

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Combi-four vapeur



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant la pose, l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

# Table des matières

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	7
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	15
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	16
Vue d'ensemble de l'appareil . . . . .	16
Accessoires fournis avec l'appareil . . . . .	18
<b>Description du fonctionnement</b> . . . . .	20
Panneau de commande . . . . .	20
Bandeau . . . . .	22
Réservoir à eau . . . . .	22
Bac à eau condensée . . . . .	22
Filtres à graisses . . . . .	22
Thermosonde . . . . .	23
Température / température à cœur . . . . .	23
Durée (temps de cuisson) . . . . .	23
Humidité . . . . .	23
Bruits . . . . .	24
Préchauffage . . . . .	25
Réduction de vapeur . . . . .	25
Maintien au chaud . . . . .	25
Eclairage de l'enceinte de cuisson . . . . .	26
<b>Première mise en service</b> . . . . .	27
Réglages de base . . . . .	27
Premier nettoyage . . . . .	29
Réglage de la dureté de l'eau . . . . .	29
Réglage de la température d'ébullition . . . . .	30
Mise en température de l'appareil . . . . .	30
<b>Modes de fonctionnement/menus</b> . . . . .	31
<b>Fonctionnement</b> . . . . .	34
Remplissage du réservoir à eau . . . . .	34
Sélection du mode de fonctionnement . . . . .	34
Réglage de la température / température à cœur . . . . .	34

# Table des matières

Réglage de la durée de cuisson . . . . .	35
Réglage du taux d'humidité. . . . .	35
A expiration de la durée . . . . .	35
Rinçage . . . . .	35
Après utilisation . . . . .	36
<b>Commande</b> . . . . .	37
Au cours du fonctionnement . . . . .	37
Interruption du fonctionnement. . . . .	37
Modification des réglages . . . . .	37
Enregistrer . . . . .	38
Manque d'eau. . . . .	38
Cuisson à la vapeur / Décongeler . . . . .	39
Réchauffer . . . . .	39
Cuisson combinée . . . . .	40
Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogril / Cuisson intensive / Spécial gâteaux . . . . .	42
Programmes personnalisés . . . . .	43
<b>Fonctions supplémentaires</b> . . . . .	45
Heure de départ / Fin. . . . .	45
Minuterie . . . . .	46
Sécurité enfants . . . . .	47
Verrouillage touches . . . . .	48
<b>Points importants</b> . . . . .	49
Cuisson à la vapeur . . . . .	49
Particularités de la cuisson à la vapeur . . . . .	49
Vaisselle de cuisson . . . . .	49
Récipients de cuisson . . . . .	49
Vaisselle personnelle . . . . .	49
Tôle universelle / grille combinée . . . . .	50
Niveau d'enfournement. . . . .	50
Température . . . . .	50
Sécurité anti-extraction. . . . .	50
Temps de cuisson (durée) . . . . .	51
Cuisson avec des liquides . . . . .	51
Recettes personnelles . . . . .	51

# Table des matières

---

<b>Cuisson à la vapeur</b> .....	52
Légumes .....	52
Viande .....	56
Saucisses .....	58
Poisson .....	59
Crustacés .....	62
Coquillages .....	63
Riz .....	64
Pâtes .....	65
Boulettes .....	66
Céréales .....	67
Légumes secs .....	68
Œufs .....	70
Fruits .....	71
Cuisson menu – manuelle .....	72
<b>Fonctions utiles</b> .....	74
Réchauffer .....	74
Décongeler .....	76
<b>Fonctions utiles</b> .....	78
Stériliser .....	80
Extraction de jus .....	84
Cuisson menu .....	85
Sécher .....	86
Pizza .....	87
Yaourts maison .....	88
Faire lever la pâte .....	90
Faire fondre de la gélatine .....	90
Faire fondre du chocolat .....	91
Peler des aliments .....	92
Conserver des pommes .....	93
Blanchir .....	93
Faire suer les oignons .....	94
Désinfecter la vaisselle .....	95
Préparer des serviettes chaudes .....	96
Décristalliser le miel .....	96

# Table des matières

Préparer une royale . . . . .	97
Préparer de la purée de fruits . . . . .	98
Programme Sabbat . . . . .	99
<b>Thermosonde</b> . . . . .	100
<b>Rôtir</b> . . . . .	104
<b>Cuisson de pâtisseries / pain</b> . . . . .	114
<b>Griller</b> . . . . .	121
<b>Programmes automatiques</b> . . . . .	124
Aperçu des programmes automatiques . . . . .	125
Utilisation des programmes automatiques . . . . .	126
<b>Réglages</b> . . . . .	127
<b>Informations pour les organismes de contrôle</b> . . . . .	130
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	132
Face frontale de l'appareil . . . . .	133
Accessoires . . . . .	134
Tôle universelle, grille combinée, grilles supports . . . . .	134
Récipients de cuisson . . . . .	134
Thermosonde . . . . .	134
Filtre à graisses . . . . .	135
Filtre de fond . . . . .	135
Réservoir à eau / Bac à eau condensée . . . . .	135
Enceinte de cuisson . . . . .	136
PerfectClean . . . . .	137
Entretien . . . . .	139
Humidification . . . . .	139
Séchage . . . . .	139
Rinçage . . . . .	139
Détartrage . . . . .	140
Porte de l'appareil . . . . .	142

# Table des matières

---

<b>Que faire en cas de dérangement ?</b> .....	144
<b>Accessoires disponibles en option</b> .....	150
Récipients de cuisson .....	150
Divers .....	152
Produits de nettoyage et d'entretien .....	154
<b>Miele@home</b> .....	155
<b>Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement</b> .....	157
<b>Cotes de l'appareil et d'encastrement</b> .....	158
DGC 6600 .....	
Encastrement dans une armoire haute .....	158
Encastrement dans une armoire basse .....	160
Encastrement en combinaison avec un four .....	162
DGC 6600-55 .....	
Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de compensation en haut .....	165
Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de compensation en bas .....	167
Encastrement dans une armoire basse avec bandeau de compensation en bas .....	169
Encastrement avec front intermédiaire en combinaison avec un four, bandeau de compensation en haut .....	173
Niche d'encastrement continue en combinaison avec un four, bandeau de compensation en bas .....	175
<b>Cotes de l'appareil et d'encastrement</b> .....	178
<b>Branchement électrique</b> .....	180
Classe d'efficacité énergétique .....	182
<b>Service après-vente, plaque signalétique, garantie</b> .....	183

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

Ce four à vapeur satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Tout emploi non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four à vapeur en marche. Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien. Vous vous protégerez de la sorte et éviterez d'endommager le four à vapeur.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces prescriptions de sécurité et mises en garde.

Conservez la notice d'utilisation et de montage ; si l'appareil change de propriétaire, remettez lui la notice d'utilisation et de montage.

QUEL FOUR.COM

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce four à vapeur est destiné à servir dans un foyer ou dans un environnement assimilable à celui d'un foyer.
- ▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à servir en plein air.
- ▶ N'utilisez le four à vapeur que conformément à l'usage domestique et pour les opérations décrites dans la notice d'utilisation. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser le four à vapeur de manière sûre devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes ne peuvent se servir du four à vapeur sans surveillance que si cela leur a été expliqué d'une manière leur permettant de l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

## En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour que les enfants ne puissent enclencher le four à vapeur à votre insu.
- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser le four à vapeur sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer le four à vapeur sans surveillance.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four à vapeur.

► Risque d'asphyxie !

Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (les feuilles par exemple) ou en se les enfilant sur la tête.

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

► Risque de brûlure !

La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celle des adultes. Le hublot de la porte, le bandeau de commande et les orifices d'évacuation d'air de l'enceinte de cuisson deviennent très chauds. Ne laissez pas les enfants toucher au four à vapeur pendant qu'il fonctionne.

► Risque de blessure ! La porte peut supporter une charge maximale de 10 kg. Les enfants peuvent se blesser sur la porte ouverte. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, empêchez les enfants de monter dessus, de s'asseoir dessus ou de s'y suspendre.

### Sécurité technique

► Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

► Les dégâts subis par le four à vapeur peuvent menacer votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un four à vapeur endommagé.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► La sécurité électrique du four à vapeur n'est assurée que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale.

En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) inscrites sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.

Comparez-les avant de raccorder l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

► Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à vapeur au réseau électrique par ce moyen.

► Le four à vapeur ne doit être installé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

► Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

► Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du four à vapeur.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four à vapeur.

► Les bénéfices de la garantie seront perdus si le four à vapeur n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

► Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du four à vapeur au secteur à un électricien professionnel. Lors du remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un câble d'alimentation spécial doit être installé. Voir le chapitre "Branchement électrique".

► Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four à vapeur soit déconnecté du secteur.

Assurez-vous que c'est le cas :

- déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique, ou bien
- dévissez entièrement le fusible à vis de l'installation domestique et sortez-le de son logement, ou bien
- débranchez la fiche mâle (si présente) de la prise femelle. Ce faisant, ne tirez pas le cordon, saisissez la prise.

### Utilisation conforme

► Risque de brûlure !

Le four à vapeur devient très chaud quand il fonctionne.

Vous risquez de vous brûler avec les corps de chauffe, l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur brûlante.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson. Lorsque vous enfournez des récipients ou que vous les sortez du four, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas.

► Dans les cannettes fermées, une surpression se produit lors de la stérilisation et du réchauffage, qui risquerait de les faire éclater.

N'utilisez pas le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer des cannettes.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Vous pourriez vous blesser ou trébucher sur la porte ouverte du four à vapeur.  
Ne laissez pas la porte ouverte si ce n'est pas nécessaire.
- ▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four à vapeur sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse.  
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Déclenchez le four à vapeur et étouffez les flammes avec précaution au moyen d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.
- ▶ En raison de la forte chaleur, les objets à proximité du four à vapeur allumé peuvent commencer à brûler. N'utilisez jamais le four à vapeur pour chauffer la pièce.
- ▶ Lorsque vous faites griller des aliments, si vous utilisez des temps de cuisson trop longs, les mets risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson au gril recommandés.
- ▶ Certains aliments se dessèchent vite et peuvent prendre feu en raison des températures élevées utilisées pour le gril.  
N'utilisez jamais les modes gril pour cuire des petits pains ou du pain, ou pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez plutôt les modes de cuisson Chaleur tournante Plus ou Chaleur sole-voûte.
- ▶ Laissez la porte de l'appareil fermée pour étouffer un feu éventuel si de la fumée se développe dans l'enceinte de cuisson. Arrêtez l'opération en coupant le four à vapeur et en débranchant la fiche du secteur. N'ouvrez la porte qu'après dissipation de la fumée.
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour la préparation de vos mets, tenez compte du fait que l'alcool s'évapore à haute température. Ces vapeurs peuvent s'enflammer au contact du corps de chauffe chaud.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► La vaisselle synthétique non adaptée à la cuisson au four risque de fondre à haute température et d'endommager le four à vapeur ou de s'embraser.

N'utilisez que de la vaisselle en matière synthétique pouvant aller au four. Respectez les indications du fabricant de la vaisselle. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière synthétique pour cuire à la vapeur, veillez à ce qu'ils soient résistants à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur chaude. Tout autre matériau synthétique risquerait de fondre, de s'effriter ou de devenir cassant.

► Les plats qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson risquent de sécher, et l'humidité qui en résulte peut entraîner l'apparition de corrosion dans l'appareil. Ne conservez aucun plat préparé dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez, pour la cuisson, aucun récipient susceptible de rouiller.

► Ne tapissez jamais la sole de l'enceinte de cuisson, p. ex. avec du papier aluminium ou du film de protection pour four. Ne posez aucun plat à rôtir ni aucune poêle, casserole ou tôle directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.

► La porte peut supporter une charge maximale de 10 kg. Ne montez pas sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte et ne vous asseyez pas dessus ; ne posez dessus aucun objet pesant. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Le four à vapeur pourrait être endommagé.

► Les résidus d'aliments peuvent obstruer l'évacuation d'eau et la pompe. Veillez à ce que le filtre soit toujours en place dans l'appareil.

► Ne conservez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson, car vous pourriez ne pas remarquer sa présence la prochaine fois que vous utilisez l'appareil. La thermosonde serait alors détériorée.

► Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur, à proximité du four à vapeur, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne soit pas coincé dans la porte. Cela pourrait endommager l'isolation du câble.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Ne mettez pas le four à vapeur en marche si le cache ampoule n'est pas en place, car la vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit. De plus, des composants électriques risqueraient d'être détériorés.
- ▶ Si le four à vapeur est installé derrière une porte de meuble, il ne doit être utilisé que lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne refermez pas la porte du meuble avant que le four à vapeur soit entièrement sec.

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses dures ni de racloirs à lame aiguisée pour nettoyer les vitres de la porte.
- ▶ Il est possible de démonter les grilles supports pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Remontez-les correctement et n'utilisez jamais le four à vapeur sans avoir remonté les grilles supports.

### Accessoires

- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde spéciale de Miele. S'il faut la remplacer, employez toujours une thermosonde d'origine Miele. Vous pouvez vous en procurer une auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

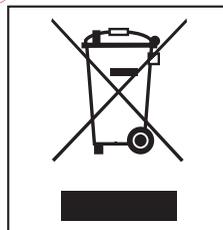
## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts susceptibles de survenir durant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place.

## Élimination de l'appareil usagé

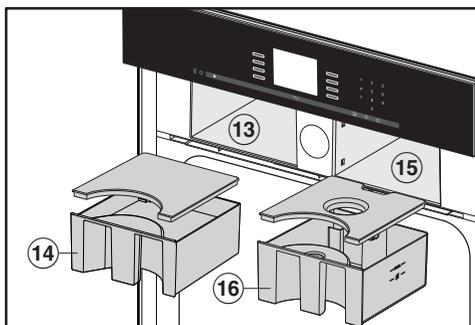
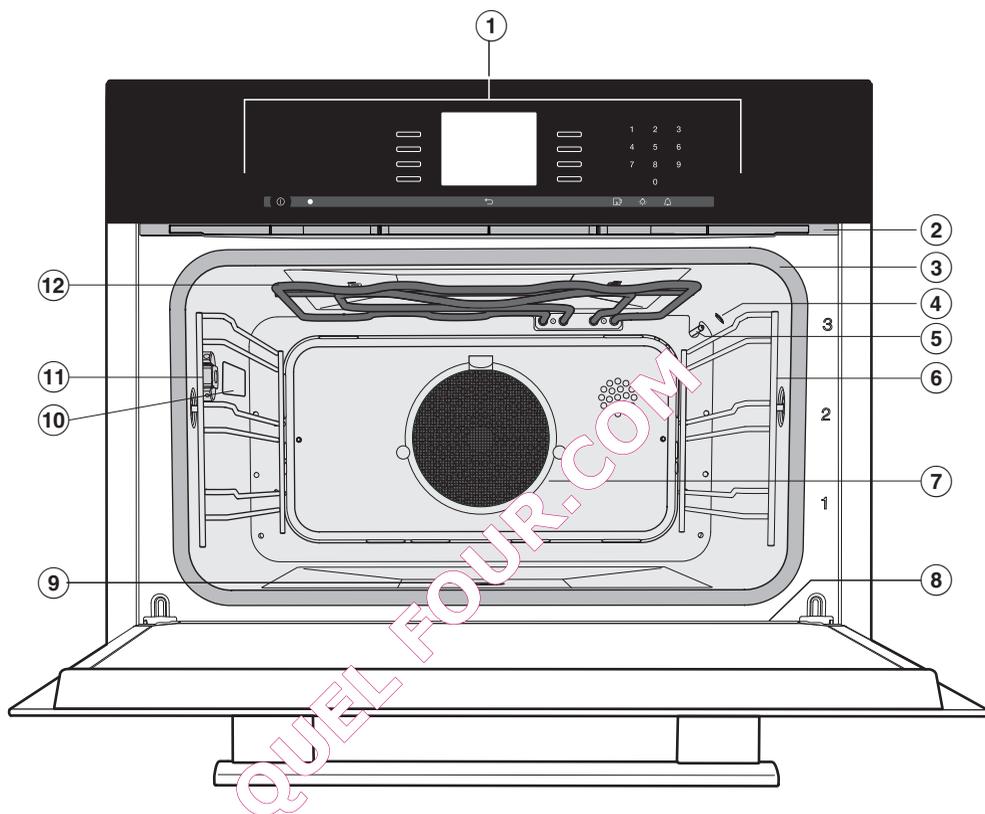
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les déchetteries installées dans votre commune pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples informations, contactez votre revendeur.

# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble de l'appareil



# Description de l'appareil

---

- ① Panneau de commande
  - ② Sortie des buées
  - ③ Joint de porte
  - ④ Capteur climatique
  - ⑤ Sonde thermique
  - ⑥ Grille support à 3 niveaux
  - ⑦ Filtres à graisses
  - ⑧ Conduite de récupération
  - ⑨ Ecoulement
  - ⑩ Eclairage de l'enceinte de cuisson
  - ⑪ Douille de raccordement pour la thermosonde
  - ⑫ Chaleur voûte / corps de chauffe du grill
- QUEL FOUR.COM
- ⑬ Compartiment prévu pour le bac à eau condensée
  - ⑭ Bac à eau condensée
  - ⑮ Compartiment prévu pour le réservoir à eau
  - ⑯ Réservoir à eau

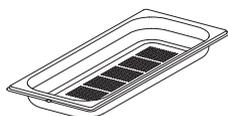
# Description de l'appareil

---

## Accessoires fournis avec l'appareil

Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

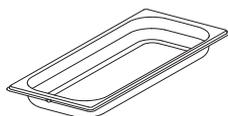
### DGGL 20



1 récipient de cuisson perforé  
Contenance 2,4 l / capacité utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

- se glisse dans les grilles latérales, entre les supports du niveau d'enfournement -

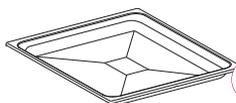
### DGG 20



1 récipient de cuisson non perforé  
Contenance 2,4 l / capacité utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

- se glisse dans les grilles latérales, entre les supports du niveau d'enfournement -

### Tôle universelle



1 tôle universelle

- se glisse dans les grilles latérales, entre les supports du niveau d'enfournement -

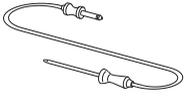
### Grille combi



1 grille combi

- se glisse dans les grilles latérales, entre les supports du niveau d'enfournement -

## Thermosonde



Pour cuire au degré près  
Mesure la température au cœur de la viande

## Tablettes de détartrage

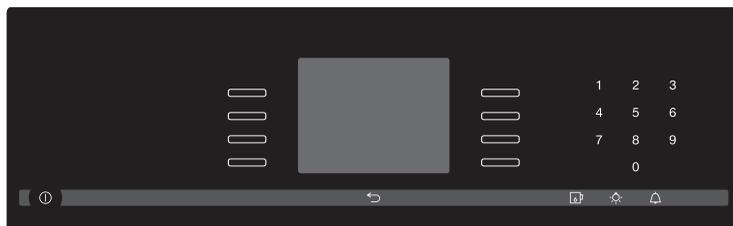
Pour détartrer le four à vapeur

## Bon pour un livre de cuisine Miele

QUEL FOUR.COM

# Description du fonctionnement

## Panneau de commande



## Touches sensibles

Vous commandez l'appareil en effleurant les touches sensibles. Chaque effleurement est validé par un signal sonore. Vous pouvez modifier le volume du bip des touches dans le menu Réglages ou le désactiver entièrement (voir chapitre "Réglages").

	Fonction
ⓘ	Mise en marche / arrêt de l'appareil
○	Navigation dans le menu. Sélection des points de menu ou valeurs affichés à côté à l'écran. (Les touches sont rétro-éclairées lorsqu'il est possible d'effectuer une sélection.)
⏪	Retour
🔊	éclairage
🔔	Mise en marche et arrêt de la minuterie. Sélection de la durée minutée.
0, 1, ..	Touches sensibles numériques Saisie de l'heure (Les touches sont rétro-éclairées lorsqu'il est possible ou nécessaire d'entrer des données)
📄	Ouverture / fermeture du bandeau

# Description du fonctionnement

## Zone d'affichage

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

Symbole	Signification
—	Apparaît avec un point de menu ou une invitation à exécuter une action, p. ex. "Poursuivre", et est affecté à une touche sensitive. Sélection du point de menu souhaité par effleurement de la touche sensitive placée juste à côté de celui-ci.
	L'écran peut afficher au maximum 4 possibilités de sélection. Si d'autres possibilités sont disponibles, des flèches apparaissent.
----	Une ligne pointillée est affichée après la dernière sélection possible. Ensuite apparaît le début de la liste.
+ / -	Apparaissent seulement lorsqu'il est possible ou nécessaire d'effectuer une saisie. (Saisie du niveau de gril / Saisie de l'heure)
✓	La sélection actuelle est marquée d'une coche.
	Des informations sur l'utilisation et des conseils sont affichés à l'écran. Pour supprimer cette fenêtre d'information, validez avec "OK" ou suivez les indications.
	Heure de départ
	Opération terminée

# Description du fonctionnement

---

## Bandeau

Le réservoir à eau et le bac à eau condensée se trouvent derrière le bandeau. Le bandeau s'ouvre et se ferme en effleurant la touche sensitive .

Il est doté d'un arrêt de sécurité qui réagit en cas de résistance mécanique anormale. Si le bandeau rencontre une résistance lors de son ouverture ou de sa fermeture, l'opération s'arrête. Néanmoins, ne touchez pas à la poignée de la porte de l'appareil lors de l'ouverture et de la fermeture du bandeau.

## Réservoir à eau

La capacité maximale de remplissage est de 1,4 litres et la capacité minimale de 1,0 litre. Des repères sont indiqués à l'intérieur et sur la face extérieure du réservoir à eau. L'eau ne doit jamais dépasser le repère supérieur.

La consommation d'eau dépend entre autres du niveau d'humidité programmé ainsi que des aliments. L'ouverture de la porte de l'enceinte au cours de cuisson augmente la consommation d'eau.

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

Selon l'opération de cuisson, il peut arriver que le réservoir à eau doive être à nouveau rempli au bout de 90 minutes. L'appareil vous avertit en cas de manque d'eau.

## Bac à eau condensée

L'appareil pompe l'eau condensée provenant de la cuisson dans le bac à eau condensée. Sa contenance maximale est de 1,4 litre.

## Filtres à graisses

Le filtre à graisses doit être en place pour chaque opération de rôtissage.

Il doit être retiré pour cuire à la vapeur.

Il convient également de l'enlever lorsque vous faites de la pâtisserie ou cuisez au four, car sinon vos gâteaux risqueraient de ne pas être brunis de manière uniforme (exceptions : tarte aux prunes, pizza généreusement garnie).

## Thermosonde

La thermosonde mesure la température au cœur des aliments, dite température à cœur. La thermosonde vous permet de surveiller la cuisson au degré près.

## Température / température à cœur

Une température préenregistrée est attribuée à certains modes de fonctionnement et une température à cœur est préprogrammée pour la thermosonde, s'il y a lieu.

Vous pouvez modifier la température préenregistrée dans les limites d'une certaine plage de températures (voir chapitre "Modes de fonctionnement") pour une seule cuisson ou de manière durable (voir chapitre "Réglages"). Vous pouvez modifier la température à cœur dans les limites indiquées par l'appareil pour une seule cuisson ou une étape de cuisson.

## Durée (temps de cuisson)

En fonction du mode de fonctionnement, vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 6, 10 ou 12 heures. Avec les programmes automatique et d'entretien ainsi qu'avec Cuisson menu, la durée est réglée en usine et ne peut être modifiée.

Avec ces modes et les programmes fonctionnant uniquement à la vapeur, le décompte de la durée commence seulement lorsque la température sélectionnée est atteinte, avec tous les autres modes de fonctionnement et programmes, il démarre immédiatement.

## Humidité

Le mode Cuisson combinée et le programme spécial Réchauffer combinent mode de cuisson au four et humidité. Vous pouvez modifier le taux d'humidité dans les limites indiquées par l'appareil pour une seule cuisson ou une étape de cuisson.

En fonction du niveau d'humidité réglé, l'enceinte de cuisson bénéficie d'un apport en air frais ou en humidité. Si le taux d'humidité réglé = 0 %, l'apport maximal en air frais a lieu et aucune humidité n'est ajoutée. Si le taux d'humidité réglé = 100 %, il n'y a aucun apport en air frais et le taux d'humidité est maximal.

## Description du fonctionnement

---

L'appareil détermine le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson. L'aliment a une influence sur le taux d'humidité, et ce facteur est pris en compte par l'appareil.

Tenez compte du fait que certains aliments dégagent de l'humidité à la cuisson. Cette humidité inhérente à l'aliment est également utilisée pour réguler l'humidité. Il peut donc arriver que le générateur de vapeur ne soit pas activé quand les taux d'humidité réglés sont faibles.

## Bruits

Après avoir été enclenché, pendant qu'il fonctionne et après avoir été déclenché, l'appareil émet un bruit (ronflement). Ce bruit n'indique ni un mal fonctionnement ni un défaut de l'appareil. Il survient lors du pompage et de la vidange de l'eau.

Lorsque l'appareil est en marche, vous entendez un bruit de ventilation.

## Préchauffage

Pendant que l'appareil chauffe pour atteindre la température réglée, la montée en température de l'enceinte de cuisson et "Préchauffage" sont affichées à l'écran (exceptions : Programmes automatiques, Cuisson menu, Réchauffage, Entretien).

## Cuisson à la vapeur

Lors de la cuisson à la vapeur, le temps de montée en température dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, cette phase dure environ 7 minutes. Ce temps est prolongé si vous préparez des aliments réfrigérés ou congelés.

## Réduction de vapeur

Lors de la cuisson à la vapeur,

Si la température de cuisson est supérieure à 70 °C, la fonction de réduction de vapeur s'enclenche automatiquement après la fin de la cuisson. Cette fonction a pour effet de réduire la quantité de vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture de la porte. À l'écran apparaît "Réduction de vapeur" en plus de "Opération terminée".

Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre "Réglages").

## Maintien au chaud

Lors de la cuisson à la vapeur

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

Si l'appareil n'est pas déclenché une fois la cuisson terminée, la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée au bout d'un certain temps. Les aliments sont gardés au chaud à une température de 70 °C pendant 15 minutes au maximum.

Tenez compte du fait que les aliments délicats, particulièrement le poisson, continuent de cuire durant la période de maintien au chaud.

## Description du fonctionnement

---

### Eclairage de l'enceinte de cuisson

L'appareil est réglé en usine de telle sorte que l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteigne après le démarrage de l'opération pour des raisons d'économie d'énergie.

Si l'éclairage de l'enceinte de cuisson doit rester allumé en permanence pendant que l'appareil fonctionne, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages").

Si vous laissez la porte ouverte après la cuisson, l'éclairage s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes.

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

Si vous appuyez sur la touche (☺) du bandeau, l'éclairage s'allume pendant 15 secondes.

Vous trouverez de plus amples informations concernant l'utilisation de votre appareil ainsi que des conseils et astuces aux chapitres "Cuisson à la vapeur" et "Fonctions utiles".

## Réglages de base

Une fois raccordé au réseau, le four à vapeur s'enclenche automatiquement.

Le message d'accueil "Miele - Willkommen" apparaît à l'écran, puis l'appareil vous invite à effectuer quelques réglages de base, dont vous aurez besoin pour la mise en service.

## Réglage de la langue et du pays



- Effleurez l'une des touches sensibles placées à côté des tirets jusqu'à ce que la langue de votre choix apparaisse.
- Effleurez la touche sensible située à gauche, près de la langue choisie.

Votre sélection est marquée d'une coche ✓.

Si vous avez par mégarde sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, le symbole  vous servira de repère, vous permettant de revenir en arrière et de revenir au sous-menu Langue.

- Pour valider, effleurez la touche sensible placée près de "OK" (en bas à droite, à côté de l'écran).
- Effleurez l'une des touches sensibles placées à côté des tirets jusqu'à ce que le pays de votre choix apparaisse.
- Effleurez la touche sensible située à gauche, près du pays de votre choix.
- Validez avec "OK".

## Régler l'heure

- Utilisez les touches sensibles numériques pour saisir l'heure, puis validez avec "OK".

## Réglage de la date

- Utilisez les touches sensibles à côté de + et - pour saisir l'année, le mois et le jour, en validant à chaque fois avec "OK".

# Première mise en service

---

## Choix de l'affichage de l'heure

Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

- **activé** : l'heure continue à s'afficher quand l'appareil est éteint.
  - **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas quand l'appareil est éteint.
  - **désactivation de nuit** : l'heure s'affiche de 5h00 à 23h00.
- Effleurez la touche sensitive située à côté du format de votre choix.
  - Pour valider, effleurez la touche sensitive placée à côté de "OK".

QUEL FOUR.COM

Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Service après-vente, Plaque signalétique, Garantie".

Le fonctionnement de l'appareil étant contrôlé en usine, il se peut que de l'eau résiduelle s'écoule des conduites dans l'enceinte de cuisson lors du transport.

### Premier nettoyage

- Retirez les films de protection, s'il y a lieu.

### Réservoir à eau / Bac à eau condensée

Sortez le réservoir à eau / bac à eau condensée de l'appareil et nettoyez-les à la main ou dans un lave-vaisselle.

### Accessoires / enceinte de cuisson

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

La tôle universelle et la grille combinée ont un revêtement PerfectClean et ne doivent être lavées qu'à la main. Consultez également le chapitre "PerfectClean".

- Nettoyez la tôle universelle et la grille combinée avec un détergent à vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide afin d'éliminer la poussière et les éventuels résidus d'emballage.

### Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur a été réglé en usine sur la dureté de l'eau "dure". Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil varie avec la dureté de l'eau.

- Vérifiez la dureté de l'eau réglée et ajustez-la le cas échéant (voir chapitre "Réglages").

# Première mise en service

---

## Réglage de la température d'ébullition

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

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

- Mettez l'appareil en service avec le mode Cuisson à la vapeur (100 °C) pendant 15 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Fonctionnement".

A la suite d'un **déménagement**, il convient d'adapter l'appareil à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez de plus exécuter une opération de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage").

## Mise en température de l'appareil

Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer l'appareil à vide en mode Chaleur tournante Plus à 200 °C pendant 20 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Utilisation".

Des odeurs passagères se dégagent lorsque le corps de chauffe fonctionne pour la première fois.

Les odeurs et, éventuellement, la vapeur se dissipent quelque temps après et ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil. Veillez à bien aérer la cuisine.

## Modes de fonctionnement/menus

Menu principal	Température préenregistrée	Plage de températures
<b>Modes de fonctionnement</b>		
<b>Chaleur tournante Plus</b> Pour cuire sur plusieurs niveaux	160 °C 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
<b>Chaleur sole-voûte</b> Pour réaliser des recettes traditionnelles et préparer des soufflés	180 °C 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
<b>Cuisson combinée Chaleur tournante Plus</b> Pour cuire et rôtir	170 °C 340 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
<b>Cuisson combinée Chaleur sole-voûte</b> Pour cuire et rôtir	180 °C 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
<b>Cuisson combinée Grand grill</b> Pour griller	Niveau 3	Niveau 1 - 3
<b>Cuisson à la vapeur</b> Cuisson de tous les aliments, utilisation, extraction de jus, fonctions utiles	100 °C 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
<b>Cuisson intensive</b> Pour faire cuire les plats à garniture humide	180 °C 355 °F	50 - 225 °C / 120 - 435 °F
<b>Chaleur sole</b> A sélectionner en fin de cuisson si les aliments doivent être plus cuits sur le dessous	190 °C 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 435 °F
<b>Chaleur voûte</b> Pour dorer le dessus des mets, gratiner, etc.	190 °C 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 435 °F

## Modes de fonctionnement/menus

Menu principal	Température préenregistrée	Plage de températures
<b>Modes de fonctionnement</b>		
<b>Grand grill</b> Pour les grillades de grandes quantités d'aliments peu épais et pour gratiner dans de grands plats	Niveau 3	Niveau 1 - 3
<b>Petit grill</b> Pour les grillades de petites quantités d'aliments peu épais et pour gratiner dans de petits plats	Niveau 3	Niveau 1 - 3
<b>Turbogril</b> Pour les grillades d'aliments de grand diamètre, p. ex. rôtis roulés, volaille	100 °C / 395 °F	50 - 225 °C / 120 - 435 °F
<b>Spécial gâteaux</b> Pour pâtes travaillées	160 °C / 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
<b>Programmes automatiques</b> La liste des programmes automatiques disponibles apparaît à l'écran	-	-
<b>Fonctions utiles</b>		
<b>Cuisson men</b> Cuisson simultanée de divers aliments	-	-
<b>Pizza</b>	180 °C / 355 °F	180 - 225 °C / 355 - 435 °F
<b>Décongeler</b> Pour décongeler en douceur des surgelés	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
<b>Réchauffer</b> Pour réchauffer en douceur des aliments déjà cuits	130 °C / 265 °F	120 - 140 °C / 250 - 285 °F
<b>Blanchir</b>	-	-

## Modes de fonctionnement/menus

Menu principal	Température préenregistrée	Plage de températures
<b>Fonctions utiles</b>		
<b>Stérilisation/conserves</b>	90 °C / 195 °F	80 - 100 °C / 175 - 212 °F
<b>Stériliser la vaisselle</b>	-	-
<b>Sécher</b>	60 °C / 140 °F	60 - 70 °C 140 - 160 °F
<b>Faire lever la pâte</b>	-	-
<b>Programme Sabbat</b>	110 °C / 255 °F	30 °C - 225 °C 85 °F - 435 °F
<b>Programmes personnalisés</b> Création et mise en mémoire d'opérations de cuisson	-	-
<b>Réglages</b> Modification des réglages usine	-	-
<b>Entretien</b>		
<b>Détartrage</b>	-	-
<b>Humidification</b>	-	-
<b>Séchage</b>	-	-
<b>Rinçage</b>	-	-

# Fonctionnement

---

Vérifiez avant chaque cuisson que le filtre de fond est bien en place, sinon des résidus d'aliments risqueraient d'obstruer l'écoulement de l'eau.

