



MARQUE: MIELE
REFERENCE: DGC 6860 XXL
CODiC: 4363116

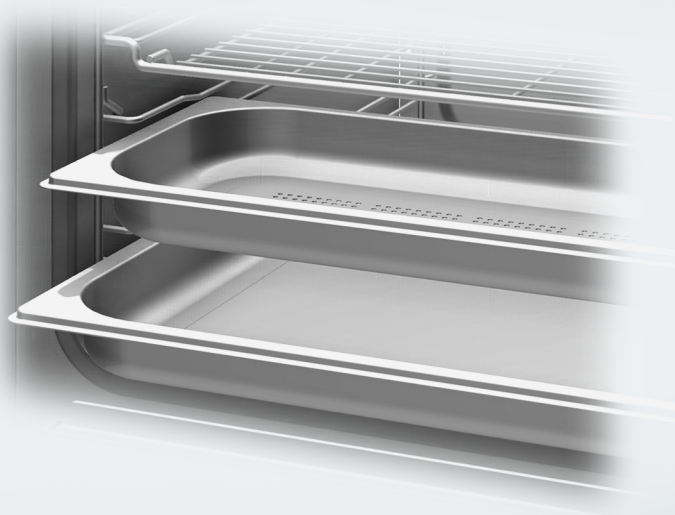


NOTICE



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.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	8
Votre contribution à la protection de l'environnement	18
Description de l'appareil	19
Four vapeur	19
Accessoires fournis	21
Éléments de commande	23
Touches sensibles	24
Écran tactile.....	25
Symboles.....	26
Principe de fonctionnement	27
Description du fonctionnement	29
Bandeau	29
Réservoir à eau	29
Bac à eau condensée.....	29
Filtre à graisses	29
Thermosonde	29
Température / Température à cœur	29
Humidité	30
Temps de cuisson	30
Bruits	30
Phase de chauffage de l'enceinte	31
Phase de cuisson	31
Réduction de vapeur	31
Eclairage de l'enceinte	31
Première mise en service	32
Paramètres de base	32
Premier nettoyage du four vapeur	33
Régler la dureté de l'eau	34
Adapter la température d'ébullition	35
Chauffer le four vapeur.....	35
Menu principal et sous-menus	36
Utilisation : cuisson vapeur	39
Utilisation simple	39
Interrompre la cuisson.....	41
Fonctions avancées.....	42
Démarrage et arrêt automatiques.....	42
Déroulement d'un cycle de cuisson automatique	43
Modifier les réglages en cours de cuisson.....	43

Table des matières

Annuler la cuisson	44
Utilisation : mode Cuisson combinée	45
Utilisation simple	46
Interrompre la cuisson.....	48
Fonctions avancées.....	49
Démarrage et arrêt automatiques.....	49
Déroulement d'un cycle de cuisson automatique	50
Modifier les réglages en cours de cuisson.....	50
Annuler la cuisson	50
Utilisation : modes de cuisson sans vapeur	51
Utilisation simple	52
Interrompre la cuisson.....	53
Fonctions avancées.....	54
Arrêt automatique de la cuisson.....	55
Démarrage et arrêt automatiques.....	55
Déroulement d'un cycle de cuisson automatique.....	56
Chauffage express	56
Changer le mode de cuisson	57
Modifier les réglages en cours de cuisson.....	57
Annuler la cuisson	58
MyMiele	59
Ajouter une entrée	59
Modifier MyMiele.....	60
Supprimer des entrées	60
Classer les entrées	60
Programmes automatiques	61
Présentation des catégories de plats.....	61
Utiliser les programmes automatiques.....	62
Recherche	63
Programmes personnalisés	64
Créer des programmes personnalisés	64
Démarrer un programme personnalisé.....	65
Modifier un programme personnalisé	66
Modifier les phases de cuisson.....	66
Renommer un programme	67
Supprimer des programmes personnalisés	67

Table des matières



Alarme + Minuterie	68
Utiliser l'alarme 	68
Régler l'alarme	68
Modifier l'alarme	68
Supprimer l'alarme	68
Utiliser la minuterie 	69
Régler la minuterie	69
Modifier la minuterie	69
Supprimer la minuterie	69
A savoir	70
Avantages de la cuisson vapeur	70
Vaisselle adaptée	70
Plats de cuisson	70
Votre vaisselle	70
Niveau de cuisson	71
Surgelés	71
Température	71
Temps de cuisson	71
Cuisson avec liquides	71
Recettes maison - Cuisson vapeur	72
Grille combinable / Plaque de cuisson multi-usage	72
Cuisson vapeur	73
Légumes	73
Viandes	76
Saucisses	78
Poissons	78
Crustacés	81
Coquillages	82
Riz	83
Pâtes	84
Dumplings	85
Céréales	86
Légumes secs	87
Œufs	89
Fruits	90
Cuisson d'un menu complet - mode manuel	91
Cuisson sous-vide	93
Réchauffer	99
Fonctions utiles	101
Réchauffage	101

Table des matières


Décongélation	103
Stérilisation des conserves	106
Gâteau (en conserves).....	109
Extraction de jus.....	110
Cuisson d'un menu	111
Sécher	112
Préparer des yaourts maison	113
Faire lever la pâte	114
Faire fondre de la gélatine.....	115
Faire fondre du chocolat	115
Emonder.....	116
Conservier des pommes	117
Blanchir	117
Faire suer des oignons	118
Faire suer le lard	118
Stériliser de la vaisselle	119
Préparer des serviettes chaudes.....	119
Décristalliser du miel	120
Pizza	120
Préparer une royale	120
Préparer de la pâte à tartiner aux fruits.....	121
Programme Shabbat	122
Thermosonde	123
Rôti	127
Pains et pâtisseries	135
Mode gril	142
Réglages	145
Ouvrir le menu "Réglages"	145
Modifier et enregistrer les réglages	145
Tableau des réglages.....	146
Langue 	148
Affichage horaire	148
Affichage	148
Type d'affichage	148
Format d'affichage de l'heure.....	148
Réglages.....	148
Synchronisation.....	148
Date	149
Eclairage.....	149

Table des matières


Page d'accueil	149
Luminosité	149
Volume.....	149
Signaux sonores.....	149
Bip touches	149
Mélodie d'accueil	149
Unités de mesure	150
Poids.....	150
Température	150
Maintien au chaud.....	150
Rinçage automatique	151
Réduction de vapeur.....	151
Températures préprogrammées	151
Sécurité	151
Sécurité enfants 	151
Verrouillage des touches	152
Dureté de l'eau	152
Revendeur	153
Mode expo	153
Réglages d'usine.....	153
Données à l'attention des instituts de contrôle.....	154
Nettoyage et entretien	156
Conseils de nettoyage et d'entretien.....	156
Façade du four vapeur	157
PerfectClean.....	158
Enceinte de cuisson	159
Réservoir à eau et bac à eau condensée	161
Accessoires	161
Supports de gradins	162
Entretien	163
Humidification de l'enceinte	163
Séchage	163
Rinçage	163
Détartrage.....	163
Porte	165
En cas d'anomalie	168
Accessoires en option	174
Plats de cuisson	174
Détergents et produits d'entretien.....	176
Autres	177

Table des matières

Miele@home	179
Consignes de sécurité pour le montage	181
Cotes de la façade	182
Cotes d'encastrement	184
Encastrement dans meuble haut	184
Encastrement dans un meuble bas	186
Montage	188
Branchement électrique	189
Schéma électrique.....	190
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	191
Droits d'auteur et licences	192

Consignes de sécurité et mises en garde

En vue de simplification, le four vapeur combiné sera désigné sous le terme de "four vapeur" dans l'ensemble du document.

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toutefois, une utilisation non conforme est susceptible d'entraîner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement ce document avant de mettre votre appareil en service. Il contient des consignes importantes relatives au montage, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.
Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Ce four vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièce. Seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four vapeur.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four vapeur sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes. La vitre de la porte, le bandeau de commande ainsi que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du four vapeur sont susceptibles de vous brûler. Empêchez les enfants de toucher l'appareil pendant qu'il fonctionne. Les enfants ne sont pas autorisés à ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de brûlure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg.
Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se suspendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier doivent être identiques à celles du réseau électrique.
Pour éviter d'endommager votre four vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez votre four vapeur qu'une fois encastré.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ N'ouvrez jamais la carrosserie du four vapeur !

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 pourrait s'en trouver perturbé.

▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.

▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

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

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele. Voir chapitre "Raccordement électrique".

▶ Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
- le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !

Consignes de sécurité et mises en garde



► Si le four vapeur est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez impérativement cette dernière lorsque l'appareil fonctionne. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accablent à l'intérieur du meuble et le four vapeur, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four vapeur ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Risque de brûlures ! En cours de fonctionnement, le four vapeur devient très chaud. La vapeur, les aliments, l'enceinte ou les accessoires de l'appareil sont susceptibles de vous brûler. Utilisez toujours des maniques thermo-protectrices pour enfourner, retirer ou manipuler les plats chauds dans l'enceinte. Faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou retirez du four vapeur.
- ▶ La surpression générée lors de la stérilisation ou le réchauffage de conserves hermétiquement fermées risque d'entraîner leur explosion. N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ Si elle est soumise à des températures élevées, la vaisselle en matière plastique non adaptée à la cuisson se met à fondre. Elle risque d'endommager votre four vapeur et est susceptible de s'enflammer. Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique allant au four. Respectez les instructions du fabricant. Vérifiez qu'elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Toute vaisselle non adaptée est susceptible de fondre et de devenir poreuse ou cassante.
- ▶ Ne laissez pas d'aliments ou de plats cuisinés dans l'enceinte du four vapeur : en se desséchant, ils risquent d'entraîner une corrosion de l'appareil. N'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four vapeur.
- ▶ Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher. Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement nécessaire.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La porte supporte une charge maximale de 10 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.
- ▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four vapeur sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four vapeur en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four vapeur pour chauffer une pièce.
- ▶ Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation.
Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées.
N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains pré-cuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four vapeur fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.


Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez ni plat à rôtir, ni casserole, poêle ou plaque de cuisson sur la sole de l'enceinte.
- ▶ Des restes d'aliments risquent d'obstruer la pompe et la vidange. Vérifiez que le tamis est installé avant d'utiliser votre four vapeur.
- ▶ Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte du four vapeur. Si vous l'oubliez, vous risquez de la faire chauffer par mégarde et de l'abîmer.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique comme un mixeur par exemple à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ N'utilisez jamais le four vapeur sans le cache-ampoule ! Le contact entre la vapeur et les pièces sous tension est susceptible de provoquer un court-circuit et d'endommager définitivement le système électrique de votre appareil.

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité de l'appareil et provoquer un court-circuit.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four vapeur sans les supports de gradins.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- ▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (exception Turbogril ). Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

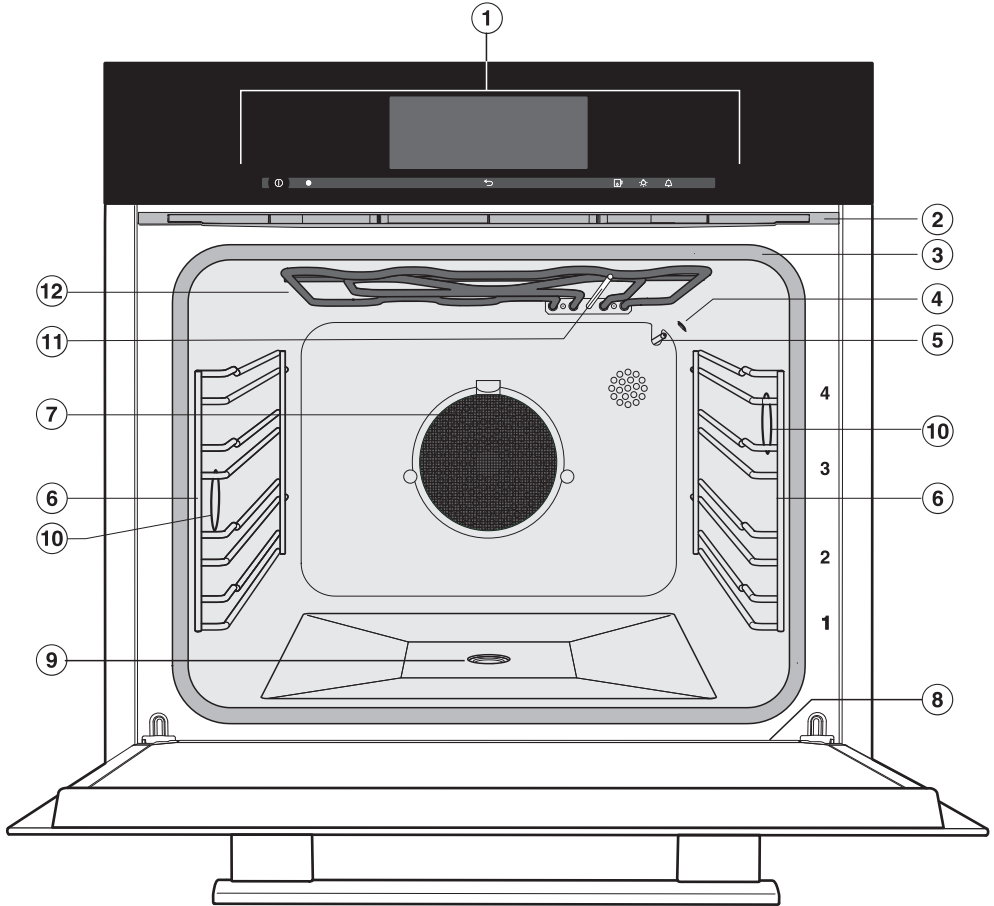
Votre ancien appareil

Les appareils électrique et électro-
niques contiennent souvent des maté-
riels précieux. Cependant, ils
contiennent aussi des substances
toxiques nécessaires au bon fonction-
nement et à la sécurité des appareils. Si
vous déposez ces appareils usagés
avec vos ordures ménagères ou les ma-
nipulez de manière inadéquate, vous
risquez de nuire à votre santé et à l'en-
vironnement. Ne jetez jamais vos an-
ciens appareils avec vos ordures ména-
gères !



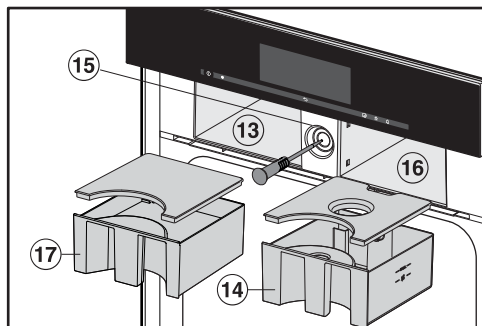
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Four vapeur



- | | | | |
|---|--|---|---|
| ① | Éléments de commande | ⑦ | Filtre à graisses |
| ② | Evacuation de la buée | ⑧ | Rigole de récupération de l'eau (contreporte) |
| ③ | Joint de porte | ⑨ | Vidange |
| ④ | Capteur d'humidité | ⑩ | Eclairage de l'enceinte |
| ⑤ | Thermosonde | ⑪ | Antenne de réception pour la thermosonde sans fil |
| ⑥ | Supports de gradins sur 4 niveaux de cuisson | ⑫ | Chaleur voûte + grill |

Description de l'appareil



- ⑬ Logement du bac à eau condensée
- ⑭ Réservoir à eau
- ⑮ Rangement pour la thermosonde sans fil
- ⑯ Habitacle du réservoir à eau
- ⑰ Bac à eau condensée

Description de l'appareil

Accessoires fournis

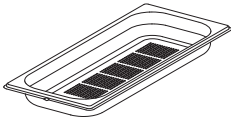
Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre "Accessoires en option".

DGG 20



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

DGGL 20



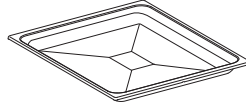
1 plat perforé
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 12



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

Plaque de cuisson multi-usage



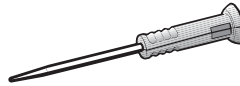
1 plaque de cuisson multi-usage pour rôtir, cuire et griller

Grille combinable



1 grille combinable pour rôtir, cuire et griller

sonde thermique



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

DGCLean



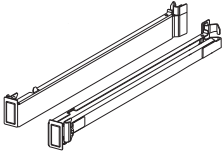
1 nettoyant spécial salissures tenaces pour l'enceinte de votre four. A utiliser surtout après le rôtissage.

Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur

Description de l'appareil

Rails coulissants FlexiClips HFC 71

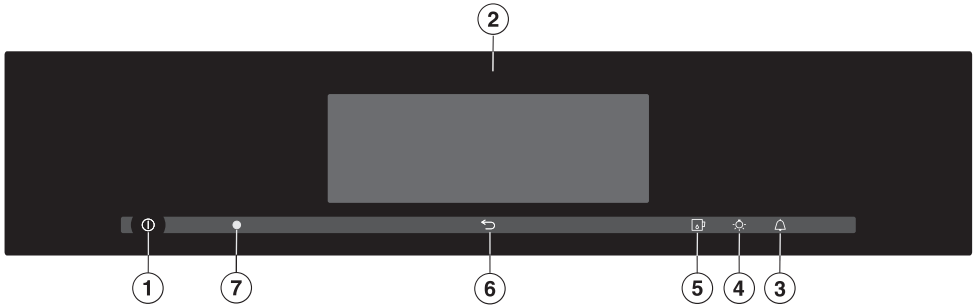


1 paire de rails coulissants FlexiClip
Les rails coulissants FlexiClips peuvent être retirés de l'enceinte et fixés sur tous les niveaux de cuisson.

Les consignes pour l'installation, le nettoyage et l'entretien sont joints aux rails coulissants FlexiClip.

Livre de recettes Miele "Cuisson combinée et cuisson vapeur avec le DGC 6000 XXL"

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele








- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ⏻
Mise en marche et arrêt
- ② Ecran
Affichage de l'heure et des informations telles que le choix des applications et le réglage des paramètres
- ③ Touche sensitive 🔔
Régler la minuterie et/ou l'alarme
- ④ Touche sensitive 🔊/🔇
Activation / Désactivation de l'éclairage de l'enceinte
- ⑤ Touche sensitive 🗨️
Ouverture et fermeture du bandeau
- ⑥ Touche sensitive ↩
Retour en arrière par étape
- ⑦ Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)

Eléments de commande

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt et chaque action est confirmée par un bip sonore. Si cette fonction vous dérange, vous pouvez la désactiver (voir chapitre "Réglages – Volume - Bip touches").

Touche sensitive	Fonction	Remarques
	Revenir en arrière étape par étape	
	Pour ouvrir et fermer le bandeau	
	Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte	<p>Si un menu s'affiche à l'écran ou si un cycle de cuisson est en cours, effleurez  pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four vapeur en marche pour que cette touche sensitive réagisse.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou elle s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p>
	Régler la minuterie ou l'alarme	<p>Vous pouvez procéder au réglage de la minuterie (ex. : pour cuire des œufs sur la table de cuisson) ou de l'alarme même si un menu s'affiche à l'écran ou si un cycle de cuisson est en cours (voir chapitre "Alarme + Minuterie").</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four vapeur en marche pour que cette touche sensitive réagisse.</p>

Écran tactile

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran tactile.

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile.

Effleurez l'écran tactile avec les doigts seulement.

La chaleur dégagée par votre doigt transmet de petites décharges électriques qui déclenchent une impulsion électrique aussitôt identifiée par la surface de l'écran tactile.

L'écran est divisé en trois zones.



L'arborescence du menu qui s'affiche en haut à gauche de l'écran vous indique dans quel menu ou sous-menu vous vous trouvez. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par un ... I.

Les données suivantes apparaissent en haut à droite de l'écran : heure, alarme ⌚ et minuterie ⏰.









Le menu en cours et ses options s'affichent au milieu. Pour faire défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, il vous suffit de balayer cette zone du doigt.

Les flèches < et > qui se trouvent tout en bas vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite. Le nombre de cases qui s'affiche au centre vous indique combien de pages sont disponibles et à que l'endroit vous vous situez dans le menu consulté.

Éléments de commande

Symboles

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

Symbole	Signification
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	Ce symbole s'affiche lorsque des informations et des conseils d'utilisation sont disponibles. Effleurez OK pour confirmer en avoir pris connaissance.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé (voir chapitre "Réglages – Sécurité"). Vous ne pouvez pas utiliser l'appareil.
	Alarme
	Minuterie
	Remarque concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.
	Température à cœur avec thermosonde
	Affichage du niveau d'eau

Principe de fonctionnement

Lorsque vous effleurez l'une des options disponibles, la zone correspondante devient orange.

Sélection ou accès au menu

- Cliquez une fois sur le champ souhaité.

Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

- Faites défiler l'écran en effleurant l'écran tactile puis en faisant glisser votre doigt dans la direction souhaitée.
- ou : effleurez les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

Quitter le menu

- Effleurez ↵, l'un des éléments de l'arborescence du menu ou ... I.

Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accédez au menu supérieur ou au menu principal.

Fonction Aide

Le champ Aide apparaît dans quelques menus/ fonctions.

- Effleurez le champ.

Vous obtenez des explications claires sous forme de texte et d'image.

Eléments de commande

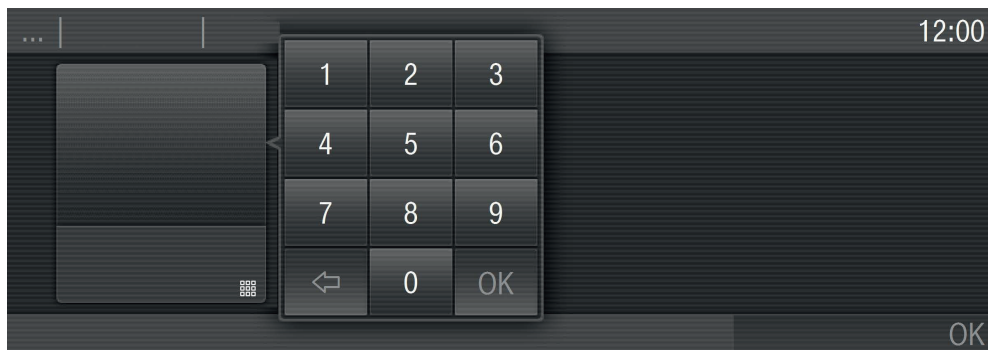
Saisir des chiffres

Pour saisir des chiffres, servez-vous des menus déroulants ou du pavé numérique.

Saisir des chiffres avec le menu déroulant :

- faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

Saisir des chiffres sur le pavé numérique :



- appuyez sur  dans la zone inférieure droite du champ de saisie.

Le pavé numérique s'affiche.

- Cliquez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur correcte, le champ *OK* devient vert. La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.


- Appuyez sur *OK*.

Saisie de lettres

Un clavier permet de saisir les noms. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

- Appuyez sur la lettre ou le caractère souhaité.
- Cliquez sur Enregistrer.

Bandeau

Le réservoir à eau, le bac à eau de condensation et la thermosonde sont dissimulés derrière le bandeau. Ce dernier s'ouvre et se ferme quand vous effleurez la touche . Il est équipé d'un système de sécurité obstacle qui arrête le processus d'ouverture et de fermeture dès qu'il entre en contact avec un obstacle. Malgré cette protection, ne posez pas la main sur la poignée quand vous ouvrez ou fermez le bandeau !

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 1,4 litre et la contenance minimale de 1,0 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne pas dépasser. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

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

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

Bac à eau condensée

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

Filtre à graisses

Pour la cuisson de vos rôtis, installez toujours le filtre à graisses. En revanche, il vaut mieux que vous le retiriez pour vos cuissons vapeur. Enfin, ne le mettez jamais pour faire cuire tartes et tourtes salées ou sucrées, faute de quoi vos préparations ne seraient pas dorées uniformément (sauf pizza à garniture généreuse).

Thermosonde

La thermosonde mesure la température à l'intérieur des aliments, c'est à dire la température à cœur. La thermosonde vous permet de surveiller la température de vos plats en cours de cuisson au degré près.

Température / Température à cœur

Une température recommandée a été préprogrammée sur certains modes de cuisson. Vous pouvez modifier ce réglage pour un seul cycle de cuisson voir même pour une seule phase de cuisson ou durablement dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil (voir chapitre "Réglages" - "Températures préprogrammées")
Même la température à cœur peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson voir même pour une seule phase de cuisson dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil.

Description du fonctionnement

Humidité

Le mode de cuisson Cuisson combinée et la fonction utile Réchauffage associent fonctions d'un four classique et humidité. Vous pouvez modifier le taux d'humidité de l'enceinte provisoirement, à savoir pour la cuisson d'un seul plat voire même pour une seule phase de cuisson, ce dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil.


Selon le réglage du taux d'humidité de l'enceinte, cette dernière est alimentée soit en air frais soit en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 0 %, l'apport en air frais est maximal et l'enceinte de cuisson est peu alimentée en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 100 %, l'enceinte de cuisson n'est pas alimentée en air frais et l'apport d'humidité est maximal.

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

Temps de cuisson

Selon le mode de cuisson sélectionné, vous pouvez choisir un temps de cuisson allant d'une minute à 6, 10 ou 12 heures.

Quant au temps de cuisson des programmes automatiques et des programmes d'entretien et Cuisson de menu, ils sont pré-réglés à l'usine et ne peuvent être modifiés.

Quand l'appareil fonctionne en mode Cuisson vapeur  et pour les programmes et fonctions en mode vapeur seulement, le temps de cuisson réglé ne commence que lorsque l'enceinte a atteint la température souhaitée. Dans les autres cas, le temps de cuisson commence à s'écouler dès la mise en marche de l'appareil.

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche du four vapeur, de son arrêt ou en cours de cuisson. Il ne s'agit ni d'un dysfonctionnement, ni d'une anomalie mais du bruit du pompage de l'eau.

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

Phase de chauffage de l'enceinte

Pendant que le four vapeur chauffe pour atteindre la température configurée, la montée en température de l'enceinte et Ph. Chauffage s'affichent à l'écran (sauf : Programmes automatiques, Entretien et Cuisson de menu).

La durée de montée en température de l'enceinte dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure 7 minutes mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Phase de cuisson

La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps résiduel ou restant s'affiche tout au long du processus de cuisson.

Réduction de vapeur

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si on cuit en cuisson vapeur et en cuisson combinée dans une certaine plage de température. Cette fonction permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. Les messages Réduction de vapeur et Opération finie s'affichent à l'écran.

Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre "Réglages - Réduction de vapeur").


Eclairage de l'enceinte

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

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


Si la porte reste ouverte en fin de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'arrête automatiquement au bout de 5 min.

L'éclairage de l'enceinte étant une source de chaleur, il s'éteint automatiquement si la température de cuisson est inférieure à 50 °C.

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

Première mise en service

Paramètres de base

 Le four vapeur ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

L'appareil s'enclenche automatiquement dès qu'il est raccordé au réseau électrique.

Ecran d'accueil

Le message "Miele Bienvenue" s'affiche. Vous êtes ensuite invité(e) à définir une série de paramètres nécessaires à la première mise en service du four vapeur.

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en effleurant "OK".

Choisir un pays

- Sélectionnez le pays de votre choix.
- Validez en effleurant "OK".

Régler la date

Pour saisir des chiffres, utilisez le menu déroulant ou le pavé numérique.

- Réglez successivement le jour, le mois et l'année.
- Validez en effleurant "OK".

Régler l'heure

Pour saisir des chiffres, utilisez le menu déroulant ou le pavé numérique.

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en effleurant "OK".

Vous pouvez aussi afficher l'heure en format 12 heures (voir chapitre "Réglages – Heure – Format d'affichage de l'heure").

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure sur four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

– activé

L'heure reste affichée.

– désactivé

L'écran reste éteint pour économiser de l'énergie. Certaines fonctions ne sont plus accessibles.

– désactivation de nuit

L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Sélectionnez le format d'affichage souhaité.

■ Validez en effleurant "OK".


Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

■ Validez en effleurant "OK".

L'information Première mise en service effectuée avec succès s'affiche.

■ Validez en effleurant "OK".

Le four vapeur est prêt à fonctionner.

Si par erreur vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, reportez-vous au chapitre "Réglages – Langue ".


■ Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente, Plaque signalétique, Garantie".

■ Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.


A l'usine, l'appareil est soumis à un contrôle de fonctionnement : il se peut que vous retrouviez dans l'enceinte de l'appareil un peu d'eau résiduelle écoulee des tuyaux pendant le transport.

Premier nettoyage du four vapeur

Réservoir à eau et bac à eau condensée

 Vous risquez de vous coincer les doigts !

Lorsque le bandeau s'ouvre et se ferme, ne posez pas la main sur la poignée !

■ Effleurez la touche  pour ouvrir le bandeau.

■ Soulevez légèrement le réservoir à eau et le bac à eau condensée pour les sortir du four vapeur.

■ Lavez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Première mise en service

Enceinte, accessoires

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

Surfaces endommagées par la plaque de cuisson multi-usage et la grille !

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usage et de la grille sont traitées PerfectClean et doivent **impérativement** être lavés à la main.

Respectez les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien - PerfectClean".

- Nettoyez la plaque de cuisson multi-usage et la grille avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.

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

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

Régler la dureté de l'eau

La dureté de l'eau utilisée par le four vapeur est réglée par défaut sur **dure**. Pour un fonctionnement optimal de votre appareil et un détartrage dans les délais impartis, vous devez renseigner les données locales de votre commune. Plus l'eau est dure, plus fréquent sera le détartrage de votre appareil.


- Réglez si nécessaire la bonne dureté de l'eau (voir chapitre "Réglages – Dureté de l'eau").

Adapter la température d'ébullition

Avant sa première mise en service, procédez au réglage automatique de la température d'ébullition de votre four vapeur. La température d'ébullition varie en fonction de l'altitude où vous vous trouvez. Pendant cette étape, votre four vapeur sera entièrement vidangé puis rincé.

Cette opération est **indispensable** au bon fonctionnement de votre four vapeur.


Utilisez de **l'eau froide du robinet exclusivement** (inférieure à 20 °C). Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Retirez le réservoir à eau (droite) et remplissez-le jusqu'au repère maximum.
- Poussez le réservoir à eau au fond de son logement jusqu'à la butée.
- Enclenchez Cuisson vapeur  sur votre four vapeur (100 °C) et laissez-le allumé pendant 15 minutes. Procédez ensuite comme indiqué au chapitre "Utilisation", Cuisson vapeur".

Adapter la température d'ébullition

Vous avez déménagé et la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres ? Vous devez de nouveau procéder au réglage automatique de la température d'ébullition puis lancer un programme de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et Entretien" - "Détartrage").

Chauffer le four vapeur













- Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer le four vapeur à vide en mode Chaleur tournante +  à 200°C pendant 30 minutes.

Procédez comme décrit au chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans vapeur".







Le première fois que la résistance se met à chauffer, une odeur se dégage dans la pièce. Cette odeur ainsi que l'éventuelle fumée disparaissent rapidement. Ce phénomène ne signale ni un mauvais branchement ni une anomalie de l'appareil.

Veillez à bien aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.







Menu principal et sous-menus

	Température / Puissance recommandée	Plage de températures
Modes de cuisson <input type="checkbox"/>		
Chaleur tournante +  Cuisson sur plusieurs niveaux	160 °C	30 – 225 °C
Chaleur sole-voûte  Cuisson de recettes traditionnelles et préparation de soufflés	180 °C	30 – 225 °C
Cuisson combinée  Rôtissage / Cuisson / Gril		
Chaleur tournante + 	170 °C	30 – 225 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30 – 225 °C
Multigril 	Niveau 3	Niveau 1 - 3
Cuisson vapeur  Cuisson universelle, stérilisation, extraction de jus, et fonctions utiles	100 °C	40 – 100 °C
Sous-vide  Cuisson des aliments dans un sachet de cuisson sous vide	65 °C	45–90 °C
Cuisson intensive  Cuisson des gâteaux à garniture humectée	180 °C	50–225 °C
Chaleur sole  A choisir quand la cuisson de vos pâtisseries se termine, si vous voulez qu'elles soient bien dorées en-dessous.	190 °C	100–225 °C
Chaleur voûte  Choisir à la fin du temps de cuisson si l'aliment doit être plus doré sur la partie supérieure. Pour gratiner	190 °C	100–225 °C

Menu principal et sous-menus

	Température / Puissance recommandée	Plage de températures
Modes de cuisson <input type="checkbox"/>		
Multigril  Griller des aliments peu épais en grandes quantités / Faire gratiner vos préparations dans de grands moules	Niveau 3	Niveau 1 - 3
Gril éco  Griller des aliments peu épais en petites quantités / Faire gratiner vos préparations dans de petits moules	Niveau 3	Niveau 1 - 3
Turbogrill  Pour griller les morceaux de viandes très épais (exemples : volailles et rôtis roulés)	200 °C	50–225 °C
Gâteaux spéciaux  Pâte à gâteau et pâte à choux surgelée	160 °C	30 – 225 °C
Cuisson éco  Pour cuire des plats sucrés moelleux et des gratins	160 °C	30 – 225 °C
Programmes automatiques <input type="checkbox"/> Auto		
Consulter la liste des programmes automatiques disponibles		
Fonctions spéciales 		
Cuisson de menu Pour cuire simultanément différents aliments	–	–
Pizza	180 °C	180–225 °C
Décongeler Décongélation lente des produits surgelés	60 °C	50 – 60 °C
Réchauffage Réchauffage des plats en douceur	130 °C	120 – 140 °C
Blanchir	–	–

Menu principal et sous-menus

	Température / Puissance recommandée	Plage de températures
Fonctions spéciales 		
Conserves	90 °C	80 – 100 °C
Stériliser	–	–
Sécher	60 °C	60 – 70 °C
Faire lever la pâte	–	–
Programme Shabbat	180 °C	30 – 225 °C
My Miele  		
MyMiele vous permet de personnaliser votre four en enregistrant vos recettes préférées.		
Programmes personnalisés 		
Créer et enregistrer un programme personnalisé		
Réglages 		
Modifier les réglages d'usine		
Entretien 		
Détartrage	–	–
Humidification	–	–
Séchage	–	–
Rinçage	–	–

Dysfonctionnement en raison d'une vidange d'eau bouchée !



Avant chaque cycle de cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien installé : les résidus alimentaires peuvent boucher la vidange.

Utilisation simple

- Allumez votre four en effleurant .

Le menu principal s'affiche à l'écran.

Utilisez de **l'eau froide du robinet exclusivement** (< 20 °C). Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son logement.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Cuisson vapeur .

Affichages à l'écran

- Température
- Durée
- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Réglez le temps de cuisson. Vous pouvez choisir une durée de 1 minute à 10 heures.

Après avoir réglé le temps de cuisson, les informations suivantes s'affichent aussi à l'écran :

- Arrêt à
- Départ à
- Ouvrir les réglages sup- plémentaires (voir chapitre "Fonctions avancées - Changer le mode de cuisson").
- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre "Fonctions avancées").
- Validez en effleurant "OK".

Le processus de cuisson démarre. Le générateur de vapeur, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent.

Utilisation : cuisson vapeur

Une fois la cuisson terminée

- Réduction de vapeur (uniquement si température supérieure à 80 °C) et Opération finie s'affichent à l'écran,
- Le ventilateur continue de fonctionner.
- Un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Vous pouvez sauvegarder les réglages que vous utilisez le plus souvent dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier. Effleurez ↵ deux fois pour revenir au menu principal.

Risque de brûlures !

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

Enfilez toujours des maniques avant de sortir des aliments du four !

- Dès que le message Réduction de vapeur s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte et sortir les aliments en prenant les précautions habituelles.

Après utilisation

- Soulevez légèrement le réservoir à eau et le bac à eau condensée pour les sortir de leur habitacle puis videz-les.
- Pour éteindre le four vapeur, effleurez ①.

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

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

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Niveau d'eau insuffisant


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

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Enfoncez bien le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

La cuisson se poursuit.

Interrompre la cuisson

Le processus de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte de l'appareil. Le chauffage s'éteint et le temps résiduel est enregistré.

 Risque de brûlures !

De la vapeur peut sortir brusquement lorsqu'on ouvre la porte.

Reculer et attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

 Risque de brûlures !

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

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

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

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran jusqu'à ce que l'enceinte soit de nouveau à la température souhaitée. Puis elle s'éteint et l'affichage bascule sur le décompte du temps de cuisson résiduel.

La cuisson s'interrompt prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson (55 secondes de temps résiduel).

Utilisation : cuisson vapeur

Fonctions avancées

Régler les temps de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte, sélectionné la température, la puissance et configuré le temps de cuisson.

Vous pouvez enclencher ou arrêter le processus de cuisson via les touches Arrêt à ou Départ à.

– Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

– Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit démarrer.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction si la température de l'enceinte est trop élevée, notamment si vous venez de faire cuire un plat. Le cas échéant, Arrêt à et Départ à ne s'affichent pas. Laissez la porte ouverte pour que l'enceinte refroidisse.

La fonction Arrêt à ne peut être programmées si vous utilisez la sonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température à cœur est atteinte. Vous pouvez uniquement sélectionner Démarrer ultérieurement.

Démarrage et arrêt automatiques

Vous pouvez procéder de différentes manières pour renseigner le temps, qui permettra le démarrage ou l'arrêt automatique de la cuisson :

– Durée et Arrêt à

– Durée et Départ à

Exemple : il est 11:45. Votre plat doit cuire pendant 5 minutes et doit être prêt à 12:30.

■ Réglez 00:05 dans le champ "Durée".

■ Réglez 12:30 dans le champ "Arrêt à".

■ Validez en effleurant "OK".

Le calcul de Départ à se fait automatiquement. Le temps de cuisson renseigné s'ajoute au temps de préchauffage calculé par le four vapeur.

Départ à 12:18 s'affiche à l'écran. Le cycle de cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'un cycle de cuisson automatique

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température sélectionnée, le temps de cuisson (temps résiduel), Départ à et l'heure de départ restent affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage à l'écran jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte. Dès que la température est atteinte, un signal retentit si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume - Signaux sonores").

Au terme de la phase de préchauffage, vous pouvez voir le temps résiduel de cuisson qui s'écoule à l'écran. Le décompte de la dernière minute s'effectue seconde par seconde.

En fin de cuisson, le générateur de vapeur s'éteint. Un signal retentit si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages - Volume – Signaux sonores").

Réduction de vapeur (uniquement si température supérieure à 80 °C) et Opération finie apparaissent à l'écran.

Vous pouvez sauvegarder les réglages que vous utilisez le plus souvent dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier. Effleurez ↵ deux fois pour revenir au menu principal.

Modifier les réglages en cours de cuisson

■ Sélectionnez Modifier.

A l'écran s'affichent

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

Si la température dans l'enceinte est trop élevée, Arrêt à et Départ à ne s'affichent pas.

– Ouvrir les réglages sup- plémentaires

En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires, vous pouvez modifier le mode de cuisson.

Modifier la température de cuisson

■ Modifiez la température.

■ Validez en effleurant "OK".

Le programme de cuisson se poursuit à la nouvelle température.

Vous pouvez aussi configurer la température par défaut de manière définitive pour l'intégrer à vos recettes habituelles (voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées").

Modifier le temps de cuisson

■ Modifiez le temps de cuisson.

■ Validez en effleurant "OK".

La cuisson redémarre en intégrant le nouveau temps de cuisson.

Utilisation : cuisson vapeur

Supprimer l'horaire de fin de cuisson

- Réglez l'heure sur "- - - -" dans le champ Arrêt à.
- Validez en effleurant "OK".

L'heure de fin de cuisson est supprimée.

La cuisson démarre pour le temps de cuisson configuré.

Changer le mode de cuisson

- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température préprogrammée correspondante s'affichent.

- Changez la température si nécessaire.
- Réglez un temps de cuisson, si nécessaire.
- Validez en effleurant "OK".

Le mode de cuisson est modifié.

Annuler la cuisson


- Effleurez deux fois ↵.

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez oui.



Le menu principal s'affiche. Les temps de cuisson configurés sont supprimés.

Utilisation : mode Cuisson combinée


Le mode Cuisson combinée  allie la chaleur sèche et la vapeur. Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson à chaque fois. A chaque phase, vous pouvez régler la température, la puissance, le taux d'humidité, et le temps de cuisson ou la température à cœur (en utilisant la thermosonde).

Le processus de cuisson se déroule dans l'ordre exact que vous avez choisi.

Vous disposez des modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole-voûte 
- Multigril 

N'utilisez pas la thermosonde en mode Multigril .

N'utilisez pas la thermosonde après un cycle de cuisson en mode Multigril .

Utilisation : mode Cuisson combinée

Dysfonctionnement en raison d'une vidange d'eau bouchée !

Avant chaque cycle de cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien installé : les résidus alimentaires peuvent boucher la vidange.



Utilisation simple

Voici un exemple de processus de cuisson en 3 phases :

- Allumez votre four en effleurant .

Le menu principal s'affiche à l'écran.

Utilisez de **l'eau froide du robinet exclusivement** (< 20 °C). Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son logement.
- Piquez le cas échéant, la thermosonde dans l'aliment à cuire (voir chapitre "Thermosonde").
- Enfournez l'aliment.
- Si l'aliment est déposé sur la grille, glissez la plaque de cuisson multiusage en dessous.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Cuisson combinée .

Phase de cuisson 1

Chaleur tournante +  / **Chaleur sole / voûte** 

- Sélectionnez Régler la durée.
- Réglez la température, le temps de cuisson et le taux d'humidité.
- Validez en effleurant "OK".

ou

- Sélectionnez Régler tempé- rature à cœur.
- Réglez la température, la température à cœur et le taux d'humidité.
- Validez en effleurant "OK".

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Ajouter.

Multigril

- Réglez le niveau, le temps de cuisson et le taux d'humidité.
- Validez en effleurant "OK".

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Ajouter.

Phase de cuisson 2

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Effectuez les réglages souhaités (voir phase de cuisson 1).
- Validez en effleurant "OK".

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Ajouter.

Utilisation : mode Cuisson combinée

Phase de cuisson 3

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Effectuez les réglages souhaités (voir phase de cuisson 1).
- Validez en effleurant "OK".

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Terminer.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.

- Vérifiez les réglages et validez en effleurant OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

Si vous avez confirmé avec OK, apparaissent à l'écran

- Démarrer immédiatement
- Arrêt à
- Départ à

La fonction Arrêt à ne peut être programmée si vous utilisez la sonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température à cœur est atteinte. Vous pouvez uniquement sélectionner Démarrer ultérieurement.

- Modifier phases de cuisson
- Si vous souhaitez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé, sélectionnez Enregistrer et attribuez un nom au programme (voir chapitre "Programmes personnalisés").

- Démarrez la cuisson tout de suite ou procédez le cas échéant aux réglages requis (voir chapitre "Fonctions avancées").

Une fois la cuisson terminée

- Réduction de vapeur (uniquement si température supérieure à 80 – 100 °C et taux d'humidité de 100 %) et Opération finie s'affichent à l'écran,
- Le ventilateur continue de fonctionner.
- Un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Vous pouvez sauvegarder les réglages que vous utilisez le plus souvent dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés"). Effleurez ↵ pour revenir au menu principal.

Risque de brûlures !

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

Enfilez toujours des maniques avant de sortir des aliments du four !

- Dès que le message Réduction de vapeur s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte et sortir les aliments en prenant les précautions habituelles.

Utilisation : mode Cuisson combinée

Après utilisation

- Soulevez légèrement le réservoir à eau et le bac à eau condensée pour les sortir de leur habitacle puis videz-les.
- Pour éteindre le four vapeur, effleurez ①.

Une fois que vous avez éteint le four vapeur, le message **Rinçage en cours** apparaît à l'écran après une cuisson vapeur.

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

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Niveau d'eau insuffisant


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


- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Enfoncez bien le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

La cuisson se poursuit.

Interrompre la cuisson

Le processus de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte de l'appareil. Le chauffage s'éteint et le temps résiduel est enregistré.

 **Risque de brûlures !**
De la vapeur peut sortir brusquement lorsqu'on ouvre la porte.
Reculer et attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

 **Risque de brûlures !**
Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson que l'on renverse sont susceptibles de vous brûler.
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

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

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran jusqu'à ce que l'enceinte soit de nouveau à la température souhaitée. Puis elle s'éteint et l'affichage bascule sur le décompte du temps de cuisson résiduel.

Uniquement avec des cuissons à 100 % d'humidité et jusqu'à 100 °C.

La cuisson s'interrompt prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson (55 secondes de temps résiduel).

Fonctions avancées

Régler les temps de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, et effectuez vos réglages relatifs à la cuisson.

Vous pouvez enclencher ou arrêter le processus de cuisson via les touches Arrêt à ou Départ à.

– Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

– Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit démarrer.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction si la température de l'enceinte est trop élevée, notamment si vous venez de faire cuire un plat. Le cas échéant, Arrêt à et Départ à ne s'affichent pas. Laissez la porte ouverte pour que l'enceinte refroidisse.

La fonction Arrêt à ne peut être programmées si vous utilisez la sonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température à cœur est atteinte. Vous pouvez uniquement sélectionner Démarrer ultérieurement.

Démarrage et arrêt automatiques

Vous pouvez procéder de différentes manières pour renseigner l'heure de démarrage ou d'arrêt automatique de la cuisson :

- Durée et Arrêt à
- Durée et Départ à

Exemple : il est 11:45. Votre plat doit cuire 5 minutes et être prêt à 12:30.

■ Réglez un temps de cuisson de 5 minutes pendant la première phase de cuisson (voir chapitre "Utilisation simple").

Lorsque vous avez effectué vos réglages relatifs à la cuisson :

- Sélectionnez Arrêt à puis réglez 12:30.
- Validez en effleurant "OK".

Départ à se calcule automatiquement.

Départ à 12:25 s'affiche à l'écran. Le cycle de cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Utilisation : mode Cuisson combinée

Déroulement d'un cycle de cuisson automatique

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température et le taux d'humidité sélectionnés, le temps de cuisson (temps résiduel), Départ à et l'heure de départ restent affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage à l'écran jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte. Dès que la température est atteinte, un signal retentit si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume - Signaux sonores").

Au terme de la phase de préchauffage, le temps de cuisson restant s'affiche. Vous pouvez voir le temps qui s'écoule à l'écran. Le décompte de la dernière minute s'effectue seconde par seconde.

En fin de cuisson, le générateur de vapeur et le chauffage de l'enceinte s'éteignent. Un signal retentit si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages - Volume – Signaux sonores").

Réduction de vapeur (uniquement si température de 80 à 100°C et si un taux d'humidité de 100 %) et Opération finie apparaissent à l'écran.

Vous pouvez sauvegarder les réglages que vous utilisez le plus souvent dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés"). Effleurez ↵ pour revenir au menu principal.

Modifier les réglages en cours de cuisson

- Sélectionnez Modifier.

A l'écran s'affichent

- toutes les phases de cuisson
- Ajouter des phases de cuisson

Vous pouvez modifier les réglages de chaque phase de cuisson ou ajouter de nouvelles phases de cuisson.

- Sélectionnez la phase de cuisson souhaitée ou Ajouter des phases de cuisson.
- Modifiez la cuisson selon vos souhaits (voir chapitre "Utilisation simple") et validez en appuyant sur OK.

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

- Vérifiez les réglages et validez en effleurant OK ou sélectionnez Modifier pour corriger ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

Annuler la cuisson

- Effleurez ↵.

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez oui.











Le menu principal s'affiche. Les temps de cuisson configurés sont supprimés.



Utilisation : modes de cuisson sans vapeur

Il n'est pas indispensable de spécifier le temps de cuisson pour les modes sans vapeur. Si aucun temps de cuisson n'est spécifié, le fonctionnement commence automatiquement, une fois la température confirmée ou au bout de 15 secondes. Au bout de 12 heures max. de fonctionnement, et après 6 heures max. de fonctionnement pour les modes de cuisson avec gril, le four vapeur s'arrête automatiquement. Si un temps de cuisson est spécifié, il commence à s'écouler avec la phase de préchauffage.

Vous pouvez activer la diffusion de vapeur. Le message Diffusion vapeur autom. activée s'affiche à l'écran. Son déclenchement est immédiat. Il dure une minute. Vous pouvez en déclencher autant que vous voulez.

Vous disposez des modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole-voûte 
- Cuisson intensive 
- Chaleur sole 
- Chaleur voûte 
- Multigril 
- Gril éco 
- Turbogril 
- Gâteaux spéciaux 
- Cuisson éco 

Pour les modes de cuisson Multigril  et Gril éco , il n'est pas possible d'utiliser la thermosonde.

Utilisation : modes de cuisson sans vapeur

Le filtre à graisses doit être retiré avant de cuisiner de la pâtisserie, faute de quoi vos préparations ne seraient pas dorées uniformément. Exceptions : cuisson de pizzas à garniture copieuse ou de tartes aux prunes.

Utilisation simple

- Le cas échéant, retirez le filtre à graisses de la paroi arrière.
- Allumez votre four en effleurant ①.

Le menu principal s'affiche à l'écran.

- Si vous voulez cuisiner avec diffusions de vapeur, remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son logement.

- Piquez le cas échéant, la sonde thermique dans l'aliment à cuire (voir chapitre "sonde thermique").

- Enfourez l'aliment.

- Sélectionnez Modes de cuisson .

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson, apparaissent à l'écran

- Température ou Niveau
- Température à cœur s'affiche uniquement si vous utilisez la sonde thermique.
- Ouvrir les réglages supplémentaires

- Si nécessaire, modifiez la température suggérée / la température à cœur ou la puissance.

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes.

Si nécessaire, sélectionnez Modifier pour revenir au réglage de la température.

- Le cas échéant, procédez aux réglages requis, par exemple le réglage d'un temps de cuisson (voir chapitre "Fonctions avancées").

- Validez en effleurant OK.

La cuisson commence. Le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur sont activés.

Utilisation : modes de cuisson sans vapeur


Après la cuisson



Risque de brûlures !

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

Enfilez toujours des maniques avant de sortir des aliments du four !

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Pour éteindre le four vapeur, effleurez .
- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Interrompre la cuisson

Le processus de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'éteint.



Risque de brûlures !

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

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

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

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran.

Utilisation : modes de cuisson sans vapeur

Fonctions avancées

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température de cuisson ou une puissance grill.



En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires vous pouvez régler les temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

- Durée
- Arrêt à

Les fonctions Durée et Arrêt à ne peuvent être programmées si vous utilisez la thermosonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température à cœur est atteinte.

- Départ à
s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé Durée ou Arrêt à ou si vous utilisez la thermosonde.
- Chauffage accéléré
s'affiche uniquement si vous avez réglé une température supérieure à 100 °C en modes Chaleur tournante +  et Chaleur sole-voûte .
- Modifier mode

Régler les temps de cuisson

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatique avec les options Durée, Arrêt à ou Départ à.

- Durée
Vous réglez le temps de cuisson nécessaire.
Vous pouvez choisir une durée de 1 minute à 12 heures, et entre 1 minute et 6 heures pour les modes de cuisson avec grill.
- Arrêt à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt.
- Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit démarrer.

Pour la cuisson de pâtisseries, il ne faut pas programmer le four trop longtemps à l'avance, car la pâte pourrait sécher et la levure perdre de son efficacité.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

Utilisation : modes de cuisson sans vapeur

Arrêt automatique de la cuisson

Pour arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous pouvez régler soit **Durée**, soit **Arrêt à**.

Exemple : il est 11:45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12:15.

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez **00:30** dans le champ "**Durée**".
- Validez en effleurant "**OK**".

ou

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez **12:15** dans le champ "**Arrêt à**".
- Validez en effleurant "**OK**".

Après le temps réglé ou à l'heure réglée, la cuisson est automatiquement arrêtée.

Démarrage et arrêt automatiques

Nous recommandons le démarrage et l'arrêt automatiques pour la cuisson de vos viandes.

Vous pouvez procéder de différentes manières pour renseigner l'heure de démarrage ou d'arrêt automatique de la cuisson :

- **Durée et Arrêt à**
- **Durée et Départ à**
- **Arrêt à et Départ à**

Exemple : il est 11h30. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12h30.

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez **00:30** dans le champ "**Durée**".
- Réglez **12:30** dans le champ "**Arrêt à**".
- Validez en effleurant "**OK**".

Départ à se calcule automatiquement.

Départ à **12:00** s'affiche à l'écran. Le cycle de cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Utilisation : modes de cuisson sans vapeur

Déroulement d'un cycle de cuisson automatique

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température sélectionnée, le temps de cuisson (temps résiduel), Départ à et l'heure de départ restent affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage à l'écran jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte. Dès que la température est atteinte, un signal retentit si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume - Signaux sonores").

Au terme de la phase de préchauffage, le temps de cuisson restant s'affiche. Vous pouvez voir le temps qui s'écoule à l'écran. Le décompte de la dernière minute s'effectue seconde par seconde.



En fin de cuisson, le chauffage de l'enceinte s'éteint. Un signal retentit si le signal sonore est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Opération finie apparaît à l'écran.

Vous pouvez sauvegarder les réglages que vous utilisez le plus souvent dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier. Effleurez ↵ deux fois pour revenir au menu principal.

Chauffage express

Le chauffage accéléré permet de raccourcir la phase de chauffage.

Cette fonction est automatiquement activée en modes de cuisson Chaleur tournante +  et Chaleur sole-voûte , lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C.

– activé

Les résistances de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps afin que le four vapeur atteigne rapidement la température souhaitée.

– désactivé

Seule la résistance correspondante au mode de cuisson est activée.

Avec la fonction Chauffage accéléré, le dessus des pizzas et de certaines pâtisseries (par ex. biscuits, petits gâteaux) a tendance à brunir trop vite.

Nous vous recommandons de désactiver cette fonction pour ce type de préparations.

Vous pouvez désactiver la fonction Chauffage accéléré pour tous les programmes de cuisson.

Utilisation : modes de cuisson sans vapeur

Désactiver la fonction Chauffage accéléré

- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

Dans le champ Chauffage accéléré s'affiche activé.

- Effleurez activé.

Dans le champ Chauffage accéléré s'affiche désactivé.

- Validez en effleurant "OK".




La fonction Chauffage accéléré est désactivée. Phase chauffage apparaît à l'écran.

Changer le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson en cours de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température préprogrammée correspondante s'affichent.

Les temps de cuisson configurés sont repris. Exceptions : si vous passez en modes Cuisson combinée , Cuisson vapeur  ou Sous-vide , il faut entrer un nouveau temps de cuisson.

- Modifiez la température et le temps de cuisson si nécessaire.
- Validez en effleurant OK.

Le mode de cuisson est modifié.

Modifier les réglages en cours de cuisson

- Sélectionnez Modifier.

A l'écran s'affichent

- Température ou Niveau
- Température à cœur s'affiche uniquement si vous utilisez la sonde thermique.
- Ouvrir les réglages supplémentaires (voir Chapitre "Fonctions avancées")

Modifier la température de cuisson

- Modifiez la température.
- Validez en effleurant "OK".

Le four vapeur est chauffé ou refroidi jusqu'à ce qu'il atteigne la température modifiée.

Vous pouvez aussi régler la température préprogrammée de manière définitive afin de l'adapter à vos habitudes (voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées").

Modifier la température à cœur

- Modifiez la température à cœur.
- Validez en effleurant "OK".

Modifier la puissance grill

- Modifiez la puissance.
- Validez en effleurant "OK".

Le programme de cuisson se poursuit avec la nouvelle puissance grill.

Utilisation : modes de cuisson sans vapeur

Modifier le temps de cuisson

- Modifiez le temps de cuisson.
- Validez en effleurant "OK".

La cuisson redémarre en intégrant le nouveau temps de cuisson.

Supprimer le temps de cuisson

- Réglez l'heure sur "- - -" dans le champ *Durée*.
- Validez en effleurant OK.

Le programme de cuisson se poursuit à la nouvelle température réglée.

Supprimer l'horaire de fin de cuisson

- Réglez l'heure sur "- - -" dans le champ *Arrêt à*.
- Validez en effleurant "OK".

L'heure de fin de cuisson est supprimée.

La cuisson démarre pour le temps de cuisson configuré.

Annuler la cuisson

- Si vous n'avez réglé aucun temps de cuisson, effleurez deux fois ↵.

Le menu principal s'affiche.

- Si vous avez sélectionné un temps de cuisson ou utilisez la thermosonde, effleurez deux fois ↵.

L'écran affiche *Annuler la cuisson ?*.

- Sélectionnez oui.

Le menu principal s'affiche. Les temps de cuisson configurés ou la température à cœur sont supprimés.

MyMiele vous permet de personnaliser votre four en enregistrant vos recettes préférées.

En programme automatique particulièrement, cela vous évite de devoir valider chaque niveau du menu avant de démarrer une cuisson.

Vous pouvez aussi enregistrer à l'écran d'accueil les options enregistrées dans MyMiele (voir chapitre "Réglages – Écran d'accueil").




Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

■ Sélectionnez My Miele  .

■ Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :

- Modes de cuisson
- Programmes automatiques **Auto**
- Fonctions spéciales 
- Programmes personnalisés 
- Entretien 

■ Validez en effleurant "OK".

Une vignette apparaît dans la liste. Elle rappelle la sous-rubrique sélectionnée ainsi que le symbole dont cette dernière est issue.



■ Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées s'affichent.

Modifier MyMiele

Après avoir sélectionné **Modifier**, vous pouvez :

- ajouter des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte moins de 20 entrées,
- supprimer des entrées,
- classer des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte plus de 4 entrées,



Supprimer des entrées

- Sélectionnez **My Miele**  .
- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Supprimer l'entrée**.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez en effleurant **"OK"**.

L'entrée est supprimée de la liste.

Classer les entrées

S'il y a plus de 4 entrées, vous pouvez en modifier l'ordre.


- Sélectionnez **My Miele**  .
- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Classer l'entrée**.
- Sélectionnez l'entrée.
- Sélectionnez l'emplacement où l'entrée doit apparaître.
- Validez en effleurant **OK**.

L'entrée s'affiche là où vous le souhaitez.

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réussir les plats les plus divers facilement et sans vous tromper.

Il vous suffit de sélectionner le programme de votre recette puis de suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.


Présentation des catégories de plats

Les programmes automatiques figurent sous Programmes automatiques .

- Légumes
- Poisson
- Viande
- Pains
- Petits pains
- Pâtisserie/ petits gâteaux
- Pizzas, tartes salées...
- Gratins
- Riz
- Céréales
- Pâtes alimentaires
- Légumes secs
- Œufs
- Desserts
- Fruits
- Champignons
- Saucisses
- Crustacés
- Coquillages
- Fonctions utiles

Programmes automatiques

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

Les catégories de plats s'affichent.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.

Toutes les étapes qui précèdent le démarrage du programme automatique s'affichent à l'écran.

Certains programmes vous indiquent même à quel moment vous devez enfourner le plat. Nous vous conseillons de suivre ces instructions.

Conseils d'utilisation

- Le degré de cuisson et la dorure sont représentés à l'écran par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine correspond à un degré de cuisson intermédiaire et une dorure moyenne. Ce réglage est signalé par un segment plein qui va jusqu'au milieu de la barre de défilement. Sélectionnez le réglage qui vous convient en déplaçant le curseur vers la gauche ou vers la droite.
- Certains programmes de cuisson vous proposent de sélectionner l'option Rôti touche du chef : la cuisson longue et douce à bases températures de vos viandes préserve leurs qualités.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Le temps de cuisson sera le même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de dix filets de saumon de 250 g.
- Si vous venez d'effectuer une cuisson, laissez refroidir l'enceinte à température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte ! De la vapeur peut s'échapper de l'enceinte et vous ébouillanter. Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas toucher les parois de l'enceinte. Risque de brûlures !

- Pour la pâtisserie, utilisez les moules recommandés dans la recette.
 - Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début via Départ à ou Arrêt à.
 - Pour interrompre le programme automatique avant la fin, vous n'avez pas besoin d'éteindre le four vapeur. Il vous suffit d'effleurer ↵.
- Annuler la cuisson ? s'affiche. Si vous sélectionnez oui, le menu principal s'affiche de nouveau à l'écran.
- Si une fois le programme automatique terminé vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolonger cuisson ou Prolong. cuisson.
 - Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés.

Recherche

Sous Programmes automatiques , vous pouvez effectuer une recherche parmi les aliments et les programmes automatiques répertoriés dans la liste.

Le cas échéant, la recherche s'effectue en texte intégral ou sur une partie du mot.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste des catégories de plats s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche (ex. : poisson).

Le nombre de réponses s'affiche en bas à droite de l'écran.

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

- Sélectionnez résultat(s).

Les catégories d'aliments et programmes automatiques trouvés s'affichent à l'écran.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à dix étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou de ce que vous cuisinez le plus souvent. Chaque étape de cuisson peut être réglée individuellement.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.


La prochaine fois que vous sélectionnez et démarrerez ce programme, il s'exécutera automatiquement.

Autres manières de créer vos programmes favoris :

- Une fois le programme automatique terminé, vous pouvez le sauvegarder dans vos programmes personnalisés.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez Programmes personnalisés .

■ Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la 1ère étape de cuisson.

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

■ Sélectionnez et confirmez le mode de cuisson, la température ou la puissance, le cas échéant le taux d'humidité et le temps de cuisson ou la température à cœur souhaités.

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont définis.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si un second mode de cuisson doit succéder au premier.

■ Sélectionnez Ajouter et procédez comme pour la 1ère phase de cuisson.


■ Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Terminer :

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

■ Vérifiez les réglages et validez en effleurant OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

■ Sélectionnez Enregistrer.

■ Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le signe  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme que le nouveau nom du programme est enregistré.


- Validez en effleurant "OK".

Vous pouvez démarrer le programme configuré tout de suite ou plus tard. Vous pouvez aussi modifier les phases de cuisson.

Le point Modifier les phases de cuisson est décrit au chapitre "Modifier les programmes personnalisés".

Démarrer un programme personnalisé

- Enfourez l'aliment.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez un programme.

Vous pouvez démarrer le programme configuré tout de suite ou plus tard. Vous pouvez aussi afficher les phases de cuisson.

- Démarrer immédiatement

Le programme démarre et le chauffage de l'enceinte et/ou le générateur de vapeur s'enclenchent.

- Démarrer ultérieurement

S'affiche uniquement si vous utilisez la thermosonde. Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer.

- Arrêt à

Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever.

- Départ à

Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer.

- Afficher phases

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran. Vous pouvez corriger les réglages via Modifier (voir chapitre "Modifier les programmes personnalisés").

- Sélectionnez la fonction souhaitée.


Programmes personnalisés

Le programme démarre selon l'heure de départ ou d'arrêt configurée.

Modifier un programme personnalisé

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Modifier le programme.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Modifier phases de cuisson.

Vous pouvez modifier les réglages de chaque phase de cuisson ou ajouter de nouvelles phases de cuisson.


- Sélectionnez la phase de cuisson souhaitée ou Ajouter des phases de cuisson.
- Effectuez les modifications souhaitées (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") puis confirmez avec OK.

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

- Vérifiez les réglages, puis sélectionnez Enregistrer.

Les étapes modifiées ou ajoutées seront enregistrées dans votre programme.


Renommer un programme

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Remanier un programme.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") et sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme que le nouveau nom du programme est enregistré.

- Validez en effleurant "OK".

Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes personnalisés .


La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer un programme.
- Sélectionnez un programme.
- Validez en effleurant "OK".

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer tous les programmes personnalisés en même temps (voir chapitre "Réglages – Réglages d'usine – Programmes personnalisés").

Alarme + Minuterie

La touche sensitive  vous permet de régler la durée de la minuterie, par exemple pour faire cuire des œufs. Vous pouvez aussi régler l'alarme à heure fixe.


Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.


Utiliser l'alarme


Vous pouvez utiliser l'alarme pour régler l'heure à laquelle le four vapeur devra émettre un signal sonore.

Régler l'alarme



Si vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | désactivé, allumez le four vapeur pour régler l'alarme. L'heure déterminée pour l'alarme restera alors affichée à l'écran que le four soit allumé ou non.

- Effleurez .
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en effleurant "OK".


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

Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et  s'affichent en haut à droite de l'écran.

Au déclenchement de l'alarme

-  clignote à l'écran à côté de l'heure,
 - un signal sonore retentit si le signal sonore a été activé au préalable (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").
- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran afin de désactiver tous les signaux sonores et visuels.

Modifier l'alarme


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

L'alarme programmée s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez en effleurant "OK".

L'alarme modifiée s'affiche à l'écran.

Supprimer l'alarme

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

L'alarme programmée s'affiche.

- Sélectionnez rétablir.

L'alarme est supprimée.

- Validez en effleurant "OK".

Utiliser la minuterie


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


Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat ou de l'arroser.


La durée maximale de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie



Si vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | désactivé, vous pouvez allumer le four vapeur pour régler la minuterie. Le temps résiduel s'affichera alors à l'écran, et ce même si le four vapeur est éteint.

- Effleurez .
- Sélectionnez Nouvelle minuterie.
- Réglez le temps de minuterie.
- Validez en effleurant "OK".


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

Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, le décompte de la minuterie et  s'affichent en haut à droite de l'écran.

Une fois le décompte de la minuterie terminé,

-  clignote à l'écran,
 - le temps s'écoule de nouveau normalement,
 - un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").
- Sélectionnez  ou la minuterie située en haut à droite de l'écran afin de désactiver tous les signaux sonores et visuels.

Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou  puis la minuterie que vous souhaitez.

La minuterie configurée s'affiche.

- Réglez la nouvelle durée de la minuterie.
- Validez en effleurant "OK".

Le nouveau réglage de la minuterie commence à s'écouler.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou  puis la minuterie que vous souhaitez.

La minuterie configurée s'affiche.

- Sélectionnez rétablir.
- Le temps dévolu à la minuterie s'efface.
- Validez en effleurant "OK".

A savoir

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

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Vaisselle adaptée

Plats de cuisson

Le four vapeur est livré avec du matériel de cuisson en inox. Par la suite vous pourrez commander des plats de cuisson, proposés en différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre "Accessoires en option") puis choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Pour la **cuisson vapeur**, utilisez de préférence des plats perforés afin que la vapeur pénètre les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle si :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et aller au four. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four vapeur.
- la vaisselle rustique ou traditionnelle, comme la faïence, la porcelaine ou la céramique n'est pas vraiment adaptée au four vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez votre plat sur la grille ou sur un plat de cuisson. Ne le posez pas sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- la distance entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte permet à la vapeur de pénétrer dans le plat en quantité suffisante.

Niveau de cuisson

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

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

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

Surgelés

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

Température

La température maximale de ce four vapeur est de 100 °C. Cette température permet de cuire presque tous les aliments. Toutefois certains très fragiles, comme les fruits rouges par exemple, doivent être préparés à des températures inférieures, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, reportez-vous aux chapitres concernés.

Utilisation combinée avec un tiroir chauffant

Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre 40 °C. Attention ! Ne réglez pas votre four sur 40 °C (cuisson vapeur) ou 30-40 °C et 100 % d'humidité (cuisson combinée), faute de quoi il n'y aura pas de formation de vapeur, la température de l'enceinte étant trop élevée.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson au four vapeur correspond en général au temps de cuisson à la casserole. Les cas particuliers avec interférence d'autres facteurs seront abordés aux chapitres suivants.

Au four vapeur, le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Par exemple, le temps de cuisson d'un kilo de pommes de terre sera identique au temps de cuisson de 500 g de pommes de terre.

Les valeurs qui figurent aux tableaux sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Cuisson avec liquides

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

Recettes maison - Cuisson vapeur

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

Grille combinable / Plaque de cuisson multi-usage

Utilisez la grille et placez la plaque de cuisson multi-usage en bas du four, pour rôtir et griller. Vous pouvez ensuite réutiliser le jus de viande pour préparer vos sauces.

Si vous utilisez la grille et placez la plaque de cuisson multi-usage en bas de four, glissez la plaque de cuisson multi-usage entre les supports d'un niveau de cuisson, la grille se trouve automatiquement juste au-dessus. Sortez la plaque de cuisson multi-usage et la grille en même temps.

Butée de sécurité

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

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Niveau de cuisson

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

Temps de cuisson

Dans un four vapeur comme dans un four classique, le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et du degré de cuisson souhaité. Voici quelques exemples donnés à titre indicatif :

- pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = 17 minutes
- pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = 21 minutes

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes
| ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau des légumes frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Légumes	🕒 [min]
Artichauts	32–38
Chou-fleur entier	27–28
Chou-fleur, morceaux	8
Haricots verts	10–12
Fleurs de brocolis	3–4
Carottes, entières	7–8
Carottes, coupées en deux	6–7
Carottes, en rondelles	4
Endives, coupées en deux	4–5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10–12
Fenouil, en lamelles	4–5
Chou de Milan, en morceaux	23–26
Pommes de terre à chair ferme épluchées entières	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement éplu- chées entières	25–27 19–21
coupées en deux	17–18
coupées en quatre	
Pommes de terre farineuses épluchées entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave, en bâtonnets	6–7

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Citrouille, en dés	2–4
Epi de maïs	30–35
Blettes, coupées	2–3
Poivrons, en dés ou en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs à chair ferme	30–32
Champignons	2
Poireaux, coupés	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, fleurs	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9–10
Céleri-rave, en bâtonnets	6–7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
Epinards	1–2
Chou pointu, en lanières	10–11
Céleri branche, coupé	4–5
Navets, coupés	6–7
Chou blanc, en lanières	12
Chou frisé, coupé	10–11
Courgettes, rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (voir chapitre "Décongélation").

Préparation

Commencez par saisir toutes les viandes, qui doivent être colorées puis mitonnées, dans une cocotte ou une casserole.

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 viande de 500 g et de 10 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

Conseils

- Pour préserver les **arômes** de vos viandes, cuisinez-les dans un plat perforé en plaçant le plat non perforé ou la plaque de cuisson multi-usage en-dessous afin d'en recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez transformer ces sucs de viande en délicieuses sauces ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.
- La volaille et la viande de bœuf (maigre, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de savoureux **bouillons**. Mettez la viande, les légumes et l'eau froide dans le plat de cuisson. Plus la cuisson sera longue, meilleur sera le bouillon.

Réglages

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

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Viandes	🕒 [min]
Gîte, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–140
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côte à l'os, recouverte d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Porc fumé, tranches	6–8
Sauté d'agneau	12–16
Poularde	60–70
Paupiettes de dinde	12–15
Escalope de dinde	4–6
Plat de côtes, recouvert d'eau	130–140
Ragoût de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Aiguillettes de bœuf	110–120

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques  | Saucisses
| ... | Cuisson vapeur


ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 90 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Poissons

Produits frais

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

Surgelés

Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

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

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 encore 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 aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec un saumon.

- La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.
- Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat puis jetez-y les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.
- Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches et aux anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Réglages

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

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau des poissons frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

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

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages



Programmes automatiques  | Crustacés | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais



Risque d'intoxication !

Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson.

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

Surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

La chair des coquillages durcit de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Réglages



Programmes automatiques  | Coquillages | ... | Cuisson vapeur



ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Riz

Le riz gonfle à la cuisson. Aussi doit-on l'immerger dans un liquide. La quantité de liquide varie selon le type de riz.

Le riz absorbant tout le liquide de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Riz | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Pâtes

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Pâtes alimentaires | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Dumplings

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Pâtes alimentaires | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales

Les céréales crues gonflent à la cuisson. Aussi doivent-elles cuire immergées dans un liquide. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de céréales.

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages


Programmes automatiques  | Céréales | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Légumes secs

Avant de les cuisiner, faites tremper les légumes secs 10 heures ou plus dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson en sera raccourci. Ne recouvrez pas les légumes secs de liquide pendant la cuisson.

Ne trempez pas les **lentilles**.

Avec les légumes secs non trempés, vous devez respecter les proportions spécifiques entre légumes secs et liquide.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes secs | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Œufs

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

Ne percez pas les œufs avant cuisson. Ainsi ils se réchauffent peu à peu pendant la phase de préchauffage sans éclater.

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

Réglages


Programmes automatiques Auto | Œufs | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Fruits

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fruits | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson d'un menu complet - mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson de vos menus (voir chapitre "Réglages").

Il s'agit ici de préparer un menu express composé d'aliments aux temps de cuisson différents (ex. : un filet de sébaste accompagné de riz et de brocolis). C'est possible en enfournant les plats les uns après les autres, en fonction de leur temps de cuisson, de telle sorte qu'ils soient prêts au même moment.

Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (ex. : poisson) ou qui déteignent (ex. : betterave) juste au-dessus du plat récupérateur ou du plateau multi-usages (selon modèle). Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

La plupart des aliments ayant besoin d'une température de 100°C pour être cuits, c'est à cette température que l'on doit cuire son menu.

Ne choisissez jamais la température la plus basse pour cuire votre menu, et ce même si aux aliments composant le menu correspondent différentes températures de cuisson. Exemple : 85 °C pour un filet de daurade et 100 °C pour des pommes de terre.

De même si la température de cuisson recommandée est de 85°C, testez d'abord le résultat obtenu à 100°C. En effet, les poissons délicats dont la chair

se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, se tiennent beaucoup mieux à 100 °C.

Temps de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une réduction du temps de cuisson d'1/3 environ.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes (1. temps de cuisson du riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2. temps de cuisson du poisson)

Restent 4 minutes (3. Temps de cuisson des brocolis)

Temps de cuisson	20 minutes pour le riz		
		6 minutes pour le filet de sébaste	
			4 minutes pour les brocolis
Réglage	14 minutes	2 minutes	4 minutes

Cuisson vapeur

Marche à suivre

- Enfournez d'abord le riz.
- Procédez au premier réglage : 14 minutes.
- Une fois les 14 minutes écoulées, enfournez le filet de sébaste au four vapeur.
- Renseignez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez les brocolis.
- Entrez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

La cuisson en emballage sous-vide permet de préserver les qualités des aliments, qui cuisent lentement et à une température basse et constante.

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

En fin de cuisson, les aliments qui ont bénéficié d'une température de cuisson constante restituent toutes leurs saveurs.

Ne congelez que des produits frais et de première qualité !

Veillez aux conditions d'hygiène lors du stockage des aliments et à ne pas rompre la chaîne du froid.

Utilisez exclusivement des sachets sous-vide.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

Cuisson sous-vide

Remarques importantes concernant l'utilisation

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les conseils suivants :

- Dosez plus légèrement les condiments et les herbes que d'habitude, les saveurs étant plus intenses en mode de cuisson sous-vide. Vous pouvez même faire cuire vos aliments sans les assaisonner et le faire après la cuisson seulement.
- Le temps de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
- Le fait d'ajouter des ingrédients acides tels que du citron ou du vinaigre raffermit les aliments.
- N'utilisez ni alcool ni ail, ces ingrédients pouvant laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
- Utilisez uniquement les sachets de mise sous vide qui correspondent à la taille de l'aliment. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, une trop grande quantité d'air peut rester dedans.
- Si vous souhaitez faire cuire des aliments différents dans un même sachet sous-vide, vous devez les poser les uns à côté des autres.
- Si vous souhaitez cuisiner simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des aliments.
- Si la température est élevée et/ou que le temps de cuisson est long, vérifiez de temps en temps l'affichage à l'écran.
- Laissez la porte fermée pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, vous allez rallonger le temps de cuisson et modifier les résultats de cuisson prévus.
- Les indications pour la température et le temps de cuisson de recettes de cuisson sous-vide ne peuvent pas toujours correspondre à 1:1. Ajustez ces réglages sur le degré de cuisson que vous souhaitez.

Conseils

- Pour raccourcir les temps de préparation, vous pouvez mettre sous vide les aliments 1 à 2 jours avant le processus de cuisson. Stockez les aliments mis sous vide dans le réfrigérateur à 5 °C max. Pour conserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au bout de 2 jours max.
- Congelez les liquides (ex. : marinade) avant la mise sous-vide pour éviter un débordement.
- Rabattez les bords du sachet sous vide vers l'extérieur lorsque vous le remplissez. Ainsi les zones de fermeture resteront parfaitement propres.
- Si vous ne consommez pas les aliments immédiatement après cuisson, plongez aussitôt le sac dans de l'eau glacée puis laissez complètement refroidir. Conservez les aliments à une température maximale de 5 °C. Vous préserverez ainsi la qualité et le goût de vos préparations et en prolongerez la durée de conservation.
Exception : consommez la volaille directement après la cuisson.
- Après cuisson, découpez le bord du sachet sous-vide pour accéder plus facilement aux aliments.
- Avant de servir, faites revenir, très brièvement et à feu vif, les poissons à chair ferme (ex. : saumon) et les viandes. Vous obtiendrez ainsi une odeur de rôtissage appétissante.
- Pour la préparation des sauces, utilisez soit le jus de cuisson soit une marinade à base du poisson, de la viande ou des légumes de votre recette.
- Dressez sur des assiettes chaudes.

Cuisson sous-vide

Marche à suivre

- Rincez les aliments à l'eau froide puis séchez-les.
- Déposez les aliments dans un sachet sous-vide et assaisonnez ou ajoutez des liquides si nécessaire.
- Mettez les aliments sous vide avec l'appareil prévu à cet effet.
- Pour un résultat de cuisson optimal, glissez la grille sur le niveau 2 en partant du bas.
- Disposez les aliments sous vide sur la grille, les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Sous-vide .
- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Réglez le temps de cuisson. Vous pouvez choisir une durée de 1 minute à 10 heures.
- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre "Utilisation" : Mode de cuisson vapeur – "Fonctions avancées").
- Validez en effleurant OK.

Causes d'échec possibles

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

– la soudure du sac n'était pas propre et pas assez bien fermée et s'est défectuée.

– un os pointu a dû percer le sachet.

les aliments ont un arrière-goût :

– les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.

– les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.

– certains ingrédients (ex. : épices) étaient en quantité trop importante.

– le sachet ou la soudure de la fermeture de ce dernier présentaient une anomalie.

– la mise sous vide était trop faible.

– les aliments n'ont pas été rapidement consommés ou mis au frais une fois la cuisson terminée.

Cuisson sous-vide

Aliments	A ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Sucre	Sel		
Poissons				
Filet de cabillaud, 2,5 cm d'épaisseur		x	54	35
Filet de saumon, 3 cm d'épaisseur		x	52	30
Filet de lotte		x	62	18
Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur		x	55	30
Légumes				
Chou-fleur (fleurs), moyen à gros		x	85	40
Potimarron, tranché		x	85	15
Chou rave, tranches		x	85	30
Asperges blanches, entières	x	x	85	22–27
Patates douces, en tranches		x	85	18
Fruits				
Ananas, en rondelles	x		85	75
Pommes, en lamelles	x		80	20
Bananes fressinettes, entières			62	10
Pêches, coupées en 2	x		62	25–30
Rhubarbe, en bâtonnets			75	13
Quetsches, coupées en 2	x		70	10–12
Autres				
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots : liquide de 1 : 2)		x	90	240
Crevettes, décortiquées et déveinées		x	56	19–21
Oeuf de poule			65–66	60

Cuisson sous-vide

Aliments	A ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Sucre	Sel		
Coquilles Saint-Jacques, détachées			52	25
Echalote, entière	x	x	85	45–60

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

Aliments	A ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Sucre	Sel	saignant*	à point*	
Viande					
Magret de canard, entier		x	66	72	35
Selle d'agneau non désossée			58	62	50
Filet de boeuf Chateaubriand, 4 cm d'épaisseur			56	61	120
Rumsteck, 2,5 cm d'épaisseur			56	–	120
Filet mignon, entier		x	63	67	60

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

* niveau de cuisson

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

Réchauffer

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

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

Préparation

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

Stockez les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

Vérifiez que la qualité des aliments ne diminue pas, s'ils sont stockés plus longtemps.

Nous conseillons de ne pas stocker plus de 5 jours au réfrigérateur les aliments avant de les réchauffer.

Réglages

Modes de cuisson | Sous-vide

Température : voir tableau

Temps : voir tableau

Cuisson sous-vide

Tableau pour réchauffés des aliments cuits sous-vide

Aliments	🌡️ [°C]		⌚ ² [min]
	à point ¹	bien cuit ¹	
Viande			
Selle d'agneau non désossée	58	62	30
Beefsteak dans le filet, 4 cm d'épaisseur	56	61	30
Rumsteck, 2,5 cm d'épaisseur	56	–	30
Filet mignon, entier	63	67	30
Légumes			
Chou-fleur (fleurs), moyen à gros ³	85		15
Chou rave, tranches ³	85		10
Fruits			
Ananas, en rondelles	85		10
Autres			
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots : liquide de 1 : 2)	90		10
Echalote, entière	85		10

🌡️ Température / ⌚ Durée

¹ niveau de cuisson

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

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

³ réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

Réchauffage

Utilisez le mode Cuisson sous-vide pour réchauffer les aliments cuits sous vide (voir chapitre "cuisson sous-vide – réchauffer").

Le four vapeur permet de réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni prolonger leur cuisson. Ils sont réchauffés de façon homogène : nul besoin de les mélanger ou de les retourner.

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

Vaisselle adaptée

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

Durée

Pour un service sur assiette, réglez le temps de cuisson sur 10 à 15 minutes.

Pour plusieurs assiettes, rallongez un peu le temps de cuisson.

Si vous réchauffez plusieurs assiettes les unes après les autres, déduisez 5 minutes du temps de cuisson pour les deuxième et troisièmes fournées : en effet, l'enceinte est encore chaude.

Humidité

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

Conseils

- Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.
- Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses (ex. : poivrons farcis, paupiettes).
- Au four vapeur, les pièces panées (ex. : escalopes) perdent leur croustillant.
- Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragoût).

Réglages

Fonctions spéciales  | Réchauffage
ou

Modes de cuisson | Cuisson combinée
 | Chaleur tournante + 

Température : voir tableau

Taux d'humidité : voir tableau

Temps : voir tableau

Fonctions utiles

Aliments	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8–10
Garnitures			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	120	70	8–10
Purée de pommes de terre	140	70	18–20
Viandes et volailles			
Rôti, en tranches d'1 1/2 cm d'épaisseur Paupiettes, en tranches Ragoût Sauté d'agneau Boulettes de viande en sauce Escalopes de poulet Escalopes de dinde, en tranches	140	70	11–13
Poissons			
Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux	140	70	10–12
Plats cuisinés			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci coupé en deux et riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Potage Bouillon Potée	120	70	10–12

🌡️ Température / ΔΔ taux d'humidité / 🕒 Durée

Décongélation

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

Température

La température idéale pour décongeler vos aliments est de 60 °C.

Sauf : viande hachée et gibier : 50 °C


Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

Sauf : le pain et les pâtisseries doivent rester dans leur emballage pendant la décongélation, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité de l'enceinte.

Une fois sortis du four vapeur, laissez les aliments décongelés reposer à température ambiante. Ce temps de repos est nécessaire à une diffusion homogène de la chaleur du pourtour vers le cœur des aliments.

Plats de cuisson

 **Risque de salmonelles !**
Jetez toujours l'eau de décongélation : ne la réutilisez jamais !

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent (ex. : volailles), utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat multi-usages (selon modèle) pour que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

Pour décongeler les aliments qui ne gouttent pas, utilisez un plat non perforé.

Conseils

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

Réglages

Fonctions spéciales  | Décongeler

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème liquide	250 g	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Morceaux de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises /Groseilles / Cas- sis	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereaux	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poissons				
Filets	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabe	300 g	60	4–6	5
Plats cuisinés				
Viandes, légumes, fécu- lents / Consommés /Soupes et potages	480 g	60	20–25	10–15
Viandes				
Rôtis en tranches	de 125 à 150 g chacune	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	⌚ [min]	🕒 [min]
Viande hachée	500 g	50	20–30	10–15
Viande de ragoût	500 g	60	30–40	10–15
Viande de ragoût	1 kg	60	50–60	10–15
Foie	250 g	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500 g	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1 kg	50	40–50	10–15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses	800 g	60	25–35	15–20
Volailles				
Poulet	1 kg	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisse de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes briochées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
Pains / Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis, tranché	250 g	60	40	15
Pain complet, tranché	250 g	60	65	15
Pain blanc, tranché	150 g	60	30	20

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

Fonctions utiles

Stérilisation des conserves

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état sans trace de pourriture.

Bocaux

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

Pour garantir une stérilisation homogène, choisissez des bocaux de même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur le pourtour de l'ouverture puis fermez-le.

Fruits

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

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

Piquez les gros fruits à noyau (prunes, abricots, pêches) à plusieurs endroits avec une fourchette afin qu'ils n'éclatent pas.

Légumes

Lavez, brossez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre "Blanchir").

Contenance

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

Versez de l'eau sucrée sur les fruits et de l'eau salée ou vinaigrée sur les légumes.

Viandes et charcuteries

Faites revenir ou bouillir les viandes avant stérilisation. Pour remplir les bocaux, utilisez les sucs dilués dans l'eau ou le jus de cuisson de la viande. Vérifiez que les bords des bocaux ne présentent aucune trace de gras. Pour les charcuteries, ne remplissez les bocaux qu'à moitié, le volume augmentant en cours de stérilisation.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de sortir les bocaux du four vapeur.
- Ensuite, recouvrez-les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Marche à suivre

- Enfournez le récipient perforé au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux de même taille dans les plats de cuisson perforés. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages



Fonctions spéciales  | Conserves

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de stérilisation : voir tableau

Conserves	 [°C]	 * [min]
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Betterave	100	60

Fonctions utiles

Conserves	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Viande		
précuite	90	90
rôtie	90	90

🌡️ Température / 🕒 Temps de stérilisation

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des bocaux de 1 litre. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Gâteau (en conserves)

La pâte à gâteau, la pâte sablée et la pâte au levain peuvent être conditionnées en conserves. Vous pouvez les conserver pendant 6 mois environ.

Les gâteaux **aux fruits ne peuvent être stockés** : ils doivent être consommés sous 2 jours.

Bocaux







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

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

Pour garantir une stérilisation homogène, choisissez des bocaux de même taille.

Marche à suivre

- Enduisez l'intérieur des bocaux de beurre jusqu'à environ 1 cm du bord.
- Parsemez le bocal de chapelure.
- Remplissez la $\frac{1}{2}$ ou les $\frac{2}{3}$ des bocaux avec la pâte (selon la recette). Vérifiez l'état de propreté de la bordure des bocaux.
- Glissez la grille sur le niveau 2 en partant du bas.
- Placez des bocaux **ouverts** de même taille sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Après la stérilisation, fermez les bocaux **immédiatement** avec la rondelle, le couvercle et le clip. Le gâteau ne doit surtout pas refroidir. Si la pâte a un peu débordé, enfoncez-la dans le bocal à l'aide du couvercle.

Type de pâte	Mode de cuisson	Phase	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Pâte à gâteau		–	160	–	25–45
Pâte sablée		–	160	–	50–55
Pâte levée	 	1	30	100	10
	 	2	160	30	30–35

🌡️ Température / 💧 Taux d'humidité / 🕒 Temps de stérilisation

 Chaleur sole/vôte /   Cuisson combinée chaleur sole/vôte

Fonctions utiles

Extraction de jus

Grâce à votre four vapeur, vous pouvez extraire le jus des fruits moelleux ou légèrement fermes.

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

Préparation

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

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

Coupez les gros fruits tels que les pommes en dés de 2 cm environ. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.

Conseils

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

Marche à suivre

- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat perforé.
- Placez un plat non perforé ou la plaque de cuisson multi-usage juste en-dessous pour en recueillir le jus.

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 100 °C

Durée : 40–70 minutes


Cuisson d'un menu

Pour faire cuire votre menu express, saisissez jusqu'à trois types d'aliments dans n'importe quel ordre (exemple : un poisson avec sa garniture et ses légumes).

Votre four vapeur combiné enregistre et indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs, l'aliment qui cuit le plus longtemps devant alors être enfourné en premier.

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

Marche à suivre

- Allumez votre four vapeur.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son logement.
- Le cas échéant, enfournez aussi le plateau multi-usages ou le bac de récupération (selon modèle).
- Sélectionnez Fonctions spéciales  | Cuisson de menu.
- Sélectionnez l'aliment en question.

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

- Sélectionnez ou saisissez les valeurs souhaitées puis validez le cas échéant en appuyant sur "OK".
- Sélectionnez Ajouter des aliments.
- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et procédez comme pour le premier aliment.

- Répétez le même processus pour le troisième aliment si nécessaire.

Une fois validé Démarrer cuisson menu, l'écran indique quel aliment doit être enfourné en premier. Au terme de la phase de chauffage de l'enceinte, l'écran indique dans combien de temps il faudra enfourner le prochain aliment prévu au menu. Le cas échéant, répétez le même processus pour le troisième élément du menu.

Vous pouvez aussi faire cuire un menu qui contient des aliments non mentionnés dans la liste. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre "Cuisson d'un menu - mode manuel".

Fonctions utiles

Sécher

Pour sécher et déshydrater des aliments, utilisez exclusivement la fonction utile Sécher ou le mode Cuisson combinée  | Chaleur tournante + , afin que l'humidité puisse s'échapper.

Marche à suivre

- Coupez les aliments en morceaux de taille égale.
- Répartissez les morceaux sur la grille recouverte de papier cuisson.

Conseil : Ne déshydratez pas les bananes et l'ananas.

Réglages

Fonctions spéciales  | Sécher

Température : voir tableau

Temps de séchage : voir tableau

ou

Modes de cuisson  | Cuisson combinée  | Chaleur tournante + 

Température : voir tableau

Temps de séchage : voir tableau

Taux d'humidité : 0 %

Aliments	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Pomme, en rondelles	70	6–8
Abricots, oreillons (dénoyautés)	60–70	10–12
Poires, en tranches	70	7–9
Herbes aromatiques	60	1,5–2,5
Champignons	70	3–5
Tomates, en rondelles	70	7–9
Rondelles d'agrumes	70	8–9
Quetsches, dénoyautées	60–70	10–12

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson (heures)

Préparer des yaourts maison

Il vous faut du lait et, pour servir de culture de départ, un yaourt ou des ferments lactiques achetés dans le commerce (magasin de produits diététiques, pharmacie, etc.).

Utilisez exclusivement du yaourt avec cultures vivantes, sans additifs et n'ayant subi aucun traitement thermique.

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

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C.

Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matières grasses.

Pendant le temps de repos, ne touchez pas aux pots de yaourt : ils ne doivent être ni déplacés ni secoués.

Lorsqu'ils sont prêts, les yaourts doivent être placés au réfrigérateur.

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

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté :

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

Dépôts de liquide

Pots déplacés, refroidissement trop lent.

Présence de grumeaux

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


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

Fonctions utiles

Marche à suivre

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 litre de lait ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des ferments lactiques.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux de même taille dans les plats de cuisson perforés. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de préparation est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en vous déplaçant.

Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Fabriquer des yaourts

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 40 °C

Temps : 5 heures

Faire lever la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Placez le saladier où repose la pâte dans un plat perforé puis laissez reposer le tout sur la grille sans couvrir.

Réglages

Fonctions spéciales  | Faire lever la pâte
Durée : voir indications recette

ou

Modes de cuisson | Cuisson combinée
 | Chaleur tournante + 

Température : 30 °C

Temps de cuisson : voir recette

Taux d'humidité : 100 %

Faire fondre de la gélatine

Marche à suivre

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Si vous avez opté pour de la **gélatine en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le bol puis posez-le sur un plat perforé avant d'enfourner.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fonctions utiles | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 90 °C

Temps : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolats.

Marche à suivre

- Cassez le chocolat en morceaux puis posez le sachet de nappage fermé dans un plat de cuisson perforé avant d'enfourner.
- Utilisez un plat non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si vous préparez de grandes quantités, pensez à mélanger une fois en cours de cuisson.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fonctions utiles | Faire fondre du chocolat

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 65 °C

Durée : 20 minutes

Fonctions utiles

Emonder

Marche à suivre

- Incisez le pédoncule des tomates, nectarines ou autres fruits en y traçant une croix. Cette astuce vous permettra de retirer la peau plus facilement.
- Versez les aliments dans un plat perforé si vous utilisez la vapeur ou sur le plat multi-usages si vous utilisez le grill.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les éplucher.

Réglages

Modes de cuisson | Multigril

Niveau : 3

Durée : voir tableau

Aliments	🕒 [min]
Poivron	10
Tomates	7

🕒 Durée

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau


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

🕒 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

Programmes automatiques  | Fruits | Pommes | aliment entier | Conserve

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 50 °C

Temps de conservation : 5 minutes

Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, passez-les immédiatement sous l'eau glacée puis égouttez-les soigneusement.

Réglages

Fonctions spéciales  | Blanchir

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps d'ébouillantage : 1 minute

Fonctions utiles

Faire suer des oignons

Les oignons sont cuits dans leur jus avec ou sans matière grasse.

Marche à suivre

- Emincez les oignons et mettez-les avec un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fonctions utiles | Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 100 °C

Temps de glaçage : 4 minutes

Faire suer le lard

Evitez au lard de noircir.

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fonctions utiles | Faire suer le lard

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

Au terme de ce processus de stérilisation au four vapeur, vaisselle et biberons seront aussi stériles que si vous les aviez fait bouillir. Toutefois, vérifiez avant de commencer que toutes les pièces résistent bien à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100°C.

Démontez les différentes pièces du biberon et ne les remontez pas avant qu'elles soient complètement sèches. Vous évitez ainsi la prolifération de germes.

Marche à suivre

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

Réglages

Fonctions spéciales  | Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

- Humectez des serviettes éponge de petite taille et enrroulez-les en serrant bien.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Programmes automatiques | Fonctions utiles | Serviettes chaudes

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 70 °C

Durée : 2 minutes


Fonctions utiles

Décristalliser du miel

Marche à suivre

- Dévissez un peu le couvercle et placez le pot de miel dans un plat perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Décristalliser le miel

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 60 °C

Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel)

Pizza

Réglages

Fonctions spéciales  | Pizza

ou

Modes de cuisson | Chaleur tournante



Température : 180–225 °C

Temps de cuisson : 1–20 minutes

Suggestion : grille recouverte de papier cuisson

Préparer une royale

Marche à suivre

- Mélangez 6 oeufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez ce mélange œufs et lait, base du flan salé, puis versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson vapeur



Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Préparer de la pâte à tartiner aux fruits

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état sans trace de pourriture.

Bocaux

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

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

Préparation

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

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

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

Marche à suivre

- Remplissez les bocaux au maximum aux 2/3.
- Placez les bocaux ouverts dans un plat perforé ou sur la grille.
- Une fois le programme terminé, enfiler impérativement des gants de cuisine pour sortir les bocaux du four vapeur. Laissez-les refroidir 1 ou 2 minutes avant de les fermer hermétiquement.

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson combinée
 | Chaleur tournante +

Température : 150 °C


Durée : 35 minutes

Taux d'humidité : 0 %

Fonctions utiles

Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

Le programme fonctionne en mode Chaleur sole-voûte . Vous ne pourrez plus le modifier après son démarrage.


Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte :

- Le four vapeur chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 72 heures maximum.
- Le message Programme Shabbat s'affiche à l'écran.
- L'heure n'est pas affichée.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).

Si vous avez sélectionné le réglage Eclairage | activé, l'éclairage reste allumé après sélection du programme Shabbat et pendant tout le déroulement du programme.

Si une alarme est réglée ou si une minuterie est en cours, le programme Shabbat ne peut pas être sélectionné.

Marche à suivre

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Programme Shabbat.
- Sélectionnez la température souhaitée.
- Sélectionnez Départ.

Programme Shabbat et la température réglée s'affichent à l'écran.

Le four vapeur est prêt à fonctionner.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfournez l'aliment.
- Fermez la porte.

Le programme démarre après 5 minutes.

Il est impossible de modifier un programme Shabbat qui a été démarré ou de l'enregistrer dans les Programmes personnalisés.

Si vous souhaitez achever le programme plus tôt que prévu :


- Arrêtez le four vapeur.

Fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est enfoncée dans la viande. Elle contient une sonde de température qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de la viande, pendant la cuisson.

Pour choisir la température à cœur, tenez compte du degré de cuisson souhaité et du type de viande préparé. La gamme de température s'étend de 30 à 99 °C.

Le temps de cuisson dépend de différents facteurs. Plus la température de l'enceinte et le cas échéant le taux d'humidité sont élevés et plus la viande est fine, plus la température à cœur demandée sera atteinte rapidement.

Le processus de cuisson s'éteint automatiquement dès que la température à cœur programmée est atteinte. Exception : Le mode de cuisson Cuisson combinée  ou le programme personnalisé prévoit une phase de cuisson supplémentaire, par exemple pour colorer vos plats en fin de cuisson.

La transmission des valeurs de la température à cœur au système électronique du four vapeur se fait par signaux radio entre l'émetteur de la thermosonde et l'antenne réceptrice située au milieu de la résistance de voûte, dès que vous placez dans l'enceinte de cuisson les aliments avec la thermosonde en place.

La transmission radio s'interrompt si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, pour arroser un rôti par exemple. La transmission radio se poursuit dès que vous refermez la porte de l'ap-

pareil. Patientez quelques secondes : la température à cœur réelle s'affiche de nouveau à l'écran.

Risque de dommages sur la thermosonde en raison d'une utilisation inappropriée !

La thermosonde ne doit jamais être utilisée à des températures supérieures à 100 °C.

Si vous n'utilisez pas la thermosonde, sortez-la de l'enceinte lors du processus de cuisson.












Rangez-la dans la housse prévue à cet effet sur la porte de l'appareil.

Une fois enfoncée dans les aliments toutefois, elle ne risque pas d'être endommagée, le réglage maximum de la température à cœur ne pouvant dépasser 99°C.

Thermosonde

Possibilités d'utilisation

La thermosonde peut être utilisée avec les modes de cuisson suivants :

- Cuisson combinée  | Chaleur tournante + 
- Cuisson combinée  | Chaleur sole-voûte 
- Chaleur tournante + 
- Turbogril 
- Chaleur sole-voûte 
- Cuisson intensive 
- Gâteaux spéciaux 
- Cuisson vapeur 
- Fonctions spéciales  | Réchauffage

Conseils importants sur l'utilisation

Pour bien utiliser votre thermosonde, veuillez respecter les instructions ci-dessous.

Évitez :

- d'utiliser un plat métallique haut et étroit dont la forme est susceptible de gêner la transmission du signal radio
- de placer des objets métalliques au-dessus de la thermosonde, comme un couvercle sur un rôti, une feuille de papier aluminium ou encore une grille et une plaque de cuisson multi-usage sur les niveaux supérieurs. En revanche, les couvercles en verre ne posent aucun problème
- d'utiliser simultanément une thermosonde métallique vendue dans le commerce
- que la poignée de la thermosonde trempe dans le liquide de cuisson ou repose sur les aliments ou le bord du plat de cuisson

que la poignée de la thermosonde ne touche pas la résistance voûte/ grill pendant une cuisson.

Vous risquez de la casser !
N'utilisez pas la thermosonde pour soulever les aliments.

Enfoncez bien la pointe de la thermosonde dans l'aliment jusqu'à en atteindre le centre. Tournez la poignée de la thermosonde vers le haut, légèrement de biais (donc pas à l'horizontale), pointée vers la porte de l'appareil / les coins de l'enceinte.

La pointe en métal ne doit pas toucher un os et ne doit pas être piquée aux endroits très gras. Cela risque de déclencher l'arrêt prématuré de la cuisson.

Si la viande est très marbrée et persillée, référez-vous au tableau des températures à cœur et sélectionnez la valeur la plus élevée.

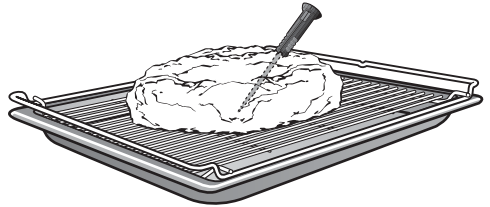
Si vous utilisez un sachet de rôtissage, vous pouvez soit transpercer le sachet et enfoncez la thermosonde jusqu'au cœur du morceau de viande, soit planter la thermosonde dans la viande comme expliqué précédemment et refermer le sachet ensuite.

Consultez les indications présentes sur l'emballage.

Si vous avez emballé votre morceau de viande dans du papier aluminium, vous devez transpercer l'aluminium pour planter la thermosonde à cœur.

Marche à suivre

- Préparez l'aliment.
- Sortez la thermosonde de son logement derrière le bandeau.



- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans le morceau de viande, poignée en diagonale vers le haut.
- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Si nécessaire, modifiez la température suggérée et / ou la température à cœur.

⚠ Risque de brûlures !

La poignée de la thermosonde peut être brûlante.


Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde !

- Si la thermosonde n'est pas détectée, plantez-la dans à un autre endroit du morceau de viande.

Thermosonde

Conseils

- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.
- La température à cœur est atteinte et vous constatez que la viande n'est pas assez cuite ? Replantez la thermosonde à un autre endroit ou augmentez la température à cœur et recommencez comme expliqué précédemment.

Viande	 [°C]
Rôti de veau	75–80
Porc fumé	75
Gigot	80–85
Selle d'agneau	70–75
Selle de chevreuil / râble de lièvre	65–75
Rôti de bœuf	80–90
Rosbif / Filet de bœuf	
saignant	45
à point	55
bien cuit	75
Rôti / Echine de porc	80–90
Filet mignon / Carré de porc	75
Gibier / Cuissot	80–90

 Température à cœur

Conseils pour la cuisson





- Placez le filtre à graisse sur la paroi arrière.

Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée : elle se dessèche.

- Faites-la décongeler avant cuisson.
- Avant de la cuire, parez la viande en enlevant la graisse, la peau et les nerfs.
- Assaisonnez la viande selon votre goût et parsemez-la de miettes de beurre ou de tranches de lard (gibier).

Conseil : Le gibier est plus tendre s'il est mariné une nuit (par exemple dans du petit-lait).

- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez tant que possible des pièces de viande de même épaisseur.
- Faites rôtir la viande sur la grille et placez le plat mutli-usages en bas du four. Vous pouvez ensuite réutiliser le jus de viande pour préparer vos sauces.
- Avant de servir, laissez reposer le rôti cuit pendant une dizaine de minutes environ. Ce temps de repos permet au jus de viande de mieux se répartir.

Pour le rôtissage, nous vous conseillons d'utiliser les modes de cuisson Cuisson combinée  | Chaleur tournante +  et Cuisson combinée  | Chaleur sole-voûte .

Si vous souhaitez utiliser d'autres modes de cuisson, vous pouvez entrer leurs phases de cuisson sous forme de programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

Cuisson combinée

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

Viande maigre

La surface des viandes maigres reste moelleuse grâce à la vapeur. La chair des viandes maigres devient particulièrement tendre si vous la faites cuire en 5 étapes

- 1ère étape : préchauffez l'enceinte de cuisson et la plaque de cuisson multi-usage posée sous la grille
- 2ème étape : faites brunir la viande.
- 3ème étape : l'enceinte de cuisson atteint la température de cuisson idéale pour la viande.
- 4ème étape : la viande est attendrie par la température idéale.
- 5ème étape : la viande cuit au degré de cuisson souhaité.

Rôti

Viande grasse bardées

- 1ère étape : faites cuire à une température élevée : vous éliminez ainsi un maximum de graisses tout en faisant dorer le dessus.
- 2ème étape : baissez la température et augmentez le taux d'humidité.
- 3ème étape : augmentez la température pour un fini croustillant.

Plats braisés






















































- 1ère étape : préchauffez l'enceinte de cuisson et la plaque de cuisson multi-usage
- 2ème étape : faites brunir la viande.
- 3ème étape : faites-la braiser à une température de 100 °C et avec un taux d'humidité de 84 %

Volailles





























- 1ère étape : enfournez en sélectionnant une température élevée et un fort taux d'humidité afin de permettre aux graisses de s'écouler.
- 2ème étape : la température est diminuée.
- 3ème étape : augmentez la température et réduisez le taux d'humidité pour que la peau sèche et devienne croustillante.

Pour plus d'informations sur les différents réglages, consultez le tableau de rôtissage suivant.

Tableau de rôtissage























































Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Volailles						
Canard jusqu'à 2 kg, farci	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	140	–
	3		190	–	23	–
Canard jusqu'à 2 kg, non farci	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	100	–
	3		190	–	23	–
Magret de canard, rosé	1	 	Niveau 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	Niveau 3	0	7–13	–
Magret de canard, bien cuit	1	 	Niveau 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	Niveau 3	0	7–13	–
	4	 	30	0	5	–
Oie, 4,5 kg	1	 	190	40	30	–
	2	 	100	80	270	–
	3		190	–	23	–
Poulet, entier	1	 	225	0	20	–
	2	 	150	55	60	–
	3	 	Niveau 3	0	2–12	–
Cuisse de poulet	1	 	200	95	30–25	–
	2	 	225	0	13–18	–
	3	 	Niveau 3	0	0–7	–
Rôti roulé de dinde, farci/ non farci	1	 	190	40	20	–
	2	 	140	75	100	–
	3		200	–	4–8	–
Escalope de dinde	1	 	170	65	85	–
	2		Niveau 3	–	0–9	–





















































Rôti

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Veau						
Filet / Selle (rôti)						
saignant	–		175	–	–	45
à point	–		165	–	–	55
bien cuit	–		160	–	–	75
Filet / Selle (Touche du chef)						
saignant*	1		Niveau 3	0	10	–
	2		Niveau 3	0	8	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
à point*	1		Niveau 3	0	10	–
	2		Niveau 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
Filet (Touche du chef)						
bien cuit*	1		Niveau 3	0	10	–
	2		Niveau 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	50	–
	6		200	–	5	–
Selle (Touche du chef)						
bien cuit*	1		Niveau 3	0	10	–
	2		Niveau 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	80	–
	6		200	–	5	–

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	🌡️ [°C]	⏪ [%]	🕒 [min]	🔥 [°C]
Jarret	1		100	84	155	–
	2		190	–	17	–
Bœuf en daube*	1		Niveau 3	0	10	–
	2		Niveau 3	0	10	–
	3		100	84	165	–
Agneau						
Gigot	1		Niveau 3	–	18	–
	2		100	57	190	–
Selle / Carré à point*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	8	–
	3		30	0	30	–
	4		75	47	40	–
bien cuit*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	10	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	100	–
Porc						
Filet	–		200	–	–	75
Porc fumé	1		200	0	30	–
	2		130	100	–	75
Croustillant de porc	1		225	54	40	–
	2		100	84	120	–
	3		165–185	–	20–25	–
Rôti dans le filet	1		180	50	30	–
	2		130	30	–	75
Bœuf						
Filet (rôti)						
saignant	–		175	–	–	45
à point	–		170	–	–	55
bien cuit	–		165	–	–	75

Rôti

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]	
Filet (Touche du chef) saignant*	1	 	Niveau 3	0	10	–	
	2	 	Niveau 3	0	10	–	
	3	 	60	0	30	–	
	4	 	60	49	30	–	
	à point*	1	 	Niveau 3	0	10	–
		2	 	Niveau 3	0	10	–
		3	 	100	0	20	–
		4	 	65	49	60	–
		5	 	70	51	60	–
	Filet (Touche du chef) bien cuit*	1	 	Niveau 3	0	10	–
2		 	Niveau 3	0	10	–	
3		 	100	0	20	–	
4		 	65	49	60	–	
5		 	90	68	105	–	
6			200	–	8	–	
Rosbif (rôti) saignant à point bien cuit	–		175	–	–	45	
	–		170	–	–	55	
	–		165	–	–	75	
Rosbif (Touche du chef) saignant*	1	 	Niveau 3	0	10	–	
	2	 	Niveau 3	0	10	–	
	3	 	60	0	30	–	
	4	 	60	49	30	–	
	à point*	1	 	Niveau 3	0	10	–
		2	 	Niveau 3	0	10	–
		3	 	100	0	20	–
		4	 	65	49	60	–
		5	 	70	51	60	–

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
bien cuit*	1	 	Niveau 3	0	10	–
	2	 	Niveau 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	135	–
	6		200	–	8	–
Paupiettes**	1	 	Niveau 3	0	10	–
	2	 	Niveau 3	0	10	–
	3	 	100	84	120	–
Bœuf en daube**	1	 	Niveau 3	0	10	–
	2	 	Niveau 3	0	10	–
	3	 	100	84	205	–
Gibier						
Selle de cerf à point*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	7	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	75	52	40	–
bien cuit*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	13	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	100	47	107	–
Cuissot de cerf	1		Niveau 3	–	20	–
	2	 	100	57	160	–
Selle de chevreuil à point*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	10	–
	3	 	30	0	15	–
	4	 	75	47	55	–
bien cuit*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	10	–
	3	 	100	47	84	–

Rôti

Viandes à rôtir	Phase	Mode de cuisson	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]	🔥 [°C]
Cuissot de chevreuil	1		Niveau 3	–	20	–
	2		100	57	130	–
Cuisse de sanglier	1		Niveau 3	–	20	–
	2		100	57	145	–
Autres						
Autruche saignant*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	8	–
	3		30	0	15	–
	4		65	49	157	–
à point*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	13	–
	3		30	0	15	–
	4		80	66	157	–
bien cuit*	1		Niveau 3	–	10	–
	2		Niveau 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	142	–

🌡️ Température/Puissance gril / 💧 Taux d'humidité / 🕒 Temps de cuisson / 🔥 Température à cœur

Cuisson combinée Chaleur tournante + / Cuisson combinée Multigril /

Cuisson combinée Chaleur sole/voûte / Multigril / Turbogril

* Pendant la première phase de cuisson, glissez la plaque de cuisson multi-usage sur le 2ème niveau en partant du bas et la grille sur le 3ème niveau. Faites préchauffer l'enceinte puis enfournez les pièces de viande au début de la seconde phase de cuisson.

** Pendant la première phase de cuisson, glissez la plaque de cuisson multi-usage sans aliment sur le 3ème niveau en partant du bas et faites préchauffer l'enceinte. Enfourez sur la plaque de cuisson multi-usage préchauffée au début de la seconde phase de cuisson.

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.

Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

Chaleur tournante +

Cuisson sur plusieurs niveaux

- En mode Chaleur tournante +, déduisez 20 °C des températures mentionnées en mode de cuisson traditionnel (Chaleur sole / voûte).

Chaleur sole/voûte

Cuisson de recettes traditionnelles et de soufflés

- N'utilisez qu'un seul niveau.
- Enfourez les gâteaux au 2ème niveau en partant du bas et les sablés au 3ème niveau.
- Si vous utilisez d'anciennes recettes ou de vieux livres de cuisine, enlevez 10 °C à la température indiquée. Gardez le même temps de cuisson.

Chaleur voûte

Choisir à la fin du temps de cuisson si l'aliment doit être plus doré sur la partie supérieure.

Pour gratiner

Chaleur sole

A choisir quand la cuisson de vos pâtisseries se termine, si vous voulez qu'elles soient bien dorées en-dessous.

Gâteaux spéciaux

Pâte à gâteau et pâte à choux surgelée

Cuisson intensive

Préparations à garniture humectée (tartes au fromage blanc, tartes aux prunes, quiches lorraines, tartes salées, etc.), tartes recouvertes d'un coulis sans fond de tarte précuit (gâteaux aux œufs, etc.) et pizzas.

- Enfourez au niveau le plus bas.

Cuisson combinée

Pour une croûte bien brillante, humectez bien le pain ou la pâte avant la première phase de cuisson : humidité maximale, température faible. Pour une croûte bien dorée, prévoyez une température élevée et un taux d'humidité élevé. Pour sécher des aliments, préférez en revanche une température peu élevée et un faible taux d'humidité.

Pains et pâtisseries

Conseils pour la pâtisserie

Filtre à graisses

- Retirez le filtre à graisses de la paroi arrière, faute de quoi vos préparations pourraient présenter des différences de dorure (exception : tarte aux quetsches et pizzas à garniture copieuse).

Moules

- Pour vos pâtisseries, préférez les moules de couleur foncée. Ils absorbent mieux la chaleur qui se transmet plus vite à la pâte. Les moules de couleur claire renvoient la chaleur :

la déperdition est plus importante, la cuisson plus longue.

- Disposez les moules à cake de forme allongée dans le sens de la longueur : la chaleur se diffuse bien dans le moule, le résultat final est homogène.
- Pour les programmes automatiques, utilisez les moules indiqués dans le livre de recettes.

Plaque de cuisson multi-usage

Grâce aux propriétés anti-adhérentes de sa surface traitée PerfectClean, la plaque de cuisson multi-usage n'a pas besoin d'être enduite avant cuisson.

Niveau de cuisson

- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de cuisson en même temps. Si vous souhaitez utiliser 2 niveaux de cuisson simultanément, reportez-vous aux indications des programmes automatiques.

Papier sulfurisé

Le papier sulfurisé est nécessaire avec

- la pâte à bretzels qui peut abîmer le revêtement spécial PerfectClean
- Les pâtisseries qui collent facilement de par leur fort taux de protides, notamment les génoises, les meringues ou les macarons.
- Pâte feuilletée

Produits surgelés

- Pour faire cuire des produits surgelés tels que les frites, les gâteaux ou les pizzas, sélectionnez la température la plus basse indiquée sur l'emballage.
- Faites cuire les produits surgelés, comme les pâtisseries, les pizzas ou les baguettes surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

La plaque de cuisson multi-usage peut se tordre sous l'effet de la chaleur, ce qui peut s'avérer dangereux au moment de sortir les aliments de l'enceinte de cuisson.


















































- Enfouissez les produits surgelés tels que les frites, croquettes de pomme de terre ou autres préparations similaires sur la plaque de cuisson multi-usage recouverte de papier sulfurisé. Retournez plusieurs fois les aliments en cours de cuisson.

Remarques sur le tableau des pâtisseries

































- Choisissez en général la température la plus basse du tableau.
- Si les températures plus élevées permettent de limiter le temps de cuisson, elles ont aussi tendance à donner une dorure très hétérogène. Parfois même, les aliments ne sont pas bien cuits.
- Une fois le temps de cuisson le plus court écoulé, vérifiez si les aliments sont cuits. Pour vérifier que les gâteaux et petits sablés sont cuits, piquez un cure-dent dans la pâte. Si celui-ci ressort sec, le plat est cuit.

Pains et pâtisseries

Tableau de cuisson

Préparations	Phase	Mode de cuisson	🔥 [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Génoise					
Plaque	–		150–180	–	25
Moule à manqué	–		160–170	–	25–35
Pâte feuilletée					
farci	1	 	100	100	7
	2	 	190–210	90	10
	3	 	190–210	75	5
	4	 	190–210	0	6
Sablés*	–		180	–	15
Pâte à choux					
Choux / Éclairs	–	 	150–185	0	50
Pâte levée					
Bagels	1	 	100	100	10
	2	 	200	0	24
Baguettes, pain d'épeautre	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	4
	3	 	210	50	6
	4	 	180–210	0	30
Gâteau au beurre	1	 	160	90	15
	2	 	120–165	0	10
Croissants	1	 	90	100	2
	2	 	160	90	10
	3	 	160–190	0	27
Pain aux trois céréales	1	 	30	100	15
	2	 	150	50	10
	3	 	150	0	100
Pita	1	 	40	100	10
	2	 	50	100	2
	3	 	210	0	6
	4	 	155–190	0	25















Pains et pâtisseries

Préparations	Phase	Mode de cuisson	🔥 [°C]	∆ [%]	⌚ [min]
Brioche tressée	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		160–200	0	12
Pain blanc moulé	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		220	0	25–50
Pains aux herbes	1		155	90	9
	2		200	0	15–25
Petits pains aux céréales	1		155	90	9
	2		210	0	20–30
Pizza / Tarte aux prunes	–		175–205	–	35
Tresse suisse	1		90	100	6
	2		170–210	50	45
Pain de Noël	1		150	100	30
	2		130–160	0	30
Crumble	1		30	100	30
	2		160	90	25
	3		130–180	0	10
Petits pains sucrés	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		200	0	8–13
Pain complet	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		190–215	0	30
Pain blanc	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–210	0	30





Pains et pâtisseries






Préparations	Phase	Mode de cuisson	🔥 [°C]	∆ [%]	🕒 [min]
Petits pains blancs	1		155	90	9
	2		200	0	20-30
Pain complet au froment	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180-220	0	30
Tarte à l'oignon	-		190	-	25-35
Pâte Brisée					
Sablés	1		185	50	6
	2		185	0	10-15
Moule à pâtisserie avec préparation sèche	-		200	85	35
Moule à pâtisserie avec préparation moelleuse	1		210	0	15
	2		190	0	20-30
Cuisson dans plaque de cuisson multi-usage	-		170-190	-	35-45
Pâte à l'huile et au fromage blanc					
Petits pains sucrés	1		50	100	5
	2		165	50	5
	3		165	0	14-26
Pizza	-		155-185	-	30
Plaque	-		160-180	-	45-55
Pâte à gâteau					
Moule à gâteau	-		170-190	-	55
Tarte aux fruits sur plaque	-		170-190	-	40
Sablés	-		150-190	95	25
Génoise	-		Niveau 3	-	2-3**

Pains et pâtisseries

Préparations	Phase	Mode de cuisson	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Levain					
Pain de seigle / froment	1	 	210	50	5
	2	 	190–210	0	50
Pain de seigle	1	 	210	60	6
	2	 	210	0	6
	3	 	155–170	0	60
Pâte à strudel					
Strudel aux pommes	1	 	30	90	7
	2	 	190	0	35–60

🌡️ Température / Puissance gril / ∆∆ Taux d'humidité / 🕒 Temps de cuisson

  Cuisson combinée Chaleur tournante +,   Cuisson combinée Chaleur sole / voûte /

 Chaleur sole / voûte /  Chaleur tournante + /  Cuisson intensive /  Gâteaux spéciaux /  Multigril





* Préchauffer l'enceinte de cuisson sans aliment

** par couche

Mode gril

 Risque de brûlures !

N'ouvrez pas la porte pendant que l'appareil est en mode Gril : la température se transmettrait aux éléments de commande.

Pour les modes de cuisson Multi-gril , Gril éco  et Cuisson combinée  | Multigril , il n'est pas possible d'utiliser la thermosonde.

Multigril

Griller des aliments peu épais en grandes quantités / Faire gratiner vos préparations dans de grands moules

Gril éco

Griller des aliments peu épais en petites quantités / Faire gratiner vos préparations dans de petits moules

Turbogrill

Pour griller les morceaux de viandes très épais (exemples : volailles et rôtis roulés).

Consignes pour le gril










- Installez les grillades sur la grille avec la plaque de cuisson multi-usage en dessous.
- Pour griller du poisson, placez en dessous un morceau de papier sulfurisé de la taille du poisson à griller.
- Insérez les grillades dans l'enceinte froide. Le four vapeur ne doit pas être préchauffé lors de grillade.
- En mode Gril, enfournez les pièces de viande épaisses (ex. : demi-poulets) au niveau intermédiaire et les pièces peu épaisses (ex. : steaks) au niveau le plus haut.
- Retournez la viande après $\frac{2}{3}$ du temps. Exception : le poisson n'est pas retourné

Conseils

- Vous pouvez faire mariner vos viandes maigres ou les enduire d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses de cuisson : elles noircissent vite ou dégagent de la fumée.
- Coupez les saucisses en biais avant de les mettre à griller.
- Utilisez les mêmes épaisseurs de tranches de viande ou de darnes de poissons, pour que les temps de cuisson des grillades ne soient pas trop différents.
- Si la grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur, poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau de cuisson.
- Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère :
 - - si la viande est encore très élastique, cela signifie qu'elle est rouge à l'intérieur ("bleu")
 - - si la cuillère s'enfonce un peu, la viande est rouge à l'intérieur ("saignant")
 - - si la cuillère s'enfonce à peine, la viande est cuite à point.

Mode gril

Tableau des grillades


Grillade	Mode de cuisson	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Poissons				
Truite		Niveau 3	–	25–30
Saumon		180	–	35
Maquereau		Niveau 3	–	25
Viande / Saucisse				
Boulettes de viande		Niveau 3	–	20
Saucisse à griller fraîche / pré-cuite		Niveau 3	–	15–20
Autres				
Faire griller des toasts		Niveau 3	–	5–8
Pain grillé, garni		Niveau 3	–	8–15
Epi de maïs	 	Niveau 3	30	23

🌡️ Température / Puissance gril / 💧 Taux d'humidité / 🕒 Temps de cuisson des grillades

 Multigril /  Turbogril /   Cuisson combinée Multigril

Ouvrir le menu "Réglages"


Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

Modifier et enregistrer les réglages

- Sélectionnez  Réglages.
- Faites défiler l'écran jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse puis sélectionnez ce choix.



Les réglages en cours sont signalés par un cadre de couleur.

- Faites défiler l'écran jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse puis sélectionnez ce choix.
- Validez en effleurant OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Réglages

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... / deutsch / english / ... Pays
Heure	Affichage activé / désactivé * / désactivation de nuit Représentation analogique * / numérique Format de temps 24 heures * / 12 h (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	activé / activé pendant 15 secondes *
Ecran d'accueil	Menu principal Modes de cuisson Programmes automatiques Fonctions utiles My Miele Programmes personnalisés
Luminosité	■■■■■====
Volume	Signaux sonores Bip touches Mélodie d'accueil activé * / désactivé
Unités	Poids g * / lb / lb/oz Température °C * / °F
Maintien au chaud	activé / désactivé *
Rinçage automatique	activé * / désactivé
Réduction de vapeur	activé * / désactivé
Temp. préprogrammées	
Sécurité	Sécurité enfants  activé / désactivé * Verrouillage touches activé / désactivé *

Option	Réglages disponibles
Dureté d'eau	douce moyenne dure *
Revendeur	Mode expo activé / désactivé *
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Temp. préprogrammées My Miele




* Réglage d'usine

Réglages

Langue

Vous pouvez choisir votre langue d'affichage et si nécessaire préciser le pays.

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




Conseil : Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez  Réglages et vous pouvez vous repérer grâce au symbole  et revenir au sous-menu Langue .

Affichage horaire




Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure sur four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

– activé

L'heure reste affichée en permanence. Vous pouvez activer ou désactiver l'éclairage  via la touche sensitive correspondante, à l'aide des fonctions alarme + minuterie  ou en ouvrant et fermant le bandeau .

– désactivé

L'écran s'éteint pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour la fonction Eclairage , les fonctions Alarme + Minuterie  et l'ouverture et la fermeture du bandeau .

– désactivation de nuit

À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement entre 5 heures et 23 heures. Le reste du temps, l'écran reste éteint.

Type d'affichage

Vous pouvez choisir le modèle de représentation de l'heure analogique (sous forme d'une horloge avec cadran) ou numérique (h:min). En format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez aussi modifier le format de l'heure :

– 24 heures

L'heure s'affiche sur 24 heures.

– 12 h (am/pm)

L'heure s'affiche sur 12 heures.

Réglages

Réglez les heures et les minutes.

Après une panne de courant, l'heure s'affiche de nouveau. Le four vapeur mémorise ces informations pendant 200 heures environ.

Synchronisation


Cette option n'est proposée que si vous disposez d'un système Miele@home (voir mode d'emploi distinct).

Date

Réglez la date.

Lorsque le four vapeur est éteint, la date ne s'affiche que si vous avez réglé Heure | Représentation | numérique.

Eclairage

- activé
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- activé pendant 15 secondes
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Sélectionnez  pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Page d'accueil

Lorsque vous enclenchez le four vapeur, c'est le menu principal qui s'affiche par défaut mais par exemple vous pouvez aussi sélectionner directement sur écran d'accueil les modes de fonctionnement ou les entrées qui sont sous MyMiele.

Luminosité

La luminosité de l'écran est symbolisée par une barre divisée en sept segments.



- Sélectionnez + foncé ou + clair pour modifier la luminosité.

Volume

Signaux sonores

Le volume est symbolisé par une barre divisée en sept segments.



Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour modifier le volume.
- Sélectionnez activé ou désactivé pour activer ou désactiver le signal sonore.

Bip touches

Le volume est symbolisé par une barre divisée en sept segments.



Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour modifier le volume.
- Sélectionnez activé ou désactivé pour activer ou désactiver le signal sonore des touches.

Mélodie d'accueil

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour activer ou désactiver la mélodie.

Réglages

Unités de mesure

Poids



- g
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.
- lb
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres.
- lb/oz
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et en onces.

Température

- °C
La température s'affiche en degrés Celsius.
- °F
La température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Maintien au chaud

Attention : les denrées fragiles telles que le poisson peuvent continuer à cuire pendant leur maintien au chaud.

- activé
En mode Cuisson vapeur , la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement lors de la sélection d'une température d'au moins 80 °C. Si les aliments ne sont pas sortis de l'appareil une fois l'opération terminée, cette fonction s'enclenche environ 5 minutes plus tard. Le message Maintien au chaud s'affiche à l'écran et les mets sont réchauffés pendant 15 minutes environ à 70 °C. Si vous ouvrez la porte ou que vous effleurez l'écran ou , la phase de maintien au chaud s'interrompt aussitôt.
- désactivé
La fonction de maintien au chaud est désactivée.

Rinçage automatique

Une fois que vous avez éteint le four vapeur, le message **Rinçage en cours** apparaît à l'écran après une cuisson vapeur.

Cela permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

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

Réduction de vapeur

– activé

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si on cuit à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80 – 100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée). Cette fonction permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. Les messages **Réduction de vapeur** et **Opération finie** s'affichent à l'écran.

– désactivé

Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** se désactive aussi automatiquement. La désactivation de la réduction de vapeur entraîne une évacuation de vapeur en grande quantité à l'ouverture de la porte.

Températures préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle proposée.

Dès que vous accédez à l'option souhaitée, les modes de cuisson et les fonctions utiles apparaissent avec les températures pré-programmées correspondantes.

- Sélectionnez le mode de cuisson/ la fonction utile souhaité(e).
- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant "OK".

Sécurité


Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire du four vapeur.

Vous pouvez aussi régler une alarme ou un temps de minuterie si la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée, même après une coupure de courant.

– activé

La sécurité enfants s'active. Pour pouvoir utiliser le four vapeur, allumez-le puis effleurez le symbole  pendant 6 secondes au moins.

– désactivé


La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez ensuite utiliser le four vapeur normalement.

Réglages

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson.

– activé

Le verrouillage des touches est activé. Pour pouvoir utiliser l'appareil, laissez votre doigt sur le symbole  pendant 6 secondes au moins. Le verrouillage des touches se désactive ensuite pour un court instant.

– désactivé

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

Dureté de l'eau

La dureté de l'eau du four vapeur est réglée par défaut sur eau dure. Pour un fonctionnement optimal de votre four vapeur et un détartrage dans les délais impartis, vous devez renseigner les données locales de votre commune. Plus l'eau est dure, plus fréquent sera le détartrage de votre appareil.

– douce

< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l

– moyenne

8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l

– dure

> 14 °dH, > 2,5 mmol/l

Revendeur

Cette option est conçue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four vapeur sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

Si vous avez activé le mode expo, le message suivant s'affiche dès vous allumez le four vapeur : Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas..

– activé

Pour activer le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes.

– désactivé

Pour désactiver le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four vapeur normalement.

Réglages d'usine

– Réglages

Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine restaurés.

– Programmes personnalisés

Tous les programmes personnalisés sont supprimés.

– Temp. préprogrammées








Les températures préprogrammées que vous avez modifiées sont réinitialisées.






– My Miele

Toutes les données MyMiele sont supprimées.

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson four vapeur)

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]			 * [°C]	 [min]
Ajout de vapeur						
Brocolis (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Répartition de la vapeur						
Brocolis (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Puissance à charge maximale						
Petits pois (8.3)	2x DGGL 12	1500 chacun	1, 3		100	**















 Niveau(x) d'enfournement à partir du bas /  Température /  Mode de cuisson /  cuisson vapeur /  Temps de cuisson

* Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson chaude (avant le début de la phase de préchauffage).

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

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats test selon EN 50304 / EN 60350 (fonctions fours)

Plat test	Moule	Mode de cuisson		 [°C]	 ** [min]	Pré-chauffage	
Biscuit marbré	1 plaque de cuisson		3	140	36-42 (36)	non	oui
	2 plaques de cuisson		1, 3 *	140	40-46 (41)	non	oui
	1 plaque de cuisson		3	140	26-30 (28)	oui	oui
Petits gâteaux	1 plaque de cuisson		2	150	30-34 (30)	non	oui
Gâteau de Savoie	1 moule à charnière 26 cm (sur grille)		2	180	31-34 (31)	non	oui
			2	180	22-26 (24)	oui	oui
Tourte aux pommes	1 moule à charnière 20 cm (sur grille)		2	160	100-110 (105)	non	oui
			2	160	88-92 (90)	oui	oui
Toast	Grille		4	Niveau 3	3	6 min	non
Biftecks	Grille sur la plaque de cuisson multi-usages		4	Niveau 3	1. côté 14 2. côté 10	5 min	non

 niveau de cuisson en partant du bas /  Température/puissance gril /  Temps de cuisson /  sélectionner Chauffage accéléré

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Gâteaux spéciaux/  Grand gril

* N'attendez pas la fin du temps de cuisson indiqué pour sortir vos plaques à pâtisserie du four. Retirez-les une à une dès que vous constatez que vos préparations sont bien dorées.

** La valeur entre parenthèses indique le temps de cuisson optimal.

Classe d'efficacité énergétique

Selon la norme EN 50304, ce four vapeur correspond à la classe d'efficacité énergétique A+. Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure en mode de cuisson Cuisson éco.

Nettoyage et entretien

Conseils de nettoyage et d'entretien



Risque de blessure !

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four vapeur s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four.

Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent sur les surfaces de l'appareil.

Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil.

Nettoyez l'enceinte de cuisson, l'intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers et en aucun cas des produits professionnels.

N'utilisez pas de détergents contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Laissez refroidir le four vapeur avant de le nettoyer.

- Nettoyez et séchez le four vapeur et les accessoires après chaque utilisation.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le four vapeur pendant un certain temps, nettoyez-le bien pour éviter la formation de mauvaises odeurs puis laissez la porte de l'appareil entrouverte.

Produits à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas de :

- produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- produit détartrant,
- produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- détergent contenant des solvants,
- produit spécial inox,
- nettoyant pour lave-vaisselle,
- produit vitres,
- détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- gomme de nettoyage,
- grattoir métallique,
- paille de fer,
- spirale à récurer en inox,
- ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- décapant four en bombe.

Façade du four vapeur

Plus vous laissez les salissures longtemps, plus elles s'incrument. Vous risquez de ne plus pouvoir les enlever et l'aspect des surfaces de votre appareil risque de se décolorer et de s'altérer peu à peu.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon propre en microfibre, humide et sans aucun détergent.
- Séchez bien la façade après chaque nettoyage avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte et les supports de gradins sont recouverts d'un **revêtement de protection**

PerfectClean, ce qui leur confère un aspect irisé. Les surfaces traitées avec le revêtement de protection PerfectClean présentent des qualités reconnues : surfaces qui n'adhèrent pas et nettoyage facilité.

Pour une utilisation optimale de votre appareil, il est important que vous nettoyez l'intérieur de l'enceinte après chaque utilisation. Les propriétés anti-adhésives des surfaces PerfectClean disparaissent si vous laissez s'accumuler les dépôts de nourriture d'une cuisson sur l'autre.

Plusieurs utilisations successives du four sans nettoyage intermédiaire compliquent le nettoyage de votre appareil.

Les dépôts laissés par l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau par exemple, seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

Les taches de fruit peuvent entraîner une décoloration définitive de l'inox. Ce phénomène n'altère cependant en rien les qualités du revêtement de protection PerfectClean.

Enlevez toute trace de produit, faute de quoi les propriétés antiadhésives de votre appareil seront moins efficaces.

Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, évitez l'utilisation :

- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- de produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable,
- de paille de fer,
- d'éponge avec tampon abrasif ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de décapant four en bombe,
- de nettoyage au lave-vaisselle
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée.

Pour nettoyer l'enceinte, n'utilisez surtout pas de décapant four en bombe ; ces produits laissent des traces.

Enceinte de cuisson

La surface de l'enceinte de cuisson est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

Pour nettoyer l'enceinte du four, vous pouvez retirer sa porte (voir chapitre "Porte") ainsi que les supports de grâdins (voir chapitre "Supports de grâdins").

Après une cuisson à la vapeur

■ Retirez :

- l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
- les taches de graisses peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau du robinet.

■ Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau du robinet.

■ Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Conseil : Vous pouvez terminer le séchage du four vapeur automatiquement (voir chapitre "Entretien / Séchage").


Vous avez fait cuire de la viande ou de la pâtisserie ?

Nettoyez l'enceinte à chaque fois que vous avez préparé des grillades, un rôti ou un gâteau. Si vous ne les nettoyez pas rapidement, les dépôts s'incrûstent et deviennent impossible à déloger.

■ Nettoyez l'enceinte de votre appareil avec une éponge double-face propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.

■ Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau du robinet.

■ Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Conseil : Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de votre appareil si vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, que vous laissez ensuite agir quelques minutes. Vous pouvez aussi enclencher le programme Entretien  | Humidification (voir chapitre "Entretien - Humidification enceinte").

Nettoyage et entretien

Tamis de fond

- Rincez et séchez le tamis de fond après chaque utilisation.
- Les colorations et dépôts de tartre du tamis de fond peuvent également être enlevés avec du vinaigre. Rincez ensuite à l'eau claire.

Joint de porte

Nettoyez le joint situé entre la contre-porte et l'enceinte après chaque cuisson, car les dépôts de graisses qui s'incrustent peuvent le fissurer ou le rendre poreux.

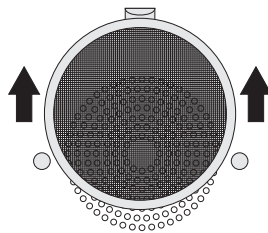
- Nettoyez le joint de porte avec un chiffon microfibras propre, humide et sans aucun détergent. Vous pouvez aussi utiliser pour le nettoyage une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle.
- Après chaque nettoyage, séchez bien le joint avec un chiffon doux.
- Remplacez le joint de porte dès qu'il devient cassant ou poreux.

Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.

Filtre à graisses

Après chaque cuisson, nettoyez le filtre à graisses.

Le filtre à graisse passe au lave-vaisselle.



- Sortez le filtre à graisses par le haut.
- Nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Pour laver le filtre au lave-vaisselle, disposez-le horizontalement : le lavage sera plus efficace. Certains détergents peuvent décolorer le filtre à graisse de votre appareil mais ce phénomène n'altère en rien son efficacité.

Réservoir à eau et bac à eau condensée

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau condensée vont au lave-vaisselle.

- Soulevez légèrement le réservoir à eau et le bac à eau condensée pour les sortir de leur habitacle puis videz-les après chaque utilisation.

En retirant le réservoir à eau et le bac à eau condensée, de l'eau peut goutter dans l'habitacle.

- Séchez l'habitacle.
- Lavez-les à la main ou au lave-vaisselle.
- Séchez le réservoir à eau et le bac à eau condensée avec un chiffon pour éviter les résidus de calcaire.

Accessoires

Plats de cuisson et thermosonde

Les plats de cuisson et la thermosonde passent au lave-vaisselle.

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

Plaque de cuisson multi-usage et grille

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usage et de la grille sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean.

Ne nettoyez en aucun cas la plaque de cuisson multi-usage et la grille au lave-vaisselle !

Pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

- Retirez :
 - les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
 - les salissures plus tenaces avec une éponge propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau du robinet.
- Séchez les surfaces de la plaque de cuisson multi-usage et de la grille avec un chiffon.

Nettoyage et entretien

Supports de gradins

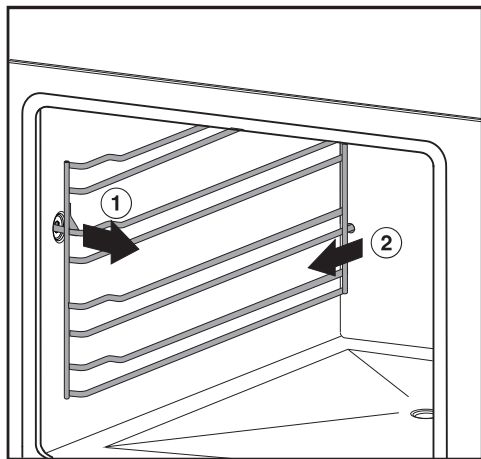
La surface des supports de gradins est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Ne nettoyez jamais les supports de gradins au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

- Séchez les supports de gradins avec un chiffon.
- Lorsque vous les remettez en place après les avoir nettoyés, vérifiez que les supports de gradins sont correctement insérés (voir schéma) et bien enfoncés.

Dans le cas contraire, vous ne pourrez pas enclencher le dispositif de sécurité qui empêche les supports de gradins de glisser. Vous risquez en outre d'endommager la thermosonde au moment d'enfourner les plats de cuisson.



- Commencez par sortir des supports de gradins par les côtés ① puis l'arrière ②.
- Retirez :
 - les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
 - les salissures plus tenaces avec une éponge propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau du robinet.

Entretien

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas disponibles dans Entretien Ⓞ.

Humidification de l'enceinte

Ce programme permet de ramollir les projections laissées sur l'enceinte, après la cuisson d'un rôti par exemple.

- Laissez refroidir l'enceinte du four.
- Enlevez tous les accessoires.
- Remplissez le réservoir à eau.
- Sélectionnez Entretien Ⓞ | Humidification.

Le programme d'humidification de l'enceinte dure 10 minutes environ.

Séchage

L'humidité résiduelle présente dans l'enceinte s'évapore complètement, même dans les endroits les plus inaccessibles.

- Commencez par essuyer l'enceinte avec un torchon propre.
- Sélectionnez Entretien Ⓞ | Séchage.

Le programme de séchage de l'enceinte dure une vingtaine de minutes.

Rinçage

Pendant le processus de rinçage, le système d'alimentation en eau de l'appareil est intégralement vidangé. Tous les résidus alimentaires éventuels sont évacués.

- Sélectionnez Entretien Ⓞ | Rinçage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

L'opération de rinçage dure une dizaine de minutes.

Détartrage

Pour détartrer votre appareil, nous recommandons d'utiliser les "pastilles détartrantes (voir chapitre "Accessoires en option)", conçues spécialement pour les appareils Miele en vue d'optimiser le processus de détartrage. D'autres produits de détartrage, qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue si la concentration de la solution de détartrage n'était pas conforme aux instructions du mode d'emploi.

La solution de détartrage contient de l'acide.

La poignée de porte ou les panneaux métalliques peuvent être tâchés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage.

Éliminez la solution de détartrage tout de suite.

Le four vapeur doit être détartré au terme d'un certain temps de fonctionnement. Lorsqu'un détartrage est nécessaire, le nombre de cycles de cuisson restant s'affiche à l'écran. Seuls les cycles de cuisson avec vapeur sont comptabilisés. À la fin du dernier cycle de cuisson, le four vapeur se bloque.


Nous vous recommandons de détartrer le four vapeur avant son verrouillage.

Nettoyage et entretien

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de vider, rincer puis de remplir le réservoir à eau. Le bac à eau de condensation doit être vidé.

- Allumez votre four puis sélectionnez Entretien  | Détartrage.

Le message *Veillez patienter...* s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage se prépare à démarrer. Il se peut que cela dure plusieurs minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de remplir le réservoir à eau.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au repère  puis ajoutez 2 tablettes de produit détartrant Miele.
- Enfoncez bien le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Validez en effleurant "OK".
- Videz le réservoir d'eau condensée.
- Validez en effleurant "OK".

Le temps résiduel s'affiche à l'écran puis le programme de détartrage commence.

Au delà de la sixième minute, vous ne pouvez plus interrompre le processus de détartrage. N'arrêtez jamais le four vapeur avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé à deux reprises de vider, rincer puis de remplir le réservoir à eau. Le bac à eau de condensation doit être vidé.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Validez à chaque fois en effleurant "OK".

Après écoulement du temps restant, le message Vider le récipient à eau condensée s'affiche à l'écran.

- Suivez les instructions à l'écran.
- Validez en effleurant "OK".

Le processus de détartrage est terminé.

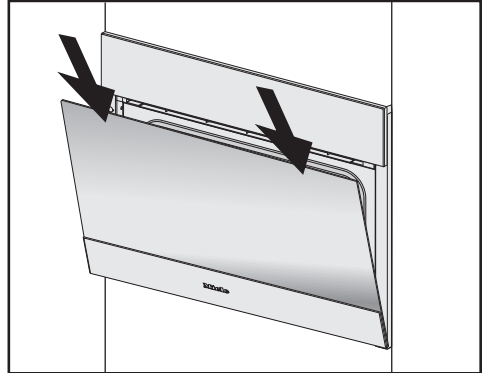
Après le détartrage

- Retirez, videz puis séchez bien le réservoir à eau et le bac à eau de condensation.
- Arrêtez le four vapeur.
- Laissez l'enceinte du four refroidir.
- Séchez l'enceinte.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Porte

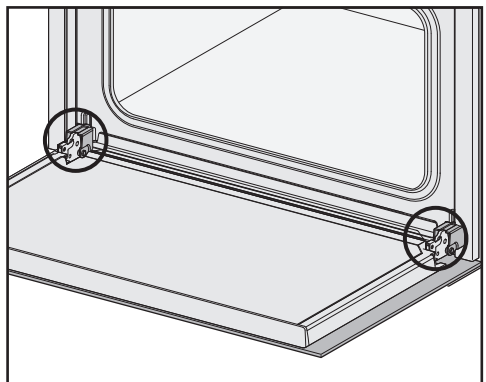
Démontage

- Préparez la surface sur laquelle vous poserez la porte en y déposant un torchon par exemple.
- Entrouvrez la porte.



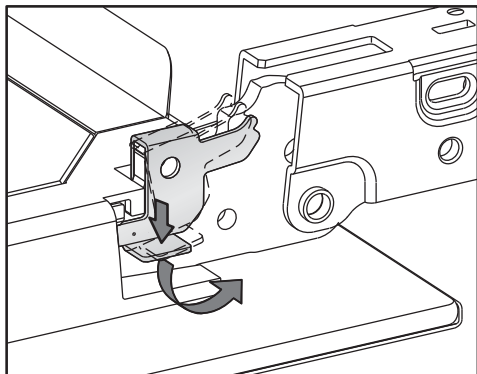
- Appuyez brièvement la porte vers le bas, avec les deux mains, par le rebord supérieur.

Débloquez les étriers de blocage des deux charnières avant de démonter la porte.



- Ouvrez la porte en grand.

Nettoyage et entretien



- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en les tournant au maximum vers le bas.

⚠ Attention de ne pas vous blesser avec les supports de la porte.

Les supports de la porte peuvent se rabattre contre le four vapeur !

Ne retirez jamais la porte des supports lorsqu'elle est en position horizontale.

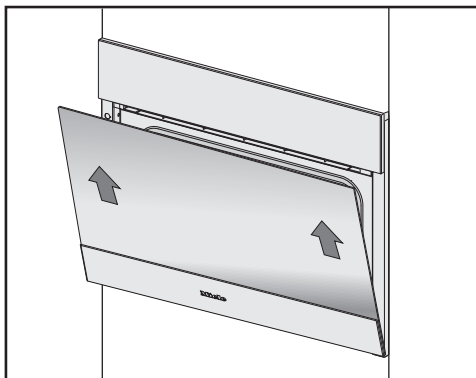
- Fermez complètement la porte de l'appareil.

Risque d'endommagement de la porte !

La poignée de la porte risque de se casser et les vitres de se fissurer.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

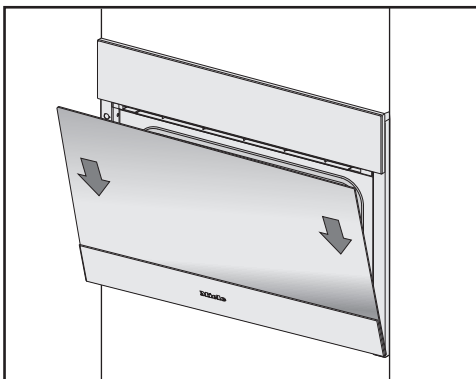


- Tenez la porte par les côtés puis retirez-la doucement des fixations par le haut en l'inclinant légèrement.
- Posez la porte sur la surface recouverte d'un tissu.

Montage

Risque d'endommagement de la porte !

Veillez à ne pas coincer la porte en la remettant.

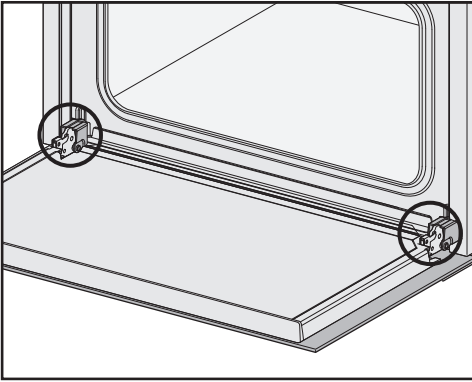


- Remplacez la porte dans ses supports.

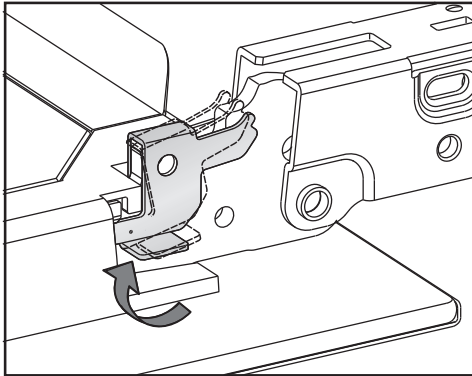
Risque d'endommagement de la porte !

Si les étriers de blocage ne sont pas bien bloqués, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée.

Verrouillez bien les étriers de blocage une fois la porte montée.



- Ouvrez la porte en grand.




- Pour verrouiller les étriers de blocage, tournez-les au maximum en position horizontale sur les charnières de porte.

En cas d'anomalie

Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation domestique. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.



Si vous ne parvenez pas à déterminer ou à résoudre la cause d'un problème, adressez-vous au service après-vente.

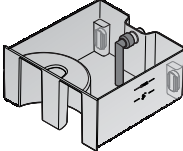
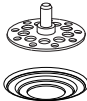
 **Risque de blessures !** Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des interventions techniques sur les appareils électroménagers. N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson ! Une installation ou une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.

Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	Le ou les fusible(s) ont sauté. ■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" – arrêtant le disjoncteur de différentiel ■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four vapeur mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - Revendeur").
	L'enceinte de cuisson s'est échauffée suite à la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

Problème	Cause et solution
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après que le four vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus.	La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas bien fermée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien installé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple). <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.
L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.	L'ampoule ne fonctionne plus. <ul style="list-style-type: none"> ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Vous avez appuyé plusieurs fois sur la touche  et l'ouverture / la fermeture automatique du bandeau ne fonctionne pas ?	Un objet se trouve sur le trajet du bandeau. ■ Enlevez-le.
	La sécurité obstacle réagit de façon très sensible : il arrive parfois que le bandeau ne s'ouvre / ne se ferme pas. ■ Ouvrez / Fermez le bandeau manuellement (voir en fin de chapitre). ■ Si le problème se produit très souvent, contactez le service après-vente.
L'appareil n'exécute pas les fonctions Départ à et Arrêt à.	L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment à la fin d'un programme de cuisson. ■ Laissez l'enceinte du four refroidir en laissant la porte grande ouverte.
	En principe, les fonctions Cuisson de menu et Entretien  ne sont pas disponibles.
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué ait été respecté ?	La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température.
	Le filtre à graisses de la paroi arrière est installé : le temps de cuisson sera plus long. ■ Adaptez le temps de cuisson.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'oeufs par exemple rallonge le temps de cuisson. ■ Adaptez la température ou le temps de cuisson à la recette modifiée.
Le gâteau n'a pas doré uniformément.	La température réglée était trop élevée.
	Vous n'avez pas retiré le filtre à graisses sur la paroi arrière.
	Vous avez utilisé plus de deux niveaux de cuisson. ■ Utilisez au maximum deux niveaux pour la cuisson.

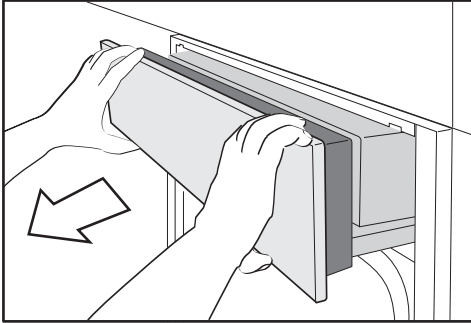
Problème	Cause et solution
F10	<p>Le tuyau d'aspiration du réservoir à eau</p> <ul style="list-style-type: none"> - n'est pas branché correctement - n'est pas positionné à la verticale <p>■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration :</p> 
F11 F20	<p>Les tuyaux d'évacuation sont bouchés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Déterminez le four vapeur (voir chapitre "Nettoyage et entretien", "Détartrage"). ■ Si le message d'anomalie s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.
F44	<p>Erreur de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eteignez le four vapeur puis réenclenchez-le au bout de quelques minutes. ■ Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le service après-vente.
F55	<p>Le temps de cuisson maximal étant dépassé, l'arrêt de sécurité s'est enclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four vapeur puis rallumez-le. <p>Le four vapeur est prêt à fonctionner à nouveau.</p>
F196	<p>Une anomalie s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four vapeur puis rallumez-le. <p>Le filtre de sole de l'enceinte est installé à l'envers.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four vapeur. ■ Remettez correctement le filtre :  <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four vapeur. ■ Si l'anomalie persiste malgré tout, appelez le service après-vente.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
F et autres chiffres	Problème technique ■ Eteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.

Ouverture manuelle du bandeau

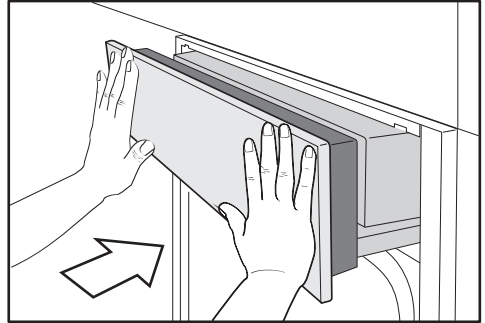
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Commencez par le tirer vers vous.
- Maintenez le bandeau en tirant légèrement vers le haut.

Fermeture manuelle du bandeau

- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Appuyez doucement sur le bandeau en poussant vers le bas.



- Repoussez le bandeau vers l'enceinte.

Accessoires en option

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

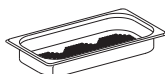
Vous pouvez aussi vous procurer ces produits auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

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

Les plats de cuisson d'une largeur de **325 mm** ne peuvent être insérés dans les supports de gradins. Il vous faut utiliser le support prévu à cet effet.

DGGL 1



Plat perforé

Contenance 1,5 l / Capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

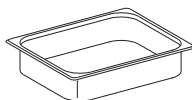
DGG 2



Plat non perforé

Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65mm (l x P x H)

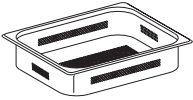
DGG 3



Plat non perforé

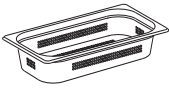
Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 4



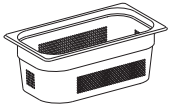
Plat perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 5



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

DGGL 6



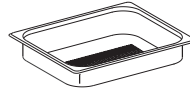
Plat perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



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

DGGL 8



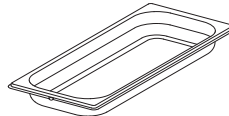
Plat perforé
Contenance 2,0 l / Capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 12



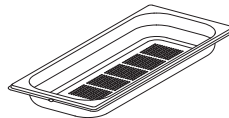
Plat perforé
Contenance 5,4 l / Capacité utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (l x P x H)

DGG 20



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

DGGL 20



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

Accessoires en option

Couvercles pour plats de cuisson

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

Détergents et produits d'entretien

DGCLean (250 ml)



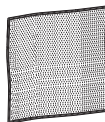
Un nettoyant spécial salissures tenaces pour l'enceinte de votre four. A utiliser surtout après le rôtissage.

Pastilles de détartrage (6 pièces)



pour détartrer le four vapeur

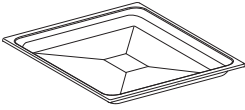
Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Autres

Plaque de cuisson multi-usage



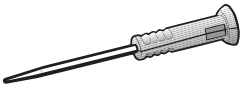
Plaque de cuisson multi-usage pour rôtir, cuire et griller

Grille combinable



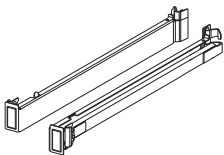
Grille combinable pour rôtir, cuire et griller

Thermosonde



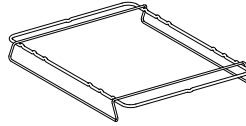
Pour vérifier au degré près les processus de cuisson. Mesure la température à l'intérieur de vos aliments (température à cœur).

Rails coulissants FlexiClips



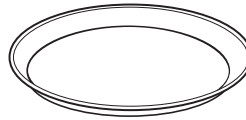
Les rails coulissants FlexiClips peuvent être retirés de l'enceinte et fixés sur tous les niveaux de cuisson.

Support pour plats



Pour suspendre les plats de 325 mm de large. A insérer dans les supports de gradins.

Plat à tarte



Convient à la préparation de pizzas, tartes à base de pâte au levain / brisée, tartes sucrées, gratins, galettes mais aussi de quiches et pizzas surgelées.

Ne convient pas au mode cuisson vapeur !

Accessoires en option

Plat à rôtir Gourmet

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif. Peut être installé directement dans les supports de gradins. Convient aussi à la zone de rô-tisserie des tables de cuisson vitrocéramique.

Ne convient pas aux tables de cuisson à induction / au gaz !

HUB 5000-M



Capacité maximale : 5,0 kg
Profondeur : 22 cm

HUB 5000-XL

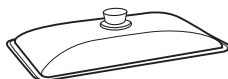


Capacité maximale : 8,0 kg
Profondeur : 35 cm

Couvercle pour plats à rôtir Gourmet

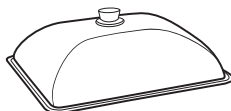
Couvercle pour plat à rôtir en acier inoxydable

HBD 60-22



Convient à HUB 5000-M

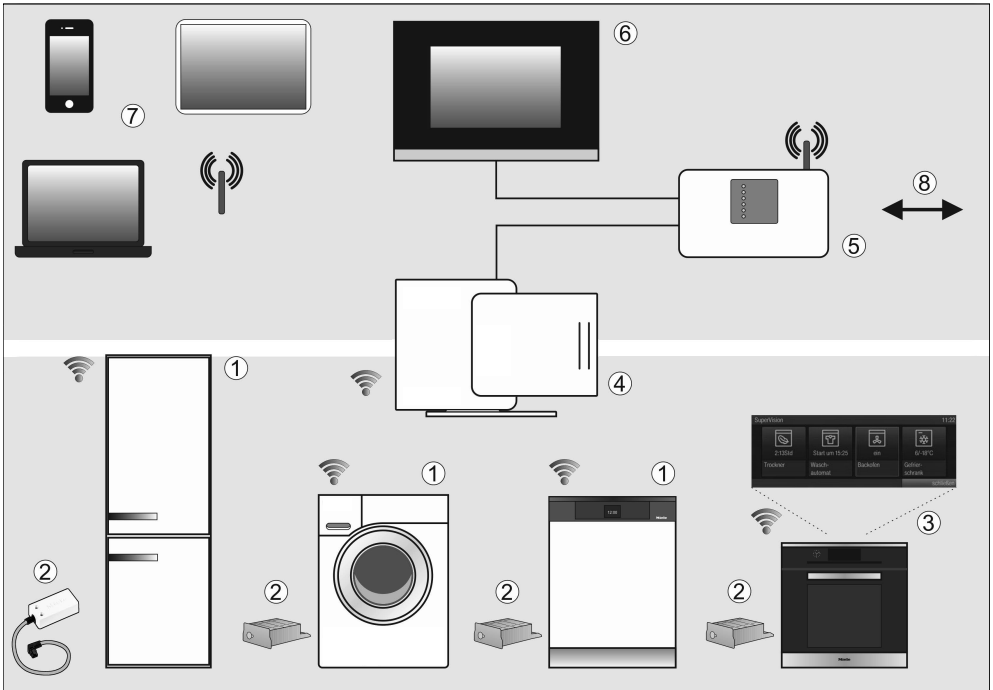
HBD 60-35



Convient à HUB 5000-XL

Miele@home

Si cela n'est pas déjà fait, vous pouvez faire installer le système Miele@home en vous adressant au service après-vente.



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Stick de communication XKS3000Z et module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway Miele@home XGW3000
- ⑤ Routeur Wi-Fi
- ⑥ Interface du réseau domestique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré dans le système Miele@home via un module de communication ou un stick de communication ② disponibles en option et éventuellement un jeu d'adaptation.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur l'écran ③ d'un four, par exemple, équipé de la fonction SuperVision.

Affichage d'informations, commande des appareils

- Appareil électroménager SuperVision ③
L'écran de certains appareils électroménagers aptes à l'interconnexion peut afficher l'état d'autres appareils électroménagers pouvant être interconnectés.
- Terminaux mobiles ⑦
Si vous êtes équipé d'un PC, d'un ordinateur portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.
- Réseau domestique ⑥
Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle "Gateway Miele@home" ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

- En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la Gateway Miele@home.

SmartStart (selon l'appareil)

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement en heures creuses ou lorsque l'électricité (issue par exemple de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantité suffisante.

Accessoires en option (selon l'appareil)


- Module de communication XKM3000Z et stick de communication XKS3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV
- Gateway Miele@home XGW3000

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

Consignes de sécurité pour le montage

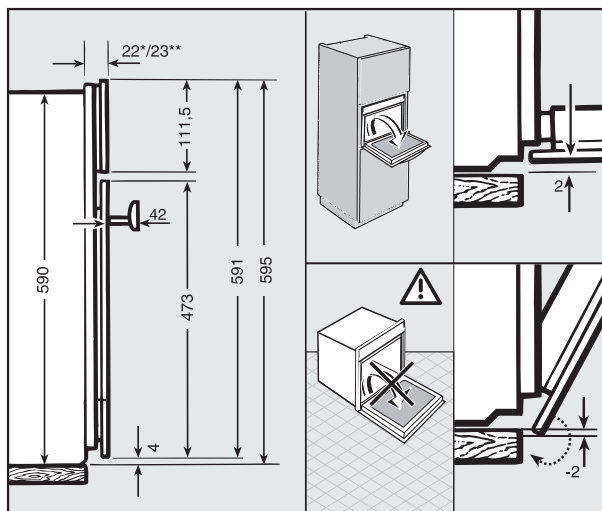
 Une installation non conforme risque de provoquer des dommages corporels et matériels.

- ▶ Avant de brancher le four vapeur, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Vérifiez que la prise reste accessible une fois l'appareil monté.
- ▶ Pour éviter de vous brûler en renversant le contenu d'un plat ou d'une boisson, installez l'appareil à une hauteur qui vous permet d'apercevoir le niveau supérieur de l'enceinte du four vapeur.

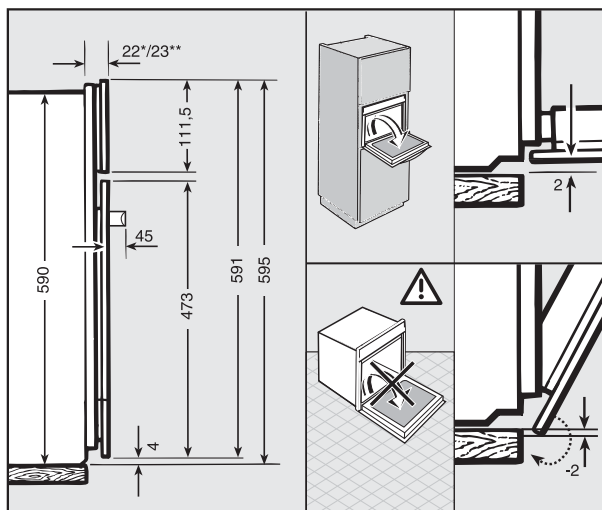
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Cotes de la façade

Façade PureLine



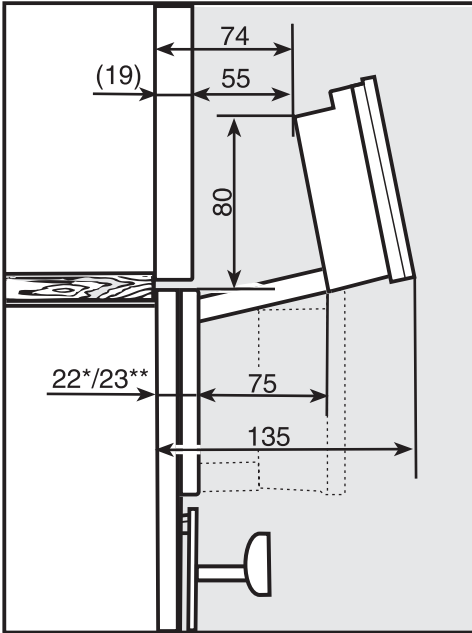
Façade ContourLine



* Façade en verre / ** Façade métallique

Plage de déplacement du bandeau

Aucun objet ne doit se trouver dans la plage de déplacement du bandeau (poignée de porte par exemple) : cela gênerait l'ouverture et la fermeture du bandeau.

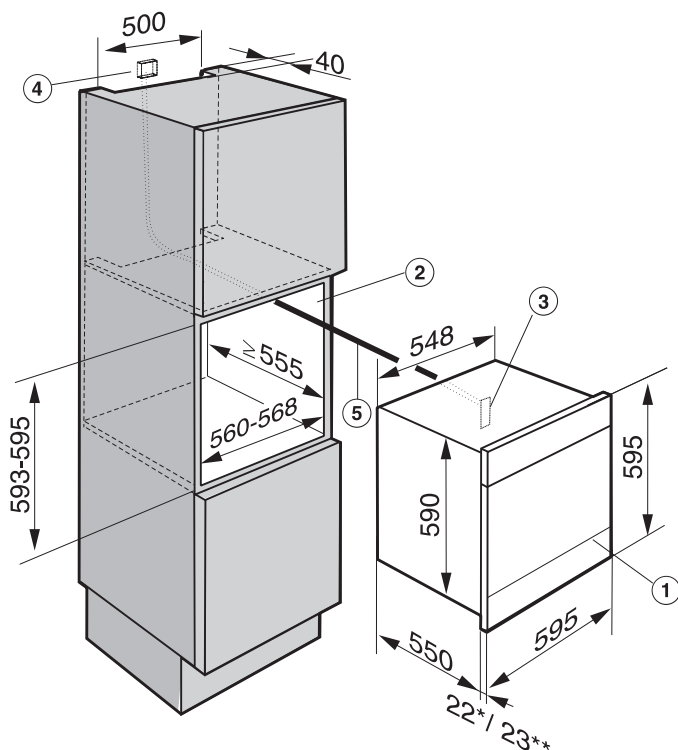


* Façade en verre

Cotes d'encastrement

Encastrement dans meuble haut

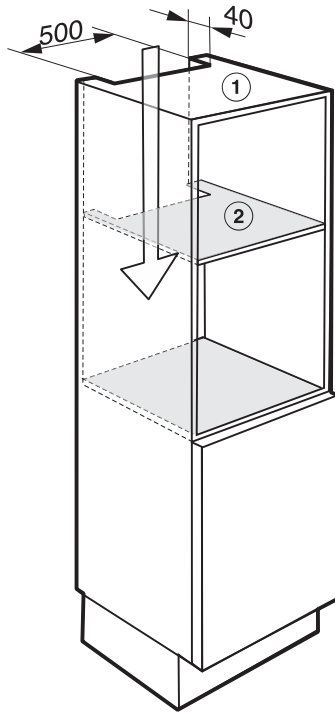
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



- ① Four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur
- ④ Position conseillée pour le branchement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm

* Façade en verre / ** Façade métallique

Ouvertures de ventilation du four vapeur



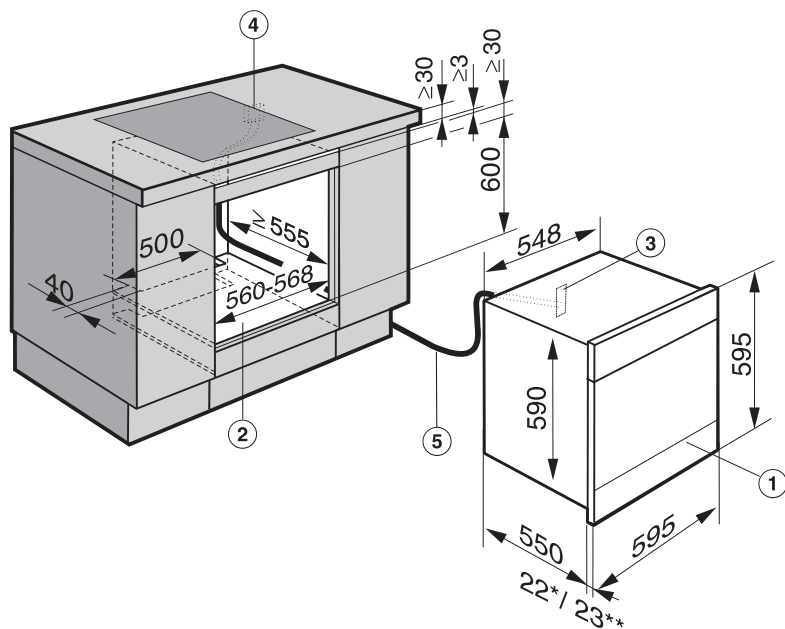
- ① Ouverture dans la partie supérieure de la niche
- ② Ouverture sur la tablette intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement

Cotes d'encastrement

Encastrement dans un meuble bas

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

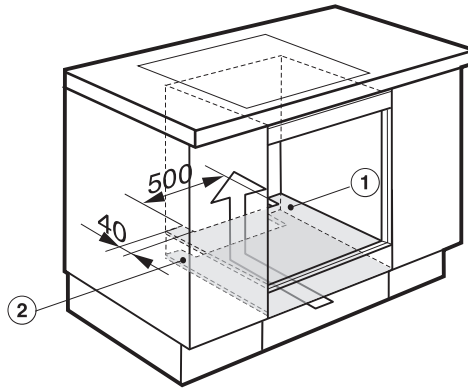
En cas d'encastrement du four vapeur sous une table de cuisson, respectez les instructions de montage et de hauteur d'encastrement de la table de cuisson (voir Instructions de montage de la table de cuisson).



- ① Four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur
- ④ Position conseillée pour le branchement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm

* Façade en verre / ** Façade métallique

Ouvertures de ventilation du four vapeur



- ① Ouverture sur la tablette intermédiaire en dessous de la niche d'encastrement
- ② Ouverture dans le fond de la niche

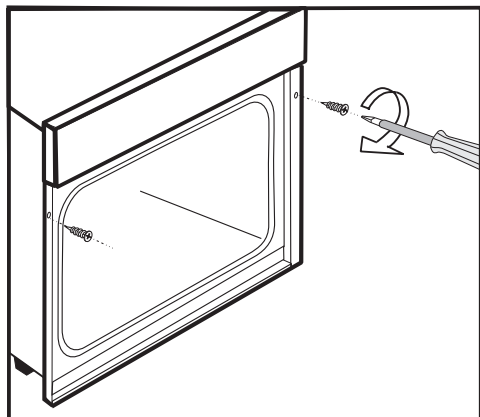
Montage

Installation du four vapeur

Anomalie due à un mauvais ajustement du four vapeur !


Pour garantir un bon fonctionnement du générateur de vapeur, le four vapeur doit être posé bien à l'horizontale. La marge d'erreur doit être inférieure à 2 degrés.

- Placez le four vapeur dans la niche prévue à cet effet puis ajustez sa position. Vérifiez que le câble d'alimentation électrique et le tuyau d'arrivée d'eau ne sont ni coincés ni abîmés.



- Fixez le four vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.
- Branchez votre four vapeur au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide de la check-liste du mode d'emploi.

Nous conseillons un raccordement électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche reste bien accessible une fois le four vapeur encastré.

 Risque de blessure !

Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Miele ne saurait être tenue responsable suite à des dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects ou à une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).

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

Quand la prise est difficilement accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

Raccordement

AC 230 V, 50 Hz

Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, nous recommandons de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du four vapeur.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Branchement électrique

Mise hors tension

⚠ Dommages corporels provoqués par un choc électrique !

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

Si le four vapeur doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (selon le type de réseau) :

Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

Fusibles à réarmement

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

Fusibles à réarmement automatique

(levier du disjoncteur de protection, min. de type B ou C !)

- Basculez le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

(Disjoncteur de protection pour courant résiduel)

- Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

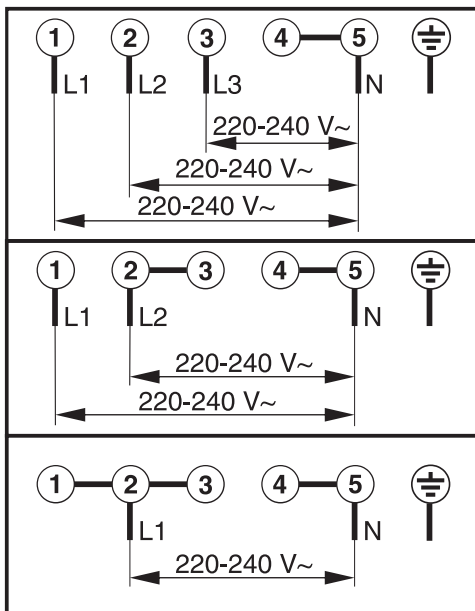
Remplacement du câble de raccordement au réseau

⚠ Dommages corporels provoqués par un choc électrique !

Seul un électricien est habilité à modifier le raccordement du câble d'alimentation électrique à l'appareil.

Si vous remplacez le câble d'alimentation électrique, choisissez un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et des instructions de montage.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Plaque signalétique

Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.



Conditions et durée de garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Droits d'auteur et licences

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tout droit relatif aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes :

- reproduction et diffusion
- modifications et dérivations
- décompilations, rétro-ingénierie, décompositions et autres désassemblages du logiciel.

Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend aussi des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Pour obtenir un aperçu des composants libres intégrés ainsi qu'une copie de la licence correspondante, allez sur <http://www.miele.de/device-software-licences> puis saisissez le nom de votre produit.

Miele vous communiquera sur demande le code source qui permet l'accès aux composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse info@miele.com.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DGC 6860



fr-FR

M.-Nr. 10 312 610 / 02

- cs** Přihlášení Miele@home přístroje pro domácnost ve WiFi síti prostřednictvím smartphone/tabletu
- da** Miele@home-produkt forbindes til et trådløst netværk via en smartphone/tablet
- de** Miele@home-Hausgerät im WLAN-Netzwerk anmelden via Smartphone/Tablet
- el** Σύνδεση συσκευής Miele@home στο δίκτυο WLAN μέσω smartphone/tablet
- en** Connecting a Miele@home household appliance to the WiFi network via smartphone/tablet
- es** Registrar un electrodoméstico Miele@home en la red WiFi a través de smartphone/tablet
- fi** Miele@home-kodinkoneen liittäminen WLAN-verkkoon älypuhelimella/tabletilla
- fr** Connecter un appareil Miele@home au réseau Wi-Fi via smartphone/tablette
- hr** Prijava Miele@home kućanskog uređaja na WLAN mrežu putem pametnog telefona/tableta
- it** Collegare l'elettrodomestico Miele@home alla rete WLAN tramite smartphone/tablet
- nl** Miele@home-apparaat aanmelden bij WLAN-netwerk via smartphone/tablet
- no** Tilkobling av Miele@home-apparat til WiFi-nettverk via smarttelefon/nettbrett
- pt** Registrar o electrodoméstico com sistema Miele@home na rede WLAN através do Smartphone/Tablet
- sr** Prijavljivanje Miele@home-kućnog uređaja na WLAN-mrežu preko pametnog telefona (Smartphone uređaja) / tableta
- sl** Prijava aparata Miele@home v omrežje WLAN prek pametnega telefona/tablice
- sv** Ansluta din Miele@home-maskin till ett wifi-nätverk via smartphone/surfplatta

fr - Connecter un appareil au réseau Wi-Fi via smartphone/tablette

Votre appareil Miele doit être connecté à votre réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser les fonctions SuperVision ou Synchronisation de l'heure de l'App Miele@mobile ou de Miele@home.

Le présent manuel décrit comment connecter un appareil au réseau Wi-Fi via smartphone ou tablette (systèmes iOS® et Android™). Appareils Miele concernés :


- fours, fours combinés micro-ondes (H 65xx/66xx BM/B/BP, H 6760 BP, H 68xx BM/BMX/B/BP/BPX)
- fours vapeur, fours vapeur micro-ondes, fours vapeur combinés (DG/DGM/DGC 6500/66x0/68xx, DGC 67xx, DGC 68x0X)
- machines à café (CVA6800, CVA6805)

Vous pouvez configurer le réseau Wi-Fi pour la connexion de votre appareil Miele dans le sous-menu "Miele@home" avec les connaissances techniques nécessaires. Nous vous recommandons toutefois de vous connecter avec l'App.

Ne modifiez **pas** les réglages du sous-menu "Miele@home". Il est possible que votre appareil ne parvienne plus à se connecter au réseau Wi-Fi.

En cas de doute, veuillez contacter le service clientèle Miele.

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

 Le module WLAN XKM 3100 W doit être inséré.

Pour la connexion à l'App, vous avez besoin de :

- un smartphone ou une tablette avec l'App Miele@mobile installée
- le nom de votre réseau WLAN local et le mot de passe correspondant
- le numéro de fabrication de votre appareil Miele (il est indiqué sur la plaque signalétique ; voir mode d'emploi de l'appareil)

fr - Connecter un appareil au réseau Wi-Fi via smartphone/tablette

Télécharger l'App Miele@mobile

Le système d'exploitation de votre appareil mobile (smartphone/tablette) doit avoir au moins la version iOS 8® ou Android 4.4™.

Vous pouvez obtenir gratuitement dans les App-Stores l'App "Miele@mobile" adaptée au module WLAN.

- Recherchez dans l'App Store® ou Google Play™, l'App **Miele@mobile**.



- Téléchargez l'App sur votre appareil mobile.
- Lancez l'App Miele@mobile et créez un compte utilisateur Miele.

Si vous avez déjà un compte utilisateur Miele, vous pouvez utiliser ces données pour vous connecter dans l'App.

Le processus de connexion choisit l'une ou l'autre option en fonction du système d'exploitation de votre smartphone ou tablette.

Connecter un appareil via un terminal mobile iOS

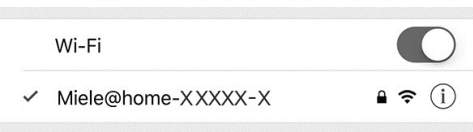
Vous êtes connecté à votre compte utilisateur dans l'App Miele@mobile et votre smartphone ou votre tablette utilise le réseau Wi-Fi qui doit servir à synchroniser l'appareil.

- Sélectionnez "Lancer la connexion des appareils" dans l'App.
- Sélectionnez "Ajouter nouvel appareil Miele".
- Sélectionnez l'option "Connexion Wi-Fi guidée via l'App".
- Démarrez votre appareil avec le module WLAN inséré.

Le module de communication envoie un signal WLAN propre à l'appareil.

- Pour modifier les réglages de votre iPhone®/iPad®, ouvrez les paramètres WLAN (Wi-Fi).
- Sélectionnez le réseau qui commence avec "Miele@home-".
- Saisissez le numéro de fabrication de votre appareil **sans le premier "0"** en tant que mot de passe.

Le numéro de fabrication figure sur la plaque signalétique. Veillez à ce que le premier chiffre ne soit pas un "0". Commencez avec le chiffre suivant. Par exemple, si le numéro de fabrication est le "023423585", le mot de passe sera alors "23423585".



Votre iPhone/iPad a réussi à se connecter à votre appareil, si une coche s'affiche devant "Miele@home-XXXXX-X" sélectionné.

- Basculez dans l'App Miele@mobile et sélectionnez "Continuer".

fr - Connecter un appareil au réseau Wi-Fi via smartphone/tablette

- Sélectionnez votre réseau Wi-Fi et saisissez le mot de passe correspondant. Sélectionnez "Continuer".

Votre appareil est désormais connecté à votre réseau Wi-Fi.

Reconnectez votre smartphone ou tablette au réseau Wi-Fi domestique.

- Pour modifier les réglages de votre iPhone/iPad, choisissez votre réseau Wi-Fi domestique.

Il se peut que votre réseau Wi-Fi domestique soit déjà sélectionné.

- Basculez à nouveau dans l'App Miele@mobile et sélectionnez "Continuer".

Peu de temps après, votre appareil apparaît dans l'App Miele@mobile.

- Sélectionnez "Lancer Miele@mobile" pour utiliser les fonctions l'App Miele@mobile sur votre appareil.

Apple, le logo Apple, iPhone et iPad sont des marques d'Apple Inc. déposées aux Etats-Unis et dans d'autres pays. L'App Store est une marque de service d'Apple Inc.

Connecter un appareil via un terminal mobile Android

Vous êtes connecté à votre compte utilisateur dans l'App Miele@mobile et votre smartphone ou votre tablette utilise le réseau Wi-Fi qui doit servir à synchroniser l'appareil.

- Sélectionnez "Ajouter nouvel appareil Miele" dans l'App Miele@mobile.
- Sélectionnez "Saisir les données d'accès au Wi-Fi".
- Démarrez votre appareil avec le module WLAN inséré.
- Sélectionnez dans l'App Miele@mobile "Continuer".
- Sélectionnez votre appareil Miele puis "Connecter".
- Saisissez le numéro de fabrication de votre appareil **sans le premier "0"** en tant que mot de passe.

Le numéro de fabrication figure sur la plaque signalétique. Veillez à ce que le premier chiffre ne soit pas un "0". Commencez avec le chiffre suivant. Par exemple, si le numéro de fabrication est le "023423585", le mot de passe sera alors "23423585".

- Sélectionnez dans l'App Miele@mobile votre réseau Wi-Fi et saisissez le mot de passe correspondant. Sélectionnez "Connecter".

Peu de temps après, votre appareil apparaît dans l'App Miele@mobile.

Android, Google Play et le logo Google Play sont des marques de Google Inc.

Miele

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Fax: +49 5241 89-2090
Internet: www.miele.com

M.-Nr. 10 606 540 / 02

CE