120–130	–	1	2	25–50
Macarons (2 plaques)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Meringues (1 plaque, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Meringues (2 plaques, 6 pièces de Ø 6 cm par plaque)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ⁵₁ Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C),  Temps de cuisson,  Fonction Profi,  Chaleur tournante Plus,  activé, – désactivé

- 1 Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.
- 2 Déclenchez 1 diffusion de vapeur 8 minutes après le début du processus de cuisson.
- 3 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Plats salés

Aliment (accessoires)		Température [°C]	Booster 	Niveau		Temps de cuisson [min]
				+HFC	-HFC	
Quiche salée (1 plaque)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Tarte à l'oignon (1 plaque)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, pâte levée (1 plaque)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au séré (1 plaque)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille de cuisson)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (grille de cuisson)		250	–	–	3	5–8
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usage)		250 ²	–	2	3	3–6
Légumes grillés (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usage)		250 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 plaque de cuisson multi-usage)		180–190	–	2	2	40–60

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Temps de cuisson, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Gril grand, Turbogril, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

- 1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 2 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 3 Si possible, retournez les aliments à la mi-cuisson.

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliment (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	¹⁰ [°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
		170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
		180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)		180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Filet de bœuf “bleu”, env. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)		180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbif “bleu”, env. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burger, boulettes* (grille de cuisson au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usage au niveau 1)		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–
















Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Température à cœur, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Gril grand, ✓ activé, – désactivé









* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

- Utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usage.
- Saisissez d’abord la viande sur le plan de cuisson.
- Préchauffez l’enceinte de cuisson avant d’enfourner les aliments.
- Préchauffez l’enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.
- Préchauffez l’enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d’enfourner les aliments.
- Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- Faites cuire d’abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Faites cuire d’abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Retournez les aliments lorsqu’ils sont suffisamment dorés (1 : cuisson côté 1, 2 : cuisson côté 2).
- Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Veau

Aliment (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rô-tir avec couvercle)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Filet de veau, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Filet de veau “rosé”, env. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Filet de veau “à point”, env. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Filet de veau “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Carré de veau “rosé”, env. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Carré de veau “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau,  Temps de cuisson,  Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- 1 Utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usage.
- 2 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 4 Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.
- 5 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- 6 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 7 Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Porc













Aliment (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau ⁵	Temps de cuisson [min]	Température à cœur ¹¹ [°C]
Rôti de porc/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Filet de porc, env. 350 g ¹		90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Carré de porc salé, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Carré de porc, env. 1 kg ¹		95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Pain de viande, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Tranches de lard/bacon ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Saucisse à griller ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–








Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau⁵, Temps de cuisson, Température à cœur, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte, Fonction Profi, Chaleur tournante Eco, Gril grand, ✓ activé, – désactivé

- Utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usage.
- Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Déclenchez 3 diffusions de vapeur manuelles réparties sur le temps de cuisson après la phase de montée en température.
- À la moitié du temps de cuisson, versez environ 1 l de liquide.
- Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Agneau, gibier















Aliment (accessoires)		 Température [°C]	 Booster	 Niveau	 Temps de cuisson [min]	 Température à cœur [°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Selle d'agneau désossée (plaque de cuisson multi-usage)	 ¹	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Selle d'agneau désossée (grille de cuisson et plaque de cuisson multi-usage)	 ¹	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Selle de cerf désossée (plaque de cuisson multi-usage)	 ¹	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Selle de chevreuil désossée (plaque de cuisson multi-usage)	 ¹	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ¹	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90












 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau,  Temps de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- 1 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- 2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.
- 4 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- 5 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 6 Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson




Aliment (accessoires)		 [°C]		 5 3 1	 [min]	 7 [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usage)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usage)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi-usage)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque de cuisson multi-usage)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usage)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  5
3 1 Niveau,  Temps de cuisson,
 Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Turbogril,  Chaleur sole-voûte,
 Fonction Profi,  Chaleur tournante Eco, ✓ activé, – désactivé

- 1 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 2 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- 3 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- 4 Arrosez d'env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.
- 5 Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.
- 6 Déclenchez 1 diffusion de vapeur manuelle 5 minutes après le début du processus de cuisson.
- 7 Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson Cuisson à la vapeur)


Plat test	Récipient de cuisson	Quantité [g]	 ⁵ ₁	 ² [°C]	 [min]
Rajout de vapeur					
Brocolis (8.1)	1 x DGGL 12	max.	2	100	6
Répartition de vapeur					
Brocolis (8.2)	1 x DGGL 20	300	2	100	6
Capacité de l'appareil					
Petits pois (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	60 ³
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵₁ Niveau,  Température,  Temps de cuisson

- 1 Démontez les rails coulissants FlexiClip (si fournis).
- 2 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence) et insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1.
- 3 Le test est terminé lorsque la température au niveau du point le plus froid est de 85 °C.


Données destinées aux instituts de contrôle

Cuisson menu plat test (mode Cuisson à la vapeur)

Plat test	Récipient de cuisson	Quantité [g]	 1	Température [°C]	Hauteur [cm]	Temps de cuisson [min] ²
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Filet de saumon, surgelé, non décongelé	1x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Bouquets de brocolis	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 Niveau,  Température,  Temps de cuisson

- 1 Démontez les rails coulissants FlexiClip (si fournis).
- 2 Le temps de cuisson pour le premier plat test correspond au temps de cuisson pour l'ensemble du menu.
Si vous souhaitez paramétrer une minuterie en guise de rappel, réglez chaque temps restant jusqu'à l'enfournement des prochains plats tests (voir le chapitre „Minuterie“).


- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1.
- Enfourez le premier plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide.
- Choisissez le mode de cuisson Cuisson à la vapeur  et réglez la température.
- Réglez le temps de cuisson pour les pommes de terre et l'ensemble du menu (37 minutes).

Lorsque la température paramétrée est atteinte, un signal sonore retentit et le temps de cuisson apparaît à l'écran.

 Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.















Dans le cas d'un programme de cuisson avec vapeur, beaucoup de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler avec la vapeur.









Reculer d'un pas et attendez que la vapeur chaude se soit dissipée.

- Dès que le temps restant atteint 22 minutes, enfourez le deuxième plat test (filet de saumon) dans l'enceinte de cuisson.
- Dès que le temps restant atteint 16 minutes, enfourez le troisième plat test (bouquets de brocolis) dans l'enceinte de cuisson.
- Une fois le programme terminé, effleurez la touche sensitive  pour achever la cuisson.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon la norme EN 60350-1 (modes Four traditionnel)

Plats test (accessoires)		Température [°C]	Booster 	Niveau ^{5 6}		Temps de cuisson [min]
				+HFC	-HFC	
Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson ¹)		150	-	1	2	28-38
		160 ⁴	-	2	3	22-32
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson ¹)		150 ⁴	-	1+3 ⁷	1 + 3	25-35
Sablés (1 plaque de cuisson ¹)		140	-	1	2	35-45
		160 ⁴	-	2	3	25-30
Sablés (2 plaques de cuisson ¹)		140	-	1+3 ⁷	1 + 3	40-50 ⁸
Tarte aux pommes (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 20 cm)		160	-	1	2	90-100
		180	-	1	1	85-95
Gâteau de Savoie (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25-35
		150-170 ⁴	-	1	2	25-45
Toast (grille de cuisson ¹)		250	-	-	3	5-8
Burger (grille de cuisson ¹ au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usage ¹ au niveau 1)		250 ⁵	-	-	4	18-27 ⁹

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C),  Temps de cuisson,  Chaleur tournante Plus,  Chaleur sole-voûte,  Gril grand, ✓ activé, - désactivé

- ¹ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele.
- ² Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Mettez le moule à manqué au milieu de la grille de cuisson.
- ³ En général, sélectionnez la température la plus basse et contrôlez les aliments une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.
- ⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- ⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- ⁶ Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis).
- ⁷ Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur. Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, démontez uniquement un seul rail.
- ⁸ Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.
- ⁹ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.


Données destinées aux instituts de contrôle

Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Tenez compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée dans le mode de cuisson Chaleur tournante Eco .
- Sélectionnez le réglage Eclairage | "Activé" 15 secondes (voir chapitre "Réglages", section "Eclairage").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis tels que les rails coulissants FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle de voûte.
- Une condition essentielle pour déterminer la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
Selon les éléments de mesure utilisés, la fonction d'étanchéité du joint de la porte pourra être plus ou moins affectée. Cela influe négativement sur le résultat de la mesure.
Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des aides techniques supplémentaires soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'une utilisation normale.

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EE _{cavité de four})	81,7
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,05 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	42,0 kg

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four vapeur combiné est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur www.miele.be/fr/c/demande-de-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Ce module de communication contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (*http://<ip adresse>/Licenses*). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151