## Remplissage du réservoir à eau

Ne touchez pas à la poignée de la porte de l'appareil lors de l'ouverture et de la fermeture du bandeau. Danger de se pincer les doigts !

- Effleurez  pour ouvrir le bandeau.
- Retirez le réservoir à eau (à droite), et remplissez-le jusqu'au repère "max".

Utilisez **uniquement de l'eau du robinet** (température inférieure à 20 °C), en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou un autre type d'aide !

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

## Sélection du mode de fonctionnement

- Allumez l'appareil .
- Sélectionnez "Modes de fonctionnement".
- Si le mode de fonctionnement de votre choix n'est pas affiché, effleurez l'une des touches sensibles rétro-éclairées placées à droite à côté de l'affichage, jusqu'à ce que le mode souhaité apparaisse.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement en effleurant la touche sensible située à gauche à côté de celui-ci.

## Réglage de la température / température à cœur

- Confirmez la température préenregistrée à l'aide de "OK",  
ou
- Procédez au réglage de la température souhaitée à l'aide des touches sensibles numériques, puis validez avec "OK".

## Réglage de la durée de cuisson

- Utilisez les touches sensibles numériques pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Validez avec "OK".

## Réglage du taux d'humidité

(Cuisson combinée et Réchauffer)

- Validez le taux d'humidité avec "OK",  
ou
- Procédez au réglage du taux d'humidité souhaité à l'aide des touches **- / +** ou des touches sensibles numériques, puis validez avec "OK".

## A expiration de la durée

Une fois la durée écoulée, un signal retentit et "Opération terminée" s'affiche à l'écran.

Avec certains modes de fonctionnement, "Réduction de vapeur" apparaît également. Attendez que "Réduction de vapeur" soit éteint avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de sortir les aliments.

- Déclenchez l'appareil.

**Risque de brûlure !**

Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent et les accessoires. Portez des maniques pour sortir les plats chauds du four.

## Rinçage

Une fois l'appareil déclenché, "Rinçage en cours" s'affiche à l'écran après une cuisson à la vapeur. Exécutez toujours cette opération afin d'éliminer les résidus du circuit. Ce faisant, suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

# Fonctionnement

---

## Après utilisation

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

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

QUEL FOUR.COM

## Au cours du fonctionnement

### Interruption du fonctionnement

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

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur s'échappe. Reculez puis attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

Risque de brûlures !

Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent, les accessoires et la vapeur brûlante.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

Le fonctionnement se poursuit dès que vous refermez la porte.

L'appareil se met tout d'abord à chauffer et la température croissante de l'enceinte de cuisson est affichée. Lorsque la température réglée est atteinte, l'affichage change et le décompte du temps restant commence.

Si vous interrompez le processus de cuisson 55 secondes avant son terme en ouvrant la porte du four vapeur, le message "Opération terminée" s'affiche à l'écran. Le processus de cuisson ne se poursuit pas.

### Modification des réglages

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez le point en question, p. ex. "Température", et effectuez la modification.
- Validez avec "OK".

# Commande

---

## Enregistrer

Vous pouvez sauvegarder une opération de cuisson de manière à pouvoir l'activer ensuite dans le menu "Programmes personnalisés".

En fin de cuisson, le message suivant apparaît à l'écran : "Enregistrer".

- Sélectionnez "Enregistrer".

Un récapitulatif apparaît.

- Sélectionnez "Appliquer".

L'opération de cuisson peut être maintenant enregistrée.

Choisissez le nom que vous donnez à votre programme personnalisé : il doit comporter dix signes au maximum. Validez en appuyant sur "Sélectionner".

- Sélectionnez le nom souhaité.

Vérifiez si la saisie du nom est correcte, sélectionnez "Enregistrer".

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

- Validez avec "OK".

## Manque d'eau

Si l'appareil vient à manquer d'eau en cours de fonctionnement, un signal sonore est émis et un message s'affiche, vous invitant à ajouter de l'eau fraîche.

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

La cuisson se poursuit.

## Cuisson à la vapeur / Décongeler

- Enclenchez l'appareil.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle.
- Enfournerez les aliments.
- Choisissez le mode Cuisson vapeur / Fonctions utiles > Décongeler
- Validez la température préenregistrée avec "OK" ou entrez la température souhaitée et validez.
- Entrez la durée souhaitée et validez avec "OK".

L'appareil démarre automatiquement après validation de la durée.

Uniquement pour le mode Cuisson vapeur :  
si la fonction de maintien à chaud est activée, l'appareil ne se déclenche pas à la fin de l'opération de cuisson.

## Réchauffer

- Enclenchez l'appareil.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle.
- Enfournerez les aliments.
- Sélectionnez Fonctions utiles > Réchauffer.
- Validez la température préenregistrée avec "OK" ou entrez la température souhaitée et validez.
- Validez le taux d'humidité avec "OK" ou entrez le taux d'humidité souhaité et validez.
- Entrez la durée souhaitée et validez avec "OK".

L'appareil démarre automatiquement après validation de la durée.

# Commande

---

## Cuisson combinée

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

Le déroulement de l'opération de cuisson s'effectue dans l'ordre de programmation de chaque étape.

La thermosonde ne peut pas être utilisée avec le mode de fonctionnement "Cuisson combinée / Gril".

L'exemple suivant présente une opération de cuisson comprenant 3 étapes.

- Enclenchez l'appareil ①
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle.
- Piquez, le cas échéant, la thermosonde dans l'aliment à cuire et enfournez ce dernier.  
Si l'aliment doit cuire sur la grille, insérez la tôle universelle au niveau le plus bas.
- Sélectionnez "Cuisson combinée".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

### Etape de cuisson 1

- Réglez la température souhaitée (ou le niveau) et validez avec "OK".
- Entrez le taux d'humidité et validez avec "OK".
- Sélectionner "Durée" ou "Régler la temp. à cœur".
- Réglez la durée de cuisson ou la température à cœur et validez avec "OK".
- Sélectionnez "Ajouter une autre étape de cuisson".

## Etape de cuisson 2

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température souhaitée (ou le niveau) et validez avec "OK".
- Entrez le taux d'humidité et validez avec "OK".
- Sélectionner "Durée" ou "Régler la temp. à cœur".
- Réglez la durée de cuisson ou la température à cœur et validez avec "OK".
- Sélectionnez "Ajouter une autre étape de cuisson".

## Etape de cuisson 3

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température souhaitée (ou le niveau) et validez avec "OK".
- Entrez le taux d'humidité et validez avec "OK".
- Sélectionner "Durée" ou "Régler la temp. à cœur".
- Réglez la durée de cuisson ou la température à cœur et validez avec "OK".
- Validez "Terminer Cuis. combinée".

Le choix de la température à cœur dépend du degré de cuisson souhaité et du type de viande. Si vous ne souhaitez pas ajouter une autre étape de cuisson, validez avec "Appliquer".

Lancez immédiatement la cuisson ou entrez l'heure de départ resp. celle de fin de cuisson (voir le chapitre correspondant).

# Commande

---

## **Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogril / Cuisson intensive / Spécial gâteaux**

Lors de la cuisson de pâtisseries/pain, il convient de retirer le filtre à graisses situé sur la paroi arrière.

Exceptions : lorsque vous faites cuire une tarte aux prunes ou une pizza très bien garnie, le filtre à graisses doit être en place.

L'opération démarre automatiquement dès validation de la température. Vous pouvez entrer une durée comprise entre 1 minute et 12 heures. Si vous entrez une durée, le compte à rebours commencera aussitôt que l'opération aura démarré.

Vous n'êtes pas obligé de saisir une durée de cuisson. Si aucune durée n'a été renseignée, l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 12 heures.

Ces modes de fonctionnement vous offrent la possibilité d'activer une diffusion de vapeur ("Diffusion de vapeur" s'affiche). La diffusion de vapeur est activée immédiatement après la sélection, elle dure environ 1 minute. Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

- Retirez le filtre à graisses situé sur la paroi arrière, s'il y a lieu.
- Enclenchez l'appareil ①.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement.
- Validez la température préenregistrée ou réglez la température de votre choix.
- Réglez la température à cœur (ne s'applique pas aux modes Gril, Chaleur voûte, Chaleur sole) :  
Si la température préenregistrée vous convient, validez avec "OK". Si vous désirez la modifier, entrez la température souhaitée à l'aide des touches sensibles numériques et validez avec "OK".

Pour entrer une durée de cuisson :

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Durée".
- Entrez la durée de cuisson souhaitée et validez avec "OK".

## Programmes personnalisés

Dans le menu "Programmes personnalisés", vous pouvez sauvegarder, sous la dénomination de votre choix, jusqu'à 20 opérations de cuisson que vous utilisez fréquemment.

Si vous n'avez encore enregistré aucun programme, le message suivant apparaît :

### Créer un programme

Vous avez la possibilité de créer vos propres programmes.

Si vous avez déjà enregistré des programmes personnalisés, ces derniers apparaissent à l'écran. Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

### Éditer le programme

Créer un programme

Possibilité de créer des programmes personnalisés.

Modifier un programme

Affichage des programmes mémorisés et possibilité de les modifier.

Supprimer un programme

Possibilité de supprimer des programmes mémorisés.

### Créer un programme

■ Sélectionnez "Programmes personnalisés".

■ Sélectionnez "Editer le programme" (ou Créer un programme).

■ Sélectionnez "Créer un programme".

■ Procédez aux réglages comme à l'accoutumée et validez avec "OK".

Pour ajouter une autre phase de cuisson à votre programme personnalisé, sélectionnez "Ajouter une étape de cuisson" et procédez comme indiqué plus haut.

■ Sélectionnez "Terminer programme".

Un récapitulatif apparaît.

■ Validez avec "Appliquer".

# Commande

---

Choisissez à présent le nom que vous donnerez à votre programme personnalisé : il doit comporter dix signes au maximum. Validez en appuyant sur "Sélectionner".

- Sélectionnez "Enregistrer".
- Sélectionnez le nom souhaité.

Vérifiez si la saisie du nom est correcte, sélectionnez "Enregistrer".

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

- Validez avec "OK".

## Modifier le programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Éditer programme".
- Sélectionnez "Modifier programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.

Vous pouvez à présent modifier les étapes de cuisson ou changer le nom du programme personnalisé. Procédez aux réglages comme à l'accoutumée.

## Supprimer un programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Éditer le programme".
- Sélectionnez "Supprimer le programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Validez avec "OK".

## Heure de départ / Fin

Vous pouvez différer le départ d'un programme de cuisson. Le moment venu, l'appareil se met en marche automatiquement.

Il n'est pas possible de différer le départ du "Détartrage".

Sélectionnez "Départ à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit commencer ou sélectionnez "Prêt à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit se terminer.

La différence entre l'heure de départ et la fin de l'opération correspond à la durée introduite plus le temps de montée en température calculé par l'appareil.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction quand la température de l'enceinte est trop élevée, notamment si vous venez de faire cuire un plat. Le cas échéant, "Départ à" et "Arrêt à" ne s'affichent pas. Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

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.

## Régler

- Sélectionnez le mode de fonctionnement, la température et la durée comme à l'accoutumée.
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Arrêt à" et entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou se terminer.
- Validez avec "OK".

## Annulation

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Arrêt à".
- Sélectionnez "Réinitialiser".

# Fonctions supplémentaires

---

## Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie pour surveiller d'autres opérations.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie alors qu'une cuisson est en cours.

Vous avez la possibilité d'entrer une durée comprise entre 1 seconde et 9 heures 59 minutes, 59 secondes.

La durée réglée pour la minuterie s'affiche en min:s si elle est inférieure à 10 minutes, en h:min à partir de 10 minutes.

La durée minutée doit toujours être entrée en minutes et en secondes, resp. en heures, minutes et secondes.

Exemple : 8 minutes = 0:08:00.

Au terme de ce décompte, un signal sonore retentit. Pour éteindre la minuterie, effleurez le symbole  $\Delta$ . Si vous n'éteignez pas la minuterie, elle continue de fonctionner dans l'autre sens et le temps s'écoule seconde par seconde et le symbole  $\Delta$  clignote, ce qui vous permet de vérifier le temps écoulé depuis son arrêt.

## Régler

Si l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre "Réglage de l'heure"), vous devez mettre l'appareil sous tension  $\text{\textcircled{1}}$  pour pouvoir régler une minuterie.

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .
- Saisissez la durée souhaitée à l'aide des touches sensibles numériques.
- Validez avec "OK".

## Modifier

- Effleurez  $\Delta$ , entrez la durée souhaitée et validez avec "OK".

## Annulation

- Sélectionnez  $\Delta$ , puis "Réinitialiser".

### Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire de l'appareil.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier les réglages d'usine (voir chapitre "Réglages > Sécurité").

### Désactiver

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Un message s'affiche à l'écran.

- Effleurez "OK" jusqu'à ce que le message s'éteigne.

Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.

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

QUEL FOUR.COM

# Fonctions supplémentaires

---

## Verrouillage touches

Pour empêcher de modifier les réglages par inadvertance en cours de cuisson, votre appareil a été équipé d'une fonction de verrouillage des touches.

L'activation du verrouillage des touches entraîne le blocage de l'ensemble des touches, exception faite de la touche Marche / Arrêt ①. Toutefois on peut stopper la minuterie à la fin du décompte.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier les réglages d'usine (voir chapitre "Réglages > Sécurité").

### Désactiver

- Effleurez une touche sensible quelconque.

Un message s'affiche à l'écran.

- Effleurez "OK" jusqu'à ce que le message s'éteigne.

Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.

L'activation du verrouillage des touches s'enclenche quelques secondes après la dernière saisie.

Le chapitre "Points importants" comprend des informations et conseils d'ordre général. Si certains types d'aliments et / ou modes d'utilisation spécifiques présentent des particularités, ce sera indiqué dans les chapitres correspondants.

### Cuisson à la vapeur

#### Particularités de la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur préserve la quasi-totalité des vitamines et des sels minéraux, car les aliments ne sont pas plongés dans l'eau.

Cuits à la vapeur, vos légumes, viandes et poissons conservent mieux leur saveur que lors de la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas saler vos plats ou de le faire après la cuisson. En outre, les aliments cuits de cette manière gardent leurs couleurs fraîches et naturelles.

### Vaisselle de cuisson

#### Récipients de cuisson

Des récipients de cuisson en inox sont fournis avec l'appareil. Il existe en complément d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, à fond perforé ou non (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation. Pour **cuire à la vapeur**, utilisez le plus souvent possible des récipients perforés. La vapeur peut ainsi pénétrer de tous côtés et les aliments cuisent uniformément sur toutes leurs faces.

### Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Ce faisant, observez les points ci-après.

- Cette vaisselle doit pouvoir aller au four et être résistante à la vapeur chaude. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière synthétique pour cuire à la vapeur, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.
- Les plats à parois épaisses conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. En effet, les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui entraîne une prolongation significative des temps de cuisson indiqués dans les tableaux.

## Points importants

---

- Posez le plat sur la grille ou dans un récipient et non sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Il doit y avoir un écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson, pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

### Tôle universelle / grille combinée

Utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus ; pour griller de la viande p. ex., la tôle s'insère au niveau d'enfournement souhaité et la grille s'enfile automatiquement au-dessus. Sortez la tôle et la grille ensemble de l'enceinte de cuisson.

### Niveau d'enfournement

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Si, lors de la cuisson à la vapeur, vous utilisez plusieurs récipients hauts en même temps, disposez les récipients de sorte qu'ils soient décalés. Dans la mesure du possible, laissez un niveau de libre entre les récipients.

### Température

Lors de la cuisson à la vapeur, le four atteint une température maximale de 100 °C. Cette température permet de cuire presque tous les aliments. Certains aliments sensibles à la chaleur, comme les baies, doivent cuire à des températures inférieures. Sinon, ils risquent d'éclater. Vous trouverez des indications à ce sujet dans les chapitres correspondants.

#### Combinaison avec le tiroir chauffant Gourmet

Pendant le fonctionnement du tiroir chauffant **Gourmet**, l'enceinte de cuisson du four à vapeur peut chauffer jusqu'à 40 °C. Dans ce cas, si vous réglez une température de 40 °C, il n'y a aucune production de vapeur, car l'enceinte de cuisson est trop chaude.

### Sécurité anti-extraction

La tôle universelle et la grille combinée sont dotées d'une sécurité anti-extraction qui les empêche de sortir entièrement des supports lorsqu'elles ne sont tirées que partiellement. Il faut soulever légèrement la tôle et la grille pour les retirer.

## Temps de cuisson (durée)

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

Les temps de cuisson ne sont pas liés à la quantité d'aliments à cuire. Le temps nécessaire pour cuire un kilo de pommes de terre est exactement le même que pour 500 g de pommes de terre.

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

## Cuisson avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'à  $\frac{2}{3}$  pour éviter que le plat déborde lorsque vous le sortez du four.

## Recettes personnelles

Les aliments et les plats préparés à la casserole peuvent également être cuisis dans le four à vapeur. Les temps de cuisson peuvent être conservés. Ce faisant, veillez à ce que les aliments ne brunissent pas.

# Cuisson à la vapeur

---

## Légumes

### Produits frais

Préparez vos légumes frais comme d'habitude : lavez-les, épluchez-les et découpez-les à la taille souhaitée.

### Produits surgelés

Il est recommandé de ne pas décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception : les légumes surgelés en bloc.

Vous pouvez faire cuire ensemble les légumes surgelés et les légumes frais dont les temps de cuisson sont les mêmes.

Réduisez en morceaux les blocs de légumes surgelés qui se sont agglomérés. Pour connaître les temps de cuisson de ces produits, consultez l'emballage.

### Récipients de cuisson

Les légumes de petite taille (comme les petits pois, les pointes d'asperges) ne forment pas ou que peu de cavités et la vapeur a du mal à pénétrer dans les aliments. Pour que ces aliments cuisent de manière uniforme, choisissez des récipients plats et remplissez-les jusqu'à environ 3 à 5 cm de haut. Si vous devez faire cuire de grandes quantités, répartissez les aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez faire cuire dans le même récipient différents légumes dont les temps de cuisson sont identiques.

Les légumes devant être cuisis dans du liquide, comme le chou rouge, doivent être déposés dans des plats non perforés.

### Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire des légumes très colorés, p. ex. des betteraves, dans un récipient perforé, n'enfournez pas d'autres aliments en dessous. Vous éviterez ainsi les taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

### Temps de cuisson

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

pommes de terre fermes à la cuisson,  
coupées en quatre = env. 18 minutes,  
pommes de terre fermes à la cuisson,  
coupées en deux = env. 22 minutes,  
choux de Bruxelles, gros, croquants = env. 12 minutes,  
choux de Bruxelles, petits, bien cuits = env. 12 minutes.

## Réglages

Programmes automatiques > Légumes > ...

ou

Mode de fonctionnement > Cuisson à la vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des légumes frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	<b>Durée en minutes</b>
Artichauts	32-38
Chou-fleur entier	27-28
Chou-fleur, fleurettes	8
Haricots verts	10-12
Brocoli, fleurettes	3-4
Carottes en botte, entières	7-8
Carottes en botte, coupées en deux	6-7
Carottes en botte, hachées	4
Endives, coupées en deux	4-5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil coupé en deux	10-12
Fenouil coupé en lanières	4-5
Chou vert coupé	23-26
Pommes d. t. fermes à la cuisson, épluchées	
entières	27-29
coupées en deux	21-22
coupées en quatre	16-18

## Cuisson à la vapeur

	Durée en minutes
Pommes de terre principalement fermes à la cuisson, épluchées	
entières	25-27
coupées en deux	19-21
coupées en quatre	17-18
Pommes de terre farineuses, épluchées	
entières	26-28
coupées en deux	19-20
coupées en quatre	15-16
Mange-tout	5-7
Chou-rave coupé en pointes	6-7
Potiron coupé en dés	2-4
Epis de maïs	30-35
Bettes, émincées	2-3
Poivrons, coupés en dés/en lanières	2
Rutabagas coupés	6-7
Pommes de terre en robe des champs, fermes à la cuisson	30-32
Poireau coupé	4-5
Poireau coupé en deux sur la longueur	6
Chou romanesco entier	22-25
Chou romanesco, fleurettes	5-7
Choux de Bruxelles	10-12
Betterave rouge entière	53-57
Chou rouge coupé	23-26
Salsifis noirs entiers, de l'épaisseur d'un pouce	9-10
Bulbes de céleri coupés en pointes	6-7
Asperges vertes	7
Asperges blanches de l'épaisseur d'un pouce	9-10

## Cuisson à la vapeur

---

	Durée en minutes
Carottes tendres, hachées	6
Epinards	1-2
Chou pointu coupé	10-11
Céleri en branches, coupé	4-5
Chou blanc coupé	12
Chou frisé coupé	10-11
Courgettes, rondelles	2-3

QUEL FOUR.COM

# Cuisson à la vapeur

---

## Viande

### Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

### Produits surgelés

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

### Préparation

La viande devant être rissolée et cuire à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de viande de 500 g et d'une épaisseur de 10 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 5 cm.

### Conseils

Pour conserver tous les **arômes** d'une viande, vous devez la faire cuire dans un récipient perforé. Placez un récipient non perforé ou la tôle universelle en dessous pour recueillir le jus. Vous pourrez ensuite le faire réduire en sauce ou le congeler pour l'utiliser ultérieurement.

Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

## Réglages

Modes de fonctionnement > Cuisson à la vapeur > ...

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Viande	Température en °C	Durée en minutes
Jarret de bœuf, recouvert d'eau	100	110-120
Blanc de poulet	100	8-10
Jarret	100	105-115
Côtes, recouvertes d'eau	100	110-120
Emincé de veau	100	3-4
Carré de porc coupé en tranches	100	6-8
Ragoût de mouton	100	12-16
Roulade de dinde	100	12-15
Escallopes de dinde	100	4-6
Grandes côtes, recouvertes d'eau	100	130-140
Goulache de bœuf	100	105-115
Aiguillette de bœuf	100	110-120

# Cuisson à la vapeur

---

## Saucisses

### Réglages

Programmes automatiques > Saucisses > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson à la vapeur

Température : 90 °C

Durée : voir tableau

Saucisses	Durée en minutes
Saucisse de Vienne	6-8
Saucisse de Lyon	6-8
Boudin blanc	6-8

QUEL FOUR.COM

## Poisson

### Produits frais

Préparez vos poissons frais comme d'habitude : écaillez-les, videz-les et nettoyez-les.

### Produits surgelés

Décongelez les poissons surgelés avant de les faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

### Préparation

Ajoutez une préparation acidulée à votre poisson, comme du jus de citron jaune ou vert, avant de le faire cuire. Le jus acide rend la chair du poisson plus ferme.

Inutile de saler le poisson, car la cuisson à la vapeur lui permet de conserver en grande partie ses sels minéraux, qui mettent en valeur son propre goût.

### Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés. Insérez la tôle universelle au niveau le plus bas.

### Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire du poisson dans un récipient perforé en même temps que d'autres aliments dans d'autres récipients de cuisson, vous éviterez les mélanges de saveurs grâce à l'écoulement du jus en plaçant les récipients contenant le poisson directement au-dessus de la tôle universelle.

### Température

#### **85 – 90 °C**

Pour cuire en douceur des poissons délicats comme la sole.

#### **100 °C**

Pour cuire les poissons à chair ferme comme le cabillaud ou le saumon.

Pour la cuisson en sauce ou au court-bouillon.

# Cuisson à la vapeur

---

## Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de poisson de 500 g et d'une épaisseur de 3 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 2 cm.

Plus le poisson cuit, plus sa chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Si le poisson n'est pas assez cuit, rajoutez quelques minutes de cuisson.

Augmentez de quelques minutes les temps indiqués si vous cuisez du poisson en sauce ou à court-bouillon.

## Conseils

L'ajout d'herbes et d'arômes, comme l'aneth, permet de conserver les saveurs du poisson.

Cuisez les poissons les plus gros dans leur position naturelle de nage. Pour maintenir le poisson dans cette position, placez une tasse renversée, ou un ustensile similaire, dans le plat. Placez le poisson dessus, partie ventrale ouverte vers le bas.

Placez les restes du poisson comme les arêtes, les nageoires et la tête avec du bouillon de légumes et de l'eau froide dans le plat de cuisson, pour préparer un **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C durant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Pour une cuisson **au bleu**, le poisson est plongé dans de l'eau contenant du vinaigre (proportions eau/vinaigre selon la recette). Il est important que le poisson conserve sa peau intacte. Ce mode de préparation est particulièrement indiqué pour les carpes, truites, tanches, anguilles et saumons.

## Réglages

Programmes automatiques > Poisson > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson à la vapeur

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des poissons frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Anguille	100	5-7
Filet de perche	100	8-10
Filet de dorade	85	3
Truite, 250 g	90	10-13
Filet de flétan	85	4-6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 5 kg	100	18-25
Filet de saumon	100	6-8
Panée de saumon	100	8-10
Tête saumonée	90	14-17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6-8
Filet d'aiglefin	100	4-6
Filet de plie	85	4-5
Filet de baudroie	85	8-10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5-8
Filet de thon	100	6-8
Filet de sandre	85	4

# Cuisson à la vapeur

---

## Crustacés

### Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

### Récipients de cuisson

Enduisez des plats perforés avec du beurre ou de l'huile puis enfournez la tôle universelle sur le niveau inférieur.

### Durée de cuisson

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

Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez des crustacés en sauce ou au court-bouillon.

### Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ...

ou

Mode de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : tableau

Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Crevettes géantes	90	4
Crabes	90	3
Petites crevettes	90	3

## Coquillages

### Produits frais

 Ne préparez que des coquillages fermés.  
Ne mangez pas les coquillages qui ne se sont pas ouverts durant la cuisson.

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

### Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

### Durée de cuisson

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

### Réglages

Programmes automatiques > Coquillages > ...

ou

Mode de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : tableau

Durée : voir tableau

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

# Cuisson à la vapeur

---

## Riz

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

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

## Réglages

Programmes automatiques > Riz > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	<b>Rapport riz / liquide</b>	<b>Durée en minutes</b>
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz parboiled	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

## 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.

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

### 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.

Détachez les pâtes qui se sont agglutinées et répartissez-les de manière uniforme dans le récipient de cuisson.

## Réglages

Programmes automatiques > Pâtes > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Produits frais	Durée en minutes
Gnocchi	3
Frisettes	2
Ravioli	3
Spaetzli	2
Tortellini	3
Pâtes sèches, recouvertes d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

# Cuisson à la vapeur

---

## Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être entièrement recouvertes d'eau, car si elles n'en absorbent pas suffisamment, elles risquent de se désagréger.

Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

## Réglages

Programmes automatiques > Pâtes > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	Durée en minutes
"Dampfnudel" (beignets à la vapeur)	30
Boulettes de pâte levée	20
Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson	20
Boulette de pain en sachet-cuisson	18-20

## Céréales

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

Elles peuvent être cuites entières ou concassées.

## Réglages

Programmes automatiques > Céréales > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	Rapport céréales / liquide	Durée en minutes
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Grains de blé entiers	1 : 1	7
Grains de blé vert concassés	1 : 1	18–20
Avoine entière	1 : 1	18
Avoine concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle entier	1 : 1	35
Seigle concassé	1 : 1	10
Froment entier	1 : 1	30
Froment concassé	1 : 1	8

# Cuisson à la vapeur

---

## Légumes secs

- séchés -

Avant de les cuisiner, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson s'en trouvera raccourci.

Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin d'être trempées avant cuisson.

Les légumes secs ayant trempé doivent être recouverts de liquide pendant la cuisson ; pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

## Réglages

Programmes automatiques > Légumes secs > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Ayant trempé	
	Durée en minutes
<b>Haricots</b>	
Haricots rognons	55-65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20-25
Haricots noirs	55-60
Haricots pinto	55-65
Haricots blancs	34-36
<b>Petits pois</b>	
Pois jaunes	40-50
Petits pois, écosés	27

# Cuisson à la vapeur

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

<b>Ayant trempé</b>		
	<b>Durée en minutes</b>	<b>Proportions légumes secs / liquide</b>
<b>Haricots</b>		
Haricots rognons	130–140	1 : 3
Haricots rouges (haricots Azuki)	95–105	1 : 3
Haricots noirs	100–120	1 : 3
Haricots pinto	115–125	1 : 3
Haricots blancs	80–90	1 : 3
<b>Lentilles</b>		
Lentilles brunes	13–14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
<b>Petits pois</b>		
Pois d'aves	110–130	1 : 3
Petits pois, écosés	60–70	1 : 3

# Cuisson à la vapeur

---

## Œufs

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.

Ces derniers n'ont pas besoin d'être piqués, car ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température.

Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex., une royale.

## Réglages

Programmes automatiques > Œufs > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Petit calibre	
coque	3
mi-cuit	5
dur	9
Calibre moyen	
coque	4
mi-cuit	6
dur	10
Gros calibre	
coque	5
mi-cuit	6–7
dur	12
Très gros calibre	
coque	6
mi-cuit	8
dur	13

## Fruits

Préparez 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 pour récupérer le jus.

## Conseil

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

## Réglages

Programmes automatiques > Fruits > ...

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	<b>Durée en minutes</b>
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 morceaux	1-2
Groseilles à maquereau	2-3

# Cuisson à la vapeur

---

## Cuisson menu – manuelle

Lorsque vous utilisez le programme Cuisson menu, désactivez la fonction de réduction de vapeur (voir chapitre "Réglages").

La cuisson d'un menu est l'opération consistant à cuire différents plats pour composer un repas entier, même si le temps de cuisson de chacun d'eux diffère : p. ex. un filet de sébaste, du riz et des brocolis. Les plats sont introduits dans le four à vapeur à des moments différents, de manière à être prêts au même moment.

## Niveau d'enfournement

Placez les aliments produisant du jus (p. ex. du poisson) ou colorés (p. ex. des betteraves) directement au-dessus du bac de récupération / de la tôle universelle. Vous éviterez ainsi un mélange de saveurs ou l'apparition de taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

## Température

Pour la cuisson d'un menu, la température doit être de 100 °C, car la plupart des aliments cuisent uniquement à cette température.

Ne cuisez en aucun cas vos repas à des températures inférieures ; si plusieurs températures sont indiquées, comme 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si un aliment doit cuire à 85 °C, testez préalablement une cuisson à 100 °C pour connaître le résultat à cette température. A 100 °C, les poissons délicats, comme la sole ou le carrelet, deviennent très fermes.

## Temps de cuisson

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

## Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes

(1er temps de cuisson : riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes

(2e temps de cuisson : filet de sébaste)

Reste = 4 minutes (3e temps de cuisson : brocoli)

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

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

# Fonctions utiles

---

## Réchauffer

Dans le four à vapeur, les aliments sont réchauffés en douceur, ils ne se dessèchent pas et ne continuent pas de cuire. Ils se réchauffent sur toutes leurs faces et ne doivent pas être mélangés ni retournés durant l'opération.

Vous pouvez tout aussi bien réchauffer des assiettes garnies (viande, légumes, pommes de terre) que des aliments préparés séparément.

## Vaisselle de cuisson

Vous pouvez réchauffer de petites quantités sur une assiette et de plus grandes dans un récipient de cuisson.

## Durée

Pour **une** assiette garnie, réglez à 15 minutes. Réchauffer plusieurs assiettes prend un peu plus longtemps. Si vous voulez démarrer plusieurs opérations de réchauffage l'une après l'autre, réduisez la durée d'environ 5 minutes pour la deuxième opération et ainsi de suite pour les suivantes, car l'enceinte de cuisson est déjà chaude.

## Humidité

Plus la teneur en humidité des aliments est élevée, plus le réglage du taux d'humidité doit être bas.

## Conseils

Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments pour les réchauffer.

Ne faites pas réchauffer de gros morceaux, comme un rôti, en une seule pièce, mais portionnez-les et disposez-les sur des assiettes. Coupez en deux les aliments compacts comme des poivrons farcis ou des roulades.

Les aliments panés, p. ex. les escalopes, ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément.

Exceptions : les plats préparés en sauce (p. ex. le goulache).

## Réglages

Fonctions utiles > Réchauffer, ou

Modes de fonctionnement > Cuisson combinée > Chaleur tournante Plus

Température : voir tableau

Taux d'humidité : voir tableau

Durée : voir tableau

## Fonctions utiles

Aliments	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes
<b>Légumes</b>			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8-10
<b>Garnitures</b>			
Pâtes Riz Pommes d. t., coupées en 2 dans la longueur	120	70	8-10
Boulettes Purée de pomme de terre	140	70	18-20
<b>Viande et volaille</b>			
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur Roulades, coupées en tranches Goulache Ragoût de mouton Escalopes de poulet Escalopes de dinde, coupées en tranches	140	70	11-13
<b>Poisson</b>			
Filet de poisson Roulade de poisson, coupée en 2 morceaux	140	70	10-12
<b>Assiettes garnies</b>			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivrons farcis (coupés en deux), riz Emincé de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon Plat unique	120	70	10-12

# Fonctions utiles

---

## Décongeler

Le processus de décongélation est bien plus rapide dans l'appareil qu'à la température ambiante.

## Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.

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

## Avant et après la décongélation

Le cas échéant, retirez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

**Exceptions :**

décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

Après avoir sorti les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelque temps à température ambiante. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

## Récipients de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme la volaille, utilisez un récipient perforé et placez la tôle underneath en dessous. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

⚠️ Eliminez ensuite l'eau de décongélation de la viande et de la volaille et ne la réutilisez jamais. Vous risqueriez une intoxication par des salmonelles.

Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient non perforé.

### Conseils

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. Sa surface doit être assez tendre pour retenir les épices. Selon son épaisseur, 2 à 5 minutes suffisent pour une décongélation partielle.

A la moitié du temps de décongélation, séparez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple dans le cas de baies ou de morceaux de viande ou de poisson, et répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des produits décongelés.

Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

### Réglages

Fonctions utiles > Décongeler

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson à la vapeur

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

QUELFOUR.COM

## Fonctions utiles

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
<b>Produits laitiers</b>				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Séré	250	60	20–25	10–15
Crème	250	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10–15
<b>Fruits</b>				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Quartiers de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises/ groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250	60	20–22	10–15
<b>Légumes</b>				
Surgelés en bloc	300	60	20–25	10–15
<b>Poisson</b>				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Traites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crabes	300	60	4–6	5

## Fonctions utiles

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
<b>Viande</b>				
Rôti	en tranches	60	8–10	15–20
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Goulache	500	60	30–40	10–15
Goulache	1000	60	50–60	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / côtelettes / saucisses à rôtir	800	60	25–35	15–20
<b>Volaille</b>				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	200	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500	60	40–45	10–15
<b>Pâtisseries</b>				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée / levée		60	10–12	10–15
Pâtisserie à base de pâte travaillée / cake	400	60	15	10–15
<b>Pain / Petits pains</b>				
Petits pains		60	30	2
Pain bis, tranché	250	60	40	15
Pain complet, tranché	250	60	65	15
Pain blanc, tranché	150	60	30	20

# Fonctions utiles

---

## Stériliser

### Fruits / légumes

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

### Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires propres et en parfait état. Vous pouvez utiliser des bocaux en verre à couvercle Twist-off ou à couvercle en verre avec joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

### Fruits

Triez les fruits, lavez-les rapidement, mais soigneusement, puis laissez-les sécher. Nettoyez les baies avec précaution. Ces fruits sont très délicats et s'écrasent facilement.

Epluchez-les, équeutez-les, épépinez-les ou dénoyautez-les. Coupez les gros fruits en petits morceaux. Par exemple, coupez les pommes en quartiers.

Dans le cas de fruits à noyau (prunes, abricots), piquez-les plusieurs fois avec une fourchette ou une pique en bois. Sinon, ils éclateront à la cuisson.

### Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.

Blanchissez les légumes verts avant la stérilisation pour qu'ils conservent leur couleur (voir chapitre "Blanchir").

### Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser les aliments, au maximum jusqu'à 3 cm du bord. La compression des aliments dans le pot détruirait les parois cellulaires. Tapotez doucement le bocal sur un torchon pour mieux répartir son contenu.

Remplissez les bocaux de liquide de sorte que les aliments à stériliser soient entièrement recouverts.

Avec des fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée, pour des légumes, de l'eau salée ou vinaigrée, selon vos goûts.

### Conseils

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

Laissez-les ensuite refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

### Manière de procéder

- Placez les bocaux en verre, qui devraient être de la même taille, dans un récipient de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Enfournez le récipient de cuisson au niveau le plus bas.

QUEL FOUR.COM

# Fonctions utiles

## Réglages

Fonctions utiles > Conserve ou  
Modes de fonctionnement > Cuisson à la vapeur  
Température : voir tableau  
Durée : voir tableau

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

\* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux de 1,0 l.  
Pour des bocaux de 0,5 l, la durée se réduit de 15 minutes, pour des bocaux de 0,25 l, de 20 minutes.

## Gâteaux (stérilisation)

La pâte travaillée, la pâte à biscuit et la pâte levée peuvent être stérilisées. Le gâteau se conserve alors environ 6 mois. Les gâteaux **aux fruits ne se conservent pas** et doivent être consommés dans les 2 jours.

## Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires propres et en parfait état. Les bocaux doivent être plus étroits à la base qu'au col (ceci permet de les renverser). Les bocaux de 0,25 l sont les plus appropriés.

La fermeture du bocal doit être hermétique, avec une rondelle en caoutchouc, un couvercle en verre fixé au bocal et un clip de fermeture à ressort.

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

## Manière de procéder

- Beurrez les bocaux jusqu'à environ 1 cm du bord.
- Parsemez de chapelure.
- Remplissez les bocaux de pâte, à moitié ou aux deux tiers selon la recette. Veuillez vous assurer que le bord du bocal reste propre.
- Insérez la grille au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux **ouverts** sur la grille ; ils doivent être de taille identique. 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 pas refroidir.  
Si la pâte a un peu débordé, enfoncez-la dans le bocal à l'aide du couvercle.

## Réglages

Type de pâte	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes
Pâte travaillée	Chaleur sole-voûte	-	160	-	25-45
Pâte à biscuit	Chaleur sole-voûte	-	160	-	50-55
Pâte levée	Cuisson combinée	1	30	100	10
	Chaleur sole-voûte	2	160	30	30-35

# Fonctions utiles

---

## Extraction de jus

Cet appareil vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, tels que les baies et les cerises.

Les fruits trop mûrs conviennent particulièrement bien à la préparation de jus de fruits. Plus ils sont mûrs, plus le jus sera abondant et parfumé.

## Préparation

Triez et nettoyez les fruits dont vous voulez extraire le jus. Coupez les parties abîmées.

Otez les queues des raisins et des griottes, car elles sont amères. Inutile d'équeuter les baies.

## Conseils

Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.

Vous obtiendrez un meilleur mariage d'arômes et d'acidité en ajoutant du sucre aux fruits que vous laisserez reposer quelques heures. Nous vous recommandons les proportions suivantes : pour 1 kg de fruits sucrés, 50 à 100 g de sucre ; pour 1 kg de fruits âpres, 100 à 150 g de sucre.

Si vous voulez conserver le jus obtenu, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres que vous refermerez immédiatement.

## Manière de procéder

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Placez en dessous un récipient non perforé ou la tôle universelle pour recueillir le jus.

## Réglages

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

### Cuisson menu

Vous avez la possibilité de sélectionner jusqu'à trois composants, p. ex. du poisson, une garniture et des légumes. Cette sélection peut s'effectuer dans un ordre quelconque. L'appareil "trie" automatiquement les aliments en fonction de leur temps de cuisson : l'aliment dont le temps de cuisson est le plus long doit être enfourné en premier.

- Enclenchez l'appareil ①.
- Remplissez le réservoir à eau et introduisez-le dans l'appareil.
- Insérez la tôle universelle / le bûche de récupération, le cas échéant.
- Sélectionnez "Fonctions utiles > Cuisson menu".
- Sélectionnez l'aliment correspondant.

Dépendant de l'aliment, il se peut que le système vous invite ensuite à sélectionner la taille et le degré de cuisson.

- Choisissez esp. entrez les valeurs souhaitées et validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter l'aliment".
- Choisissez l'aliment correspondant et procédez ensuite comme pour le premier plat.
- Répétez éventuellement ce processus pour le troisième aliment.

Une fois l'option "Démarrer cuisson menu" confirmée, l'aliment qui doit être enfourné s'affiche à l'écran.

Dès que la phase de montée en température est terminée, l'appareil affiche l'heure à laquelle enfourner l'aliment suivant. Ce processus se répète pour le troisième aliment, s'il y a lieu.

Vous pouvez également composer un menu comprenant des aliments qui ne sont pas enregistrés dans l'appareil. Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Cuisson menu – manuelle".

# Fonctions utiles

---

## Sécher

Pour faire sécher / déshydrater, utilisez uniquement le mode de fonctionnement "Cuisson combinée Chaleur tournante Plus" afin d'éliminer l'humidité.

### Manière de procéder

- Coupez les aliments en morceaux de taille identique.
- Répartissez les morceaux sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

### Conseil

Les bananes et les ananas ne conviennent pas pour être séchés au combi-four vapeur.

### Réglages

Fonctions utiles > Sécher

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson combinée Chaleur tournante Plus

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

Taux d'humidité : 0 %

Aliments	Température en °C	Durée en heures
Rondelles de pomme	70	6-8
Abricots coupés en deux, dénoyautés	60-70	10-12
Quartiers de poires	70	7-9
Fines herbes	60	1,5-2,5
Tomates coupées en quatre	70	7-9
Agrumes coupés en tranches	70	8-9
Quetsches dénoyautées	60-70	10-12

### Pizza

#### Réglages

Fonctions utiles > Pizza

Température : 180 °C - 225 °C

Durée : 1-20 minutes

Remarque : tapissez la grille de papier sulfurisé

ou

Modes de fonctionnement > Chaleur tournante Plus

Température : 180 °C - 225 °C

Durée : 1-20 minutes

Remarque : tapissez la grille de papier sulfurisé

QUEL FOUR.COM

# Fonctions utiles

---

## Yaourts maison

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

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 utilisés doivent avoir la même teneur en matières grasses.

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

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

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

### **Causes possibles en cas de mauvais résultats**

Le yaourt ne prend pas :

mauvais stockage du yaourt de base, la chaîne du froid a été rompue, l'emballage était endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Du liquide s'est déposé :

les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.

Le yaourt est granuleux :

le lait a été porté à trop haute température, le lait n'était pas intact, le lait et le yaourt de base n'ont pas été mélangés de façon homogène.

## Conseil

Si vous utilisez des ferments de yaourt, vous pouvez fabriquer du yaourt à base d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 de litre de lait avec 1/4 de litre de crème.

## Manière de procéder

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

## Réglages

Programmes automatiques > Fonctions spéciales > Yaourts maison

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 40 °C

Durée : 5:00 heures

# Fonctions utiles

---

## Faire lever la pâte

### Manière de procéder

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Placez le récipient contenant la pâte, ouvert, dans un récipient de cuisson perforé.

### Réglages

Fonctions utiles > Faire lever la pâte

Durée : selon la recette

ou

Mode de fonctionnement > Cuisson combinée > Chaleur tournante Plus

Température : 30 °C

Humidité : 100 %

Durée : selon la recette

## Faire fondre de la gélatine

### Manière de procéder

- 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.
- Mettez la gélatine **moulue** dans un plat creux et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le plat et placez-le dans un récipient de cuisson perforé.

### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions spéciales > Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Durée : 1 minute

### Faire fondre du chocolat

Cet appareil vous permet de faire fondre tous les types de chocolat.

#### Manière de procéder

- Cassez le chocolat en petits morceaux.  
Placez le sachet contenant le glaçage, encore fermé, dans un récipient de cuisson perforé.
- Si vous voulez faire fondre de grandes quantités de chocolat, utilisez un récipient de cuisson non perforé. Pour de petites quantités, utilisez une tasse ou un petit plat.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.
- Si vous faites fondre de grandes quantités, remuez de temps en temps.

#### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions spéciales > Faire fondre du chocolat

ou

Mode de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 65 °C

Durée : 20 minutes

# Fonctions utiles

---

## Peler des aliments

### Manière de procéder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Disposez les aliments dans un récipient de cuisson perforé si vous utilisez la vapeur, et sur la tôle universelle si vous utilisez le gril.
- 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 fonctionnement > Cuisson gril

Niveau 3

Durée : voir tableau

Aliments	Durée en minutes
Poivron, coupé en deux	10
Tomates	7

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

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

### 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

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 50 °C

Durée : 5 minutes

ou

Programmes automatiques > Fruits > Pommes > aliment entier > Conserves

### Blanchir

Afin de préserver leurs qualités, nous vous conseillons de blanchir vos légumes avant de les congeler.

Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

### Manière de procéder

- Disposez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils refroidissent rapidement. Laissez-les ensuite s'égoutter.

### Réglages

Fonctions utiles > Blanchir

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 1 minute

# Fonctions utiles

---

## Faire suer les oignons

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

### Manière de procéder

- Coupez les oignons, placez-les avec un peu de beurre dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions spéciales > Faire suer les oignons

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

QUEL FOUR.COM

### Désinfecter la vaisselle

Au terme de ce processus de stérilisation, 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.

### Manière de procéder

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

### Réglages

Fonctions utiles > Désinfecter la vaisselle

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Mode de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

# Fonctions utiles

---

## Préparer des serviettes chaudes

### Manière de procéder

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les dans un récipient de cuisson perforé.

### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions spéciales > Serviettes chaudes

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 70 °C

Durée : 2 minutes

## Décristalliser le miel

### Manière de procéder

- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé.
- Remuez le miel de temps en temps.

### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions spéciales > Décristalliser le miel

ou

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 60 °C

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

### Préparer une royale

#### Manière de procéder

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (sans fouetter).
- Assaisonnez le mélange d'œuf et de lait et versez-le dans un récipient beurré non perforé.

#### Réglages

Modes de fonctionnement > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

QUEL FOUR.COM

# Fonctions utiles

---

## Préparer de la purée de fruits

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

### Bocaux

N'utilisez que des bocaux en parfait état, propres, dotés d'un couvercle Twist-Off et d'une contenance maximale de 250 ml.

Après le remplissage, nettoyez soigneusement le bord des bocaux avec un linge propre et de l'eau chaude.

### Préparation

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

Ecrasez les fruits à l'aide d'un mixeur, par exemple, sinon la purée de fruits ne sera pas suffisamment ferme.

Ajoutez la quantité de sucre gélifiant appropriée (voir les indications du fabricant). Mélangez bien le tout.

Si vous utilisez des fruits ou des baies sucrés, nous vous conseillons d'ajouter de l'acide citrique.

### Manière de procéder

- Remplissez les bocaux au maximum aux 2/3.
- Placez les bocaux ouverts dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille.
- Une fois le programme terminé, enflez impérativement des gants de cuisine pour sortir les bocaux de l'appareil. Laissez-les reposer 1 ou 2 minutes avant de les fermer hermétiquement et de les laisser refroidir.

### Réglages

Cuisson combinée Chaleur tournante Plus  
Température : 150 °C  
Taux d'humidité : 0 %  
Durée : 35 minutes

### Programme Sabbat

Pour répondre aux coutumes religieuses, ce programme est prêt à l'utilisation pendant 72 heures.

Il travaille avec le mode "Chaleur sole-voûte", ce qui ne peut être modifié. Lorsque le programme Sabbat est réglé, l'heure ne s'affiche pas à l'écran. L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas, même si vous ouvrez la porte. L'enceinte de cuisson ne se met à chauffer que lorsque la porte a été ouverte, puis refermée.

Si une minuterie a été sélectionnée, il n'est pas possible de lancer le programme Sabbat.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Programme Sabbat".
- Sélectionnez une température.
- Ouvrez la porte.
- Enfourez les aliments.
- Fermez la porte.

Le programme démarre au bout de 5 minutes. Une fois que le programme Sabbat a été lancé, il ne peut être ni modifié ni enregistré sous "Programmes personnalisés". Vous ne pouvez mettre fin à l'opération qu'en déclenchant l'appareil.

# Thermosonde

## Fonctionnement

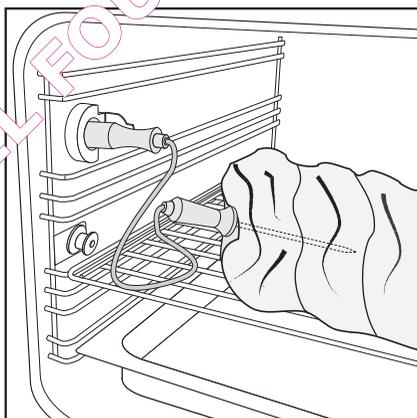
La pointe de mesure de la thermosonde plantée dans la viande mesure la température intérieure, dite **température à cœur**.

Le choix de la température à cœur dépend du degré de cuisson souhaité et du type de viande. Vous pouvez sélectionner une température entre 30 et 99 °C.

Le temps de cuisson est fonction de la température de l'enceinte de cuisson et de l'épaisseur de la viande. Plus la température de l'enceinte de cuisson est élevée et plus la viande est mince, plus la température à cœur réglée est rapidement atteinte.

Le processus de cuisson se termine automatiquement dès atteinte de la température à cœur réglée.

Exception : lorsqu'avec le mode Cuisson combinée, une autre étape de cuisson a été programmée, p. ex. pour brunir les mets.



Retirez la thermosonde de la fiche après utilisation. Attention, elle peut encore être chaude.

Ne laissez pas la thermosonde dans l'appareil, car elle n'est protégée de la surchauffe que lorsqu'elle est plantée dans la viande.

## Possibilités d'utilisation

Il est possible d'utiliser la thermosonde avec les modes de fonctionnement suivants :

- Cuisson combinée Chaleur tournante Plus,
- Cuisson combinée Chaleur sole-voûte,
- Chaleur tournante Plus,
- Turbogril,
- Chaleur sole-voûte,
- Cuisson intensive,
- Spécial gâteaux,
- Cuisson vapeur.

## Indications importantes concernant l'utilisation

La pointe métallique de la thermosonde doit être entièrement piquée dans la viande, jusqu'au cœur de celle-ci.

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.

Pour de la viande très marbrée et entrelardée, sélectionnez la valeur la plus élevée parmi celle indiquées dans la gamme de températures à cœur du tableau.

Si vous utilisez un boyau/sac à rôtir, percez-le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également la mettre dans le boyau/sac à rôtir avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant.

Si vous utilisez une feuille d'aluminium, transpercez-la pour enfoncer la thermosonde jusqu'au cœur de la viande.

# Thermosonde

---

## Manière de procéder

- Préparez les aliments.
- Piquez la pointe métallique de la thermosonde entièrement dans l'aliment à cuire.
- Enfouez les aliments.
- Ouvrez la douille de raccordement pour la thermosonde et enfoncez celle-ci jusqu'à ce qu'elle s'encliquette dans la fiche.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement.
- Modifiez la température préenregistrée et/ou la température à cœur, si nécessaire.

QUEL FOUR.COM

## Conseils

Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

Si la viande n'est pas encore cuite à votre goût une fois la température à cœur atteinte, piquez la thermosonde à un autre endroit et répétez le processus.

## Réglages

Viande	Température à cœur °C
Rôti de veau	75–80
Carré de porc fumé	75–85
Gigot d'agneau	80–85
Selle d'agneau	70–75
Selle de chevreuil / caribou / lièvre	65–75
Rôti de bœuf	80–90
Filet de bœuf / rosbif	40–45
à point	50–60
bien cuit	60–70
Rôti de porc / échine	80–90
Filet mignon de porc / côtes	70–80
Gibier / cuissot	80–90

# Rôtir

---

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

Veillez à ce que le filtre à graisses soit en place dans l'appareil.

Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée, car elle se dessécherait. Faites-la décongeler avant la cuisson.

Pour le rôtissage, l'enceinte de cuisson n'est pas préchauffée. Une fois préparée, la viande s'enfourne dans l'appareil encore froid.

Avant de la cuire, parez la viande en enlevant la peau et les nerfs. Assaisonnez la viande selon votre goût et parsemez-la de miettes de beurre ou de tranches de lard (gibier). Le gibier est plus tendre s'il est mariné une nuit (par exemple dans du petit-lait).

Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux de viande en même temps, choisissez si possible des morceaux de la même épaisseur.

Laissez "reposer" le rôti environ 10 minutes avant de le découper afin que le jus de viande se répartisse uniformément.

## Cuisson combinée

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

Faites rôtir la viande sur la grille après avoir glissé la tôle universelle au-dessous de celle-ci. Vous pourrez vous servir du jus de viande recueilli pour préparer la sauce.

Grâce à l'apport de vapeur, la surface de la **viande maigre** ne se dessèche pas.

Elle devient particulièrement tendre si vous la cuisez en 5 ou 6 étapes

Lors de la première étape de cuisson, l'enceinte de cuisson et la grille placée sur une tôle universelle sont préchauffées.

Lors de la deuxième étape de cuisson, la viande est brunie.

Lors de la troisième étape, l'enceinte de cuisson passe à la température de maturation de la viande.

Lors de la quatrième étape, une étape de maturation permettant à la viande de devenir tendre, est effectuée.

Lors de la cinquième étape, la viande cuit jusqu'à atteindre le degré de cuisson souhaité.

Dans une première étape, faites cuire la **viande grasse** présentant une croûte à haute température pour laisser s'écouler la graisse et brunir la croûte. Pendant la deuxième étape de cuisson, la température est réduite et l'humidité augmentée.

Pendant la troisième étape, la température est augmentée, afin que la croûte devienne croustillante.

Lors de la cuisson de **mets braisés**, l'enceinte de cuisson et la grille placée sur la tôle universelle sont préchauffées.

Une deuxième étape permet à la viande de brunir.

Lors de la troisième étape, le braisage se poursuit à une température de 100 °C et avec un taux d'humidité de 84 %.

Lors de la première étape, faites cuire la **volaille** à température et taux d'humidité élevés afin de faire couler la graisse.

Durant la deuxième étape, la température est augmentée.

La troisième étape permet à la volaille de brunir.

Pour plus d'informations concernant les réglages, consultez le tableau de rôtissage ci-après.

# Rôtir

## Tableau de rôtissage

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Volaille</b>						
Canard jusqu'à 2 kg, farci	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	100	80	140	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Canard jusqu'à 2 kg, non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	100	80	100	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Magret de canard, rosé	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Grand gril	3	Niveau 3	0	7-13	-
Magret de canard, bien cuit	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Grand gril	3	Niveau 3	0	7-13	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	4	30	0	5	-
Oie, jusqu'à 4,5 kg	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	100	80	270	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Poulet, entier	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	200	95	50	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	225	0	8-10	-
	Cuisson combinée Grand gril	3	Niveau 3	0	0-12	-
Cuisses de poulet	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	200	95	30-25	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	225	0	13-18	-
	Cuisson combinée Grand gril	3	Niveau 3	0	0-17	-

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Volaille</b>						
Roulé de dinde, farci ou non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	140	75	100	-
	Turbogril	3	200	-	4-8	-
Blanc de dinde	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	170	65	85	-
	Grand gril	2	Niveau 3	-	0-9	-
<b>Veau</b>						
Filet/selle (rôti), saignant(e)	Turbogril		170	-	-	45
Filet/selle (rôti), à point	Turbogril		165	-	-	55
Filet/selle (rôti), bien cuit(e)	Turbogril		160	-	-	75
Filet/selle (rôti Gourmet), saignant(e)*	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand gril	2	Niveau 3	0	8	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	60	49	31	-

# Rôtir

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Veau</b>						
Filet / Selle (rôti Gourmet), à point*	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand gril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	70	51	60	-
Filet (rôti Gourmet), bien cuit*	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand gril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	90	68	50	-
	Turbogril	6	200	-	5	-

QUEL FOUR.COM

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Bœuf</b>						
Filet (rôti), saignant	Turbogrill		175	-		45
Filet (rôti), à point	Turbogrill		170	-		55
Filet (rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-		75
Filet (rôti Gourmet), saignant*	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand gril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	60	49	31	-
Filet (rôti Gourmet), à point*	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand gril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	70	51	60	-
Filet (rôti Gourmet), bien cuit*	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand gril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	90	68	105	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-
Rosbif (rôti), saignant	Turbogrill		175	-	-	45
Rosbif (rôti), à point	Turbogrill		170	-	-	55
Rosbif (rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-	-	75
Rosbif (rôti Gourmet), saignant*	Cuisson combinée Grand gril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand gril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	60	49	31	-

# Rôtir

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Bœuf</b>						
Rosbif (rôti Gourmet), à point*	Cuisson combinée Grand grill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand grill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	70	51	60	-
Rosbif (rôti Gourmet), bien cuit*	Cuisson combinée Grand grill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand grill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	90	68	135	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-

QUEL FOUR.COM

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Bœuf</b>						
Roulades*	Cuisson combinée Grand grill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand grill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	84	120	-
Rôti braisé*	Cuisson combinée Grand grill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Grand grill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	84	205	-
<b>Porc</b>						
Filet	Turbogril		200	-	-	75
Carré de porc fumé	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	200	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	130	100	-	75
Rôti de porc croustillant	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	225	54	40	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	84	30	-
	Turbogril	3	165-185	-	20-25	-
Rôti de longe de porc	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	180	50	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	130	30	-	75
<b>Gibier</b>						
Selle de cerf, à point*	Grand grill	1	Niveau 3	-	10	-
	Grand grill	2	Niveau 3	-	7	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	75	52	40	-
Selle de cerf, bien cuite*	Grand grill	1	Niveau 3	-	10	-
	Grand grill	2	Niveau 3	-	13	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	100	47	107	-
Cuissot de cerf	Grand grill	1	Niveau 3	-	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	57	160	-

# Rôtir

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Gibier</b>						
Selle de chevreuil, à point*	Grand gril	1	Niveau 3	-	10	-
	Grand gril	2	Niveau 3	-	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	75	47	55	-
Selle de chevreuil, bien cuite*	Grand gril	1	Niveau 3	-	10	-
	Grand gril	2	Niveau 3	-	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	47	84	-
Cuissot de chevreuil	Grand gril	1	Niveau 3	-	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	57	130	-
Cuisse de sanglier	Grand gril	1	Niveau 3	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	57	145	-

QUEL FOUR.COM

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
Divers						
Viande d'autruche, à point*	Grand gril	1	Niveau 3	-	10	-
	Grand gril	2	Niveau 3	-	13	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	75	52	157	-
Viande d'autruche, bien cuite*	Grand gril	1	Niveau 3	-	10	-
	Grand gril	2	Niveau 3	-	13	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	100	57	142	-

\* Pendant la première étape de cuisson, glissez la tôle universelle sur le niveau inférieur et la grille sur le second niveau en partant du bas (sauf la couronne d'agneau qui doit rôtir sur la tôle universelle). Faites chauffer la grille sans introduire les pièces de viande que vous enfournez au début de la deuxième étape de cuisson.

QUEL FOUR.COM

# Cuisson de pâtisseries / pain

---

## Chaleur tournante Plus

Pour cuire sur plusieurs niveaux.

Pour cuire à la Chaleur tournante Plus, réduisez d'environ 20 °C les températures indiquées pour le mode Chaleur sole-voûte.

## Chaleur sole-voûte

Pour réaliser des recettes traditionnelles et préparer des soufflés.

N'utilisez qu'un seul niveau à la fois.

Faites cuire les gâteaux sur plaque au milieu du four.

Si vous utilisez d'anciennes recettes, sélectionnez une température de 10 °C inférieure à celle indiquée dans la recette. Le temps de cuisson reste inchangé.

## Chaleur voûte

Pour dorer les aliments en surface, gratiner, faire les gâteaux à la broche.

## Chaleur sole

A sélectionner en fin de cuisson si les aliments doivent être plus cuits sur le dessous.

## Cuisson intense

Pour cuire des gâteaux à garniture humide, p. ex. gâteaux au séré, tartes aux prunes, quiche lorraine, tartes, ainsi que des gâteaux avec liaison dont le fond n'a pas été précuit, p. ex. tartes aux œufs, pizzas.

Enfournez au niveau le plus bas.

## Spécial gâteaux

Pour pâte travaillée, pâte à choux et pâtisserie à la saumure surgelée.

### Cuisson combinée

Vous obtiendrez de la brillance pour les pains, petits pains et la pâte feuilletée en les humidifiant (taux d'humidité max., basse température) lors de la première étape de cuisson. La pâte brunit à un taux d'humidité élevé et à haute température. Elle sèche à un taux d'humidité réduit et à haute température.

Préparez les petits pains précuits à un taux d'humidité de 90 % et à la température indiquée sur l'emballage.

QUEL FOUR.COM

# Cuisson de pâtisseries / pain

---

## Conseils pour la cuisson

Les gâteaux, pizzas, frites et produits du même type devraient dorer et non cuire jusqu'à devenir brun foncé.

Lorsque vous faites de la pâtisserie ou cuisez au four, retirez le filtre à graisses de la paroi arrière, sinon vos gâteaux risquent de ne pas brunir de manière uniforme (exceptions : tarte aux prunes, pizza généreusement garnie).

## Moules

Pour la pâtisserie, utilisez de préférence des moules foncés. Ces derniers absorbent mieux la chaleur qu'ils transfèrent plus rapidement à la pâte. Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est-à-dire qu'ils la repoussent. Le temps de cuisson des gâteaux est plus long dans les moules en fer blanc.

Placez les gâteaux préparés dans des moules oblongs dans le sens de la longueur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. La chaleur pourra ainsi se répartir de façon optimale à l'intérieur du moule. Tous les gâteaux seront cuits de manière homogène.

## Tôle universelle

Il n'est pas nécessaire de graisser la tôle universelle en raison de ses propriétés antiadhésives de sa surface traitée PerfectClean.

## Papier sulfurisé

Le papier sulfurisé est nécessaire pour

- la cuisson de pâtisserie à la saumure (p. ex. bretzels, petits pains de Sils), car la solution saline utilisée lors de la préparation de la pâte pourrait endommager la surface traitée PerfectClean ;
- la cuisson de pâtes qui pourraient légèrement coller en raison de la grande quantité de blancs d'œuf qu'elles contiennent, p. ex. biscuits, meringues ou macarons.

## Produits surgelés

Réglez la température la plus basse préconisée par le fabricant pour cuire des produits surgelés comme les frites, croquettes, gâteaux, pizzas et baguettes.

Posez les gâteaux, pizzas ou baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé. Avec ces produits surgelés, la tôle à pâtisserie ou la tôle universelle pourrait se déformer au point de ne plus pouvoir être retirée une fois chaude.

Les produits surgelés tels que les frites, les croquettes ou autres peuvent cuire sur la tôle universelle. Posez les surgelés sur du papier sulfurisé pour qu'ils cuisent en douceur. Retournez les aliments plusieurs fois.

## Niveau d'enfournement

Ne cuisez que sur un seul niveau si vous préparez des gâteaux avec une certaine teneur en eau comme les tartes aux prunes.

Cuisez simultanément sur 2 niveaux au maximum.

Si vous voulez cuire de la pâtisserie simultanément sur 2 niveaux, utilisez les niveaux 1 et 2.

## Remarques sur les données du tableau

Choisissez la température inférieure parmi celles mentionnées dans le tableau.

Ne réglez pas une température plus élevée que celle qui est indiquée. Les températures élevées permettent certes de réduire le temps de cuisson, mais il en résulte souvent un brunissement très inégal. Dans certains cas, les aliments ne sont même pas cuits.

Une fois le temps de cuisson le plus court écoulé, vérifiez si la pâtisserie est cuite. Pour ce faire, piquez la pâte avec une pique en bois. Si aucune particule de pâte n'adhère au bois, la pâtisserie est cuite.

# Cuisson de pâtisseries / pain

## Tableau de cuisson (pâtisserie)

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes
<b>Pâte à biscuit</b>					
Plaque	Chaleur tournante Plus		150-180	-	25
Moule à charnière	Chaleur sole-voûte		160-170	-	25-35
<b>Pâte feuilletée</b>					
farcié	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	100	100	7
		2	190-210	90	10
		3	190-210	75	5
		4	190-210	0	6
Petits gâteaux*	Chaleur sole-voûte	-	180	-	15
<b>Pâte levée</b>					
Bagels	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	100	100	10
		2	200	0	24
Baguettes, pain à l'épeautre	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180-210	0	30
Gâteau au beurre	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	160	90	15
		2	120-165	0	10
Pain aux trois céréales	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	30	100	15
		2	150	50	10
		3	150	0	100
Pita	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	40	100	10
		2	50	100	2
		3	210	0	6
		4	155-190	0	25
Tresse	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	40	100	8
		2	50	100	2
		3	200	50	10
		4	160-200	0	12
Pain carré blanc	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	220	0	25-50

# Cuisson de pâtisseries / pain

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

# Cuisson de pâtisseries / pain

Aliments	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes
<b>Pâte brisée</b>					
Petits gâteaux	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus		185	50	6
			185	0	10-15
Moule et garniture sèche	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus		200	85	35
Moule et garniture humide*	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	210	0	15
		2	190	0	20-30
Plaque et garniture	Cuisson intensive		170-190	-	35-45
<b>Pâte à l'huile et au séré</b>					
Petits pains sucrés	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	50	100	5
		2	165	50	5
		3	165	0	14-26
Pizza	Cuisson intensive		155-190	-	30
Plaque	Chaleur sole-voûte		160-180	-	45-55
<b>Pâte travaillée</b>					
Moule	Spécial gâteaux		170-190	-	55
Plaque et garniture aux fruits	Cuisson intensive		170-190	-	40
Petits gâteaux	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte		150-190	95	25
<b>Levain</b>					
Pain seigle/froment	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	210	50	5
		2	190-210	0	50
Pain de seigle*	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	210	60	6
		2	210	0	6
		3	155-170	0	60
<b>Pâte à strudel</b>					
Strudel aux pommes	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	30	90	7
		2	190	0	35-55

\* Préchauffer l'appareil sans aliments

La porte de l'appareil doit rester fermée durant toute la cuisson pour éviter que les éléments de commande ne s'échauffent. Risque de brûlure !

N'employez en aucun cas la thermosonde avec les modes Petit gril, Grand gril, Cuisson combinée/Gril.

Utilisez le mode de fonctionnement

- Grand gril ou Petit gril pour les grillades de morceaux plats et pour gratiner dans des moules ;
- Turbogril pour les grillades d'aliments de grand diamètre, p. ex. rôtis roulés, volaille.

Pour les grillades, utilisez la grille avec la tôle universelle que vous aurez glissée en dessous.

Enfournez les aliments fins, p. ex. un demi-poulet, au milieu du four, et les aliments peu épais, p. ex. un steak, au niveau le plus haut.

Il n'y a pas de préchauffage en mode Gril. Enfournez vos aliments dans l'enceinte froide.

Les indications de poids se réfèrent à une pièce. Le temps de cuisson sera la même qu'il s'agisse d'une truite de 250 g ou de plusieurs truites de 250 g.

Tournez la pièce de viande à griller au bout des 2/3 du temps. Pour les cas particuliers, veuillez vous référer au tableau.

## Manière de procéder

- Placez la grille sur la tôle universelle.
- Déposez les aliments à griller dessus.
- Enfournez les aliments et fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

# Griller

---

## Conseils

Vous pouvez enduire d'huile les tranches maigres. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Veillez à ce que les tranches aient plus ou moins la même épaisseur, afin que les durées de cuisson soient plus ou moins identiques.

Quand vous retournez les aliments, faites vite afin que l'enceinte de cuisson ne refroidisse pas trop.

Si vous constatez qu'un gros morceau de viande a déjà bruni fortement mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson.

Si vous voulez contrôler le degré de cuisson de la viande, pressez dessus avec une cuillère :

- si elle est encore très élastique, l'intérieur est encore rouge ("saignant"),
- si elle s'enfonce un peu, l'intérieur est rose ("à point"),
- si elle ne s'enfonce qu'à peine, la viande est bien cuite ("bien cuit").

## Tableau de cuisson au grill

Aliments à griller	Mode de fonctionnement	Niveau / Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes
<b>Poisson</b>				
Truite	Grand grill	Niveau 3	-	25-30
Saumon	Turbogrill	180	-	35
Maquereau	Grand grill	Niveau 3	-	25
Viande / Saucisses			-	
Boulettes de viande	Grand grill	Niveau 3	-	20
Saucisse à griller fraîche / précuite	Grand grill	Niveau 3	-	15-20
<b>Divers</b>				
Griller des toasts	Grand grill	Niveau 3	-	5-8
Toast, garni	Grand grill	Niveau 3	-	8-15
Epi de maïs	Cuisson combinée C <sub>3</sub> et H <sub>1</sub> grill	Niveau 3	30	23

QUEL FOURN.COM

## Programmes automatiques

---

Votre four dispose de nombreux programmes automatiques. A chaque programme correspondent des temps de cuisson, des températures et des modes de cuisson spécifiques. Il vous suffit donc de choisir parmi ces programmes celui qui convient le mieux à votre plat.

Le degré de cuisson et de brunissement est représenté sur l'écran par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine convient pour un degré de cuisson ou de brunissement intermédiaire. Il est signalé par un segment plein situé vers le milieu de la barre de défilement. Sélectionnez réglage qui vous convient en déplaçant le curseur vers la gauche ou vers la droite.

Certains programmes de rôtissage proposent en plus le réglage "Gourmet" : en utilisant une température basse et une durée de cuisson longue, la viande est cuite en douceur.

Les indications de poids se réfèrent à une pièce. la durée de cuisson sera la même que si s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de 10 filets de saumon de 250 g.

Certains programmes vous donnent des indications concernant le niveau d'enfournement et le moment d'enfourner le plat. Suivez, resp. validez ces indications.

Après une cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.

Lorsque vous placez des aliments dans un four chaud, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. De la vapeur très chaude pourrait s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude ni avec les parois brûlantes de l'enceinte de cuisson. Risque de blessure et de brûlure !

Pour la pâtisserie, utilisez les moules indiqués dans les recettes.

L'heure de démarrage peut être différée avec "Départ à" ou "Arrêt à".

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

Si, à la fin d'un programme automatique, les aliments ne sont pas cuits à votre goût, sélectionnez "Prolongation cuisson".

En enregistrant les programmes automatiques sous "Programmes personnalisés", vous pourrez les retrouver ultérieurement dans le menu principal.

## Aperçu des programmes automatiques

- Légumes
- Poisson
- Crustacés
- Coquillages
- Viande
- Saucisses
- Légumes secs
- Riz
- Céréales
- Fruits
- Champignons
- Œufs
- Pâtes
- Pain
- Petits pains
- Gâteaux/petits gâteaux
- Pizzas et tartes salées
- Gratins
- Fonctions utiles

# Programmes automatiques

---

## Utilisation des programmes automatiques

- Sélectionnez "Programmes automat."
- Sélectionnez le sous-menu correspondant (p. ex. Légumes).
- Sélectionnez le légume (p. ex. chou-fleur).
- Sélectionnez et validez les données correspondantes.
- Sélectionnez la méthode de cuisson et, si nécessaire, le degré de cuisson.

## Prolongation cuisson

Si une fois le programme automatique terminé vos aliments ne sont pas assez cuits, vous avez la possibilité d'en prolonger la cuisson.

- Sélectionnez "Prolongation cuisson".
- Sélectionnez le degré de cuisson souhaité et validez avec "OK".

QUEL FOUR.COM

Certains réglages sont prédéfinis sur votre appareil en usine. Dans le menu "Réglages", vous pouvez sélectionner et modifier différents points de menu et leurs sous-menus.

Les réglages actuels sont identifiés par une coche ✓.

"↶" vous permet de revenir au niveau de menu supérieur.

Après validation de "OK" ou si aucune sélection n'est effectuée dans un délai de 15 secondes, l'affichage repasse au niveau de menu supérieur.

Il est possible de régler l'affichage sur différentes langues. Si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, le symbole  vous servira de repère et vous permettra de revenir au sous-menu langue.

- Enclenchez l'appareil.
- Sélectionnez "Réglages" .
- Sélectionnez le sous-menu souhaité, puis validez avec "OK".
- Sélectionnez les réglages souhaités.
- Validez à chaque fois avec "OK".

QUELFOUR.COM

# Réglages

Le réglage usine du point de menu correspondant apparaît en caractères **gras**.

Point de menu	Réglages disponibles
<b>Langue</b> 🇫🇷	<b>Allemand</b> , autres langues Pays
<b>Heure</b>	Affichage activé / <b>désactivé</b> / suppression de l'affichage nocturne Format affichage heure 12 h / <b>24 h</b> Régler
<b>Date</b>	Régler la date
<b>Eclairage</b>	activé / <b>"activé" pendant 15 secondes</b>
<b>Luminosité affichage</b>	Régler la luminosité
<b>Volume</b>	Bips sonores Tonalité touches
<b>Unités</b>	Poids <b>g</b> ou lb Température <b>°C</b> ou °F
<b>Maintien au chaud</b>	activé / <b>désactivé</b>
<b>Rinçage automatique</b>	<b>activé</b> / désactivé
<b>Réduction de vapeur</b>	<b>activé</b> / désactivé
<b>Températures préenregistrées</b>	Modification des températures préenregistrées
<b>Sécurité</b>	Sécurité enfants activé / <b>désactivé</b> Verrouillage des touches activé / <b>désactivé</b>

Point de menu	Réglages disponibles
<b>Dureté de l'eau</b>	douce (< 8,4 °dH, < 15 °fH) moyenne ( 8,4 - 14 °dH, 15 - 25 °fH) <b>dure</b> (> 14 °dH, > 25 °fH)
<b>Reven- deurs</b>	Mode Expo activé / <b>désactivé</b>
<b>Réglages usine</b>	Réglages Réinitialiser les réglages de l'appareil Programmes personnalisés Supprimer les programmes personnalisés Températures préenregistrées Réinitialiser les températures préenregistrées

QUEL FOUR.COM

# Informations pour les organismes de contrôle

## Plats d'essai

- Fonctions cuisson à la vapeur

Essais réalisés comme décrit sous

"Cuisinières électriques, Tables de cuisson, Fours et Grils pour usage domestique

- Procédé de mesure des caractéristiques", Ebauche de paragraphe "Four à vapeur et Combi-four vapeur".

Aliments	Récipients de cuisson	Quantité en g	Mode de fonctionnement	Niveau à partir du bas	Température en °C*	Durée en min
Répartition de la vapeur						
Brocoli (10.1)	1xDGGL 20	300	Cuisson à la vapeur	2	100	3
Approvisionnement en vapeur						
Brocoli (10.2)	1xDGGL 12	max.	Cuisson à la vapeur	2	100	3
Puissance avec charge maximale						
Petits pois (10.3)	2xDGGL 12	1500 chaque	Cuisson à la vapeur	1, 2	100	**

\* Ne pas préchauffer l'appareil.

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

# Informations pour les organismes de contrôle

## Plats d'essai selon DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- Fonctions four

Aliments	Moule	Mode de fonctionnement	Niveau à partir du bas	Température en °C	Durée en min. **	Préchauffer	Sélectionner Préchauffage rapide
Sablés marbrés (8.4.1)	1 tôle	Chaleur tournante Plus	2	140	39-42 (36)	non	oui
	2 tôles	Chaleur tournante Plus	1, 3 *	140	43-46 (41)	non	oui
	1 tôle	Chaleur sole-voûte	2	140	26-30 (27)	oui	oui
Petits cakes (8.4.2)	1 tôle	Spécial gâteaux	1	150	30 - 34 (30)	non	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	1 moule à charnière Ø 26 cm (sur la grille)	Chaleur tournante Plus	1	180	31-34 (31)	non	oui
		Chaleur sole-voûte	1	180	29-33 (24)	oui	oui
Tourteaux pommes (8.5.2)	1 moule à charnière Ø 20 cm (sur la grille)	Chaleur tournante Plus	1	130	100 - 110 (105)	non	oui
		Chaleur sole-voûte		160	88 - 92 (90)	oui	oui
Toasts (9.1)	Grille	Grand gril	3	Niveau 3	6	6 min	non
Biftecks (9.2)	Grille sur tôle universelle	Grand gril	2	Niveau 3	1re face 14 2e face 10	5 min	non

\* Sortez les tôles à pâtisserie du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment brunis avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

\*\* La valeur indiquée entre parenthèses représente la durée optimale.

## Nettoyage et entretien

---

 Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et déclencher un court-circuit.

Nettoyez et séchez l'appareil ainsi que les accessoires après chaque utilisation. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

Ne nettoyez en aucun cas l'appareil avec des produits industriels, utilisez uniquement des produits ménagers courants.

N'employez pas de nettoyants ni de détergents ou liquides vaisselle contenant des agents tensioactifs ou des hydrocarbures lipomatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

## Face frontale de l'appareil

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures présentes sur la face frontale.

Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Nettoyez la face frontale avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

Vous pouvez également la nettoyer avec un chiffon microfibrés propre et humide, sans utiliser de détergent.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et aux égratignures. Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser.

Toutes les surfaces risquent de se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

### **Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :**

- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaires,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyeurs spéciaux pour l'inox,
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyeurs pour le verre,
- des éponges abrasives ou des brosses dures comme des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des raclours à lame aiguisée.

# Nettoyage et entretien

---

## Accessoires

### Tôle universelle, grille combinée, grilles supports

Ces pièces sont **dotées du revêtement PerfectClean**. Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "PerfectClean".

Ne passez en aucun cas ces pièces au lave-vaisselle.

Éliminez

- les petites salissures avec un carré vaisselle, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude,
- les salissures plus importantes avec une **éponge à vaisselle**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle main. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser la face rugueuse de l'éponge à vaisselle.

Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.

### Récipients de cuisson

Les récipients de cuisson peuvent passer au lave-vaisselle.

Les taches bleuâtres s'enlèvent aisément avec du vinaigre. Vous pouvez également utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite les récipients à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.

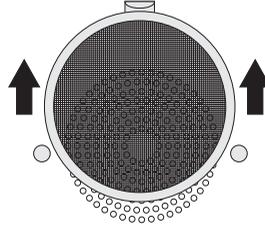
### Thermosonde

Nettoyez la thermosonde après chaque utilisation. Ne la lavez pas à grande eau, essuyez-la uniquement avec un torchon humide.

Ne passez en aucun cas la thermosonde au lave-vaisselle !

## Filtre à graisses

Nettoyez le filtre à graisses après chaque cuisson dans un bain lessiviel ou dans le lave-vaisselle.



- Retirez le filtre par le haut.

Si vous nettoyez le filtre dans le lave-vaisselle, posez-le à l'horizontale, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats. Selon le détergent utilisé, le passage au lave-vaisselle peut entraîner une décoloration permanente du filtre, mais cela n'a aucune incidence sur son fonctionnement.

## Filtre de fond

Nettoyez et séchez le filtre après chaque utilisation.

Les taches et les dépôts de calcaire s'éliminent avec du vinaigre. Vous pouvez également employer le nettoyant spécial vitre céramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.

## Réservoir à eau / Bac à eau condensée

Sortez et videz le réservoir à eau / bac à eau condensée après chaque utilisation. Nettoyez le réservoir à eau / bac à eau condensée à la main ou dans le lave-vaisselle, puis séchez-les. Vous éviterez ainsi les dépôts de calcaire.

Il se peut que de l'eau coule dans le compartiment du réservoir à eau / bac à eau condensée lorsque vous les retirez. Dans ce cas, essuyez-le.

# Nettoyage et entretien

---

## Enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson est en inox et la surface du matériau a été **traitée PerfectClean**. Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "PerfectClean".

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte de cuisson, il est possible d'enlever la porte de l'appareil et les grilles supports.

### Après une cuisson à la vapeur

Éliminez

- l'eau condensée avec une éponge ou un carré vaisselle,
- les petites éclaboussures de graisse avec un carré vaisselle, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

Puis séchez l'enceinte de cuisson avec un chiffon. Pour finir, vous pouvez faire sécher l'appareil automatiquement (voir chapitre "Entretien > Séchage").

### Après une opération de cuisson (rôtissage, grill, pâtisseries)

Nettoyez l'enceinte de cuisson après chaque opération de cuisson (rôtissage, grill, pâtisseries), sinon les salissures s'incrusteront et ne pourront plus être éliminées.

Nettoyez l'enceinte de cuisson avec une **éponge à vaisselle**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle main. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser la face rugueuse de l'éponge à vaisselle.

Rincez ensuite soigneusement les surfaces à l'eau claire et séchez-les.

Le nettoyage sera plus facile si vous laissez les résidus ramollir quelques minutes dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle ou utilisez le programme Entretien > Humidification (voir chapitre "Entretien").

N'employez en aucun cas un décapant pour four, car ces produits ne s'éliminent pas sans laisser de résidus.

### Joint de porte

Les résidus de graisse peuvent abîmer le joint situé entre la face intérieure de la porte et l'enceinte de cuisson. Il devient alors cassant et risque de se déchirer. Nettoyez le joint de porte après chaque opération de rôtissage ou de cuisson avec un chiffon microfibre propre et humide, sans employer de détergent, ou avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Si le joint de porte est devenu cassant ou fragile, remplacez-le. Vous pouvez commander cette pièce auprès du service après-vente.

### PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte de cuisson et des grilles supports ont été **traitées PerfectClean**. Ce traitement crée un effet visuel qui fait briller les surfaces. Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par leur effet antiadhésif et leur facilité de nettoyage.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque usage. Lorsque la surface PerfectClean est recouverte de résidus provenant d'utilisations précédentes, l'effet antiadhésif perd son efficacité. Plusieurs emplois consécutifs sans nettoyer l'enceinte de cuisson entre-temps peuvent entraîner la nécessité d'un long nettoyage fastidieux.

Les salissures telles que le jus de fruits ou la pâte à gâteaux provenant d'un moule mal fermé s'enlèvent plus facilement tant que l'enceinte de cuisson est encore chaude.

Des jus de fruits qui débordent et s'écoulent peuvent causer des décolorations et des taches permanentes qu'il n'est plus possible d'éliminer. Cela n'a aucune incidence sur les propriétés du revêtement PerfectClean.

## Nettoyage et entretien

---

Éliminez les résidus de nettoyant. Les résidus de produits de nettoyage diminuent l'efficacité de l'effet antiadhésif.

### **Pour ne pas endommager durablement les surfaces PerfectClean, évitez d'utiliser :**

- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitro-céramique,
- des nettoyeurs vitrocéramique et inox,
- de la laine d'acier,
- des éponges abrasives comme des grattoirs ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- des décapants pour acier sur les surfaces traitées PerfectClean, et ce à haute température ou pendant une durée prolongée,
- le lave-vaisselle,
- évitez tout nettoyage ponctuel avec des moyens ou des produits mécaniques.

## Entretien

### Humidification

Ce programme permet de ramollir les salissures tenaces, par exemple après un rôtissage.

- Laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Retirez tous les accessoires et remplissez le réservoir à eau.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Humidification", puis suivez les instructions à l'affichage.

Le processus d'humidification dure environ 10 minutes.

### Séchage

Ce processus permet d'éliminer l'humidité encore présente dans l'enceinte de cuisson, même aux endroits difficiles d'accès.

- Essayez tout d'abord l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".

Le processus de séchage dure environ 20 minutes.

### Rinçage

Ce processus rince le système de circulation d'eau. D'éventuels résidus d'aliments sont ainsi éliminés.

- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Rinçage", puis suivez les instructions à l'affichage.

Le processus de rinçage dure environ 10 minutes.

# Nettoyage et entretien

## Détartrage

Pour le détartrage, nous vous recommandons d'utiliser les tablettes de détartrage Miele (voir "Accessoires en option"). Elles sont conçues spécialement pour les appareils Miele, afin d'optimiser le processus de détartrage. D'autres produits de détartrage, qui, en plus de l'acide citrique peuvent aussi contenir d'autres acides et/ou des composants indésirables tels que des chlorures, peuvent endommager l'appareil. De plus, l'efficacité exigée ne pourrait être garantie si la concentration de solution de détartrage requise n'est pas respectée.

Veillez à ce que le produit de détartrage n'entre pas en contact avec la poignée de porte ou les bandeaux métalliques, car cela pourrait provoquer des taches. Éliminez immédiatement toute trace de produit de détartrage.

Après un certain temps de fonctionnement, l'appareil doit être détartré. Une fois l'appareil enclenché, un message s'affiche, indiquant qu'il est possible d'effectuer encore 10 cuissons. L'appareil ne tient compte que des cuissons à la vapeur. Après la dernière opération de cuisson à la vapeur autorisée avant le détartrage, **tous les modes de fonctionnement sont verrouillés.**

Nous vous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se verrouille. Le processus de détartrage complet dure environ 40 minutes. Il faut rajouter 2 fois de l'eau fraîche au cours de celui-ci.

- Enclenchez l'appareil et sélectionnez "Entretien / Détartrer".

"Veuillez patienter ..." apparaît à l'écran. Le processus de détartrage se met en place. Ceci peut durer quelques minutes. Dès que la mise en place est terminée, le système vous invite à remplir le réservoir à eau.

- Versez 1,0 litre d'eau tiède jusqu'au repère du réservoir à eau, puis ajoutez 2 tablettes de détartrage Miele.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à la butée et suivez les instructions apparaissant à l'écran.

Après la dernière validation avec "OK", le processus de détartrage démarre.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu que durant les 6 premières minutes.  
N'éteignez en aucun cas l'appareil avant la fin du processus de détartrage, sinon l'opération devra être lancée une nouvelle fois.

Un rinçage est effectué au bout d'environ 25 minutes.

- Suivez les instructions à l'écran.

A expiration du temps restant, "Vider le bac à eau condensée" apparaît à l'écran.

- Suivez les instructions à l'écran et validez avec "OK".

Le détartrage est terminé, un message vous en informe à l'écran.

### Après le détartrage

- Déclenchez l'appareil.
- Sortez et séchez le réservoir d'eau.
- Ouvrez la porte.
- Séchez l'enceinte de cuisson.

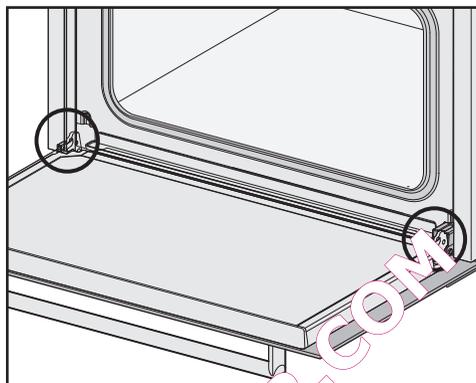
Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

# Nettoyage et entretien

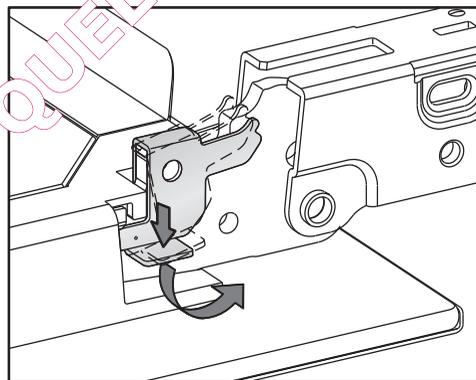
## Porte de l'appareil

### Enlever la porte

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



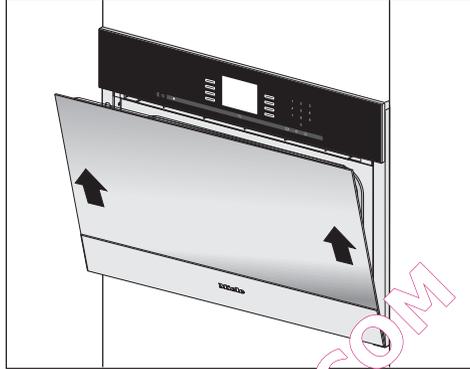
- Ouvrez entièrement la porte.
- Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières en effectuant une pression. Tournez les étriers jusqu'à la butée en position oblique.



**Risque de blessure !**

Ne retirez en aucun cas la porte de ses supports en position horizontale. Ces derniers reviendraient brusquement en arrière et endommageraient l'appareil.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.
- Saisissez la porte sur les côtés et sortez-la doucement de ses supports par le haut, en biais.



Ne tirez pas sur la poignée pour soulever la porte. La poignée risquerait de céder et les vitres de la porte pourraient être endommagées. Lorsque vous enlevez la porte, veillez à ce qu'elle ne se bloque pas.

### Mise en place

- Remplacez la porte sur ses supports.

Veillez à ce que la porte ne se bloque pas.

- Ouvrez entièrement la porte.
- Tournez les étriers jusqu'à la butée, à l'horizontale.

Les étriers de blocage doivent impérativement être reverrouillés après le nettoyage. Sinon, la porte pourrait sortir de ses supports et être endommagée.

## Que faire en cas de dérangement ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et des pannes susceptibles de survenir lors d'une utilisation quotidienne. Ceci vous permettra de gagner du temps et d'économiser de l'argent, puisque vous ne devrez pas appeler le service après-vente.

Les tableaux ci-dessous vous aideront à déceler les causes de l'anomalie ou de la panne et à y remédier. Mais attention :

 Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à des électriciens professionnels. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Problème	Cause et dépannage
Il est impossible d'enclencher l'appareil.	Les fusibles ont sauté. ■ Enclenchez les fusibles (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Une défaillance technique est peut-être survenue. ■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute : <ul style="list-style-type: none"><li>- déclenchez le disjoncteur des fusibles correspondants</li><li>- dévissez entièrement les fusibles, ou</li><li>- déclenchez le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).</li></ul> Si, après le réenclenchement des fusibles ou du disjoncteur FI, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
Le mode expo est activé et l'appareil ne chauffe pas.	■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages > Revendeurs").
Un bruit de ventilation se fait encore entendre une fois l'appareil déclenché.	L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de tourner une fois l'appareil déclenché. Le ventilateur s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

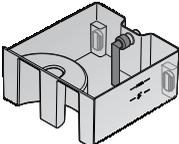
## Que faire en cas de dérangement ?

Problème	Cause et dépannage
Après avoir été enclenché, pendant qu'il fonctionne et après avoir été déclenché, l'appareil émet un bruit (ronflement).	<p>De l'eau est pompée dans l'appareil ou vidangée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ce bruit n'indique ni un mal fonctionnement ni un défaut de l'appareil. Il survient lors du pompage et de la vidange de l'eau.</li> </ul>
Après un déménagement, l'appareil ne passe plus de la phase de préchauffage à celle de cuisson.	<p>La température d'ébullition de l'eau s'est modifiée, car l'altitude à laquelle l'appareil est maintenant installé diffère d'au moins 300 mètres par rapport à l'ancien emplacement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour adapter la température d'ébullition, exécutez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien &gt; Dé-tartrage").</li> </ul>
Lorsqu'il est en fonction, l'appareil dégage énormément de vapeur ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée.	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermez la porte.</li> </ul>
	<p>Le joint de porte n'est pas correctement en place.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rectifiez la position du joint de porte de telle sorte qu'il soit bien ajusté.</li> </ul>
	<p>Le joint de porte est endommagé et présente des fissures, par exemple.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplacez le joint.</li> </ul>
Le bandeau ne s'ouvre pas/ne se ferme pas automatiquement bien que la touche  ait été actionnée plusieurs fois.	<p>Un objet se trouve dans l'axe d'ouverture du bandeau.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enlevez-le.</li> </ul>
	<p>Le dispositif d'arrêt de sécurité réagissant très rapidement en cas de résistance mécanique anormale, il peut arriver que le bandeau ne s'ouvre pas ou ne se referme pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez ou refermez le bandeau manuellement (voir à la fin de ce chapitre).</li> </ul> <p>Si ce problème survient très fréquemment, appelez le service après-vente.</p>

## Que faire en cas de dérangement ?

Problème	Cause et dépannage
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ S'il faut remplacer l'ampoule, appelez le service après-vente.</li> </ul>
La fonction "Heure départ" n'apparaît pas.	Les programmes "Cuisson menu" et "Entretien" ne disposent pas de cette fonction. La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée, p. ex. après une cuisson. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.</li> </ul>
Le gâteau et/ou la pâtisserie ne sont pas encore cuits bien que la durée indiquée dans la recette soit écoulée.	La température réglée ne correspond pas à celle qui est indiquée dans la recette. Le filtre à graisses de la paroi arrière est présent. Dans ce cas, le temps de cuisson est plus long. Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs, par exemple, rallonge le temps de cuisson.
Le gâteau et/ou la pâtisserie ne sont pas dorés de manière uniforme.	La température réglée est trop élevée. Le filtre à graisses de la paroi arrière n'a pas été enlevé. La cuisson a été effectuée sur plus de deux niveaux.

## Que faire en cas de dérangement ?

Problème	Cause et dépannage
Un F, suivi d'un chiffre, est affiché à l'écran.	
F 10	<p>Le tube d'aspiration du réservoir à eau</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– n'est pas correctement en place,</li><li>– n'est pas à la verticale.</li></ul> <p>■ Rectifiez la position du tube d'aspiration :</p> 
F 11 F 20	<p>Les tuyaux de vidange sont obstrués.</p> <p>■ Déterminez l'appareil. Si le message d'erreur apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.</p>
F 44	<p>Défaut communication !</p> <p>■ Déclenchez l'appareil, attendez quelques minutes, puis réenclenchez-le.</p> <p>Si le message d'erreur s'affiche à nouveau à l'écran, appelez le service après-vente.</p>
F 55	<p>La durée de fonctionnement maximale d'un mode de fonctionnement a été dépassée et le dispositif de déclenchement de sécurité a réagi.</p> <p>■ L'appareil sera immédiatement opérationnel si vous le déclenchez, puis le réenclenchez.</p>

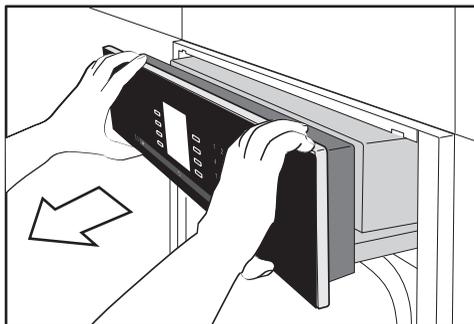
## Que faire en cas de dérangement ?

Problème	Cause et dépannage
F 196	<p>Une défaillance est survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Déclenchez l'appareil, puis réenclenchez-le.</li></ul> <p>.....</p> <p>Le filtre situé dans la sole de l'enceinte de cuisson n'est pas correctement en place.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Déclenchez l'appareil, insérez correctement le filtre :</li></ul> <div data-bbox="501 483 589 584" data-label="Image"></div> <p>et réenclenchez l'appareil.</p> <p>Si le message d'erreur réapparaît bien que vous ayez éliminé les causes du dérangement, contactez le service après-vente.</p>
F .. Autres messages d'erreur	<p>Défaut technique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.</li></ul>

## Que faire en cas de dérangement ?

### Ouverture manuelle du bandeau

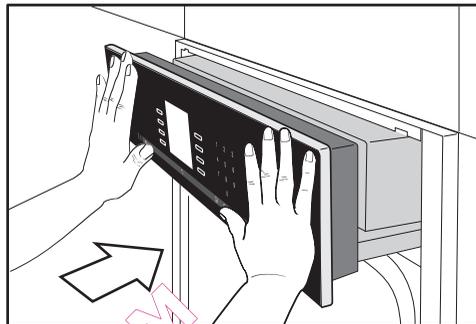
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.



- Tenez le bandeau à deux mains, en haut et en bas.
- Tirez tout d'abord le bandeau vers l'avant.
- Puis poussez le bandeau doucement vers le haut.

### Fermeture manuelle du bandeau

- Tenez le bandeau à deux mains, en haut et en bas.



- Poussez le bandeau doucement vers le bas.
- Faites glisser le bandeau pour le remettre dans sa position initiale.

QUEL FOUR.COM

## Accessoires disponibles en option

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

Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele :



Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele et de votre revendeur Miele.

### Récipients de cuisson

De nombreux récipients de cuisson perforés et non perforés sont disponibles en différentes tailles.

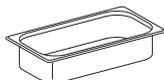
Les récipients de **325 mm** de large ne peuvent pas être insérés directement dans les grilles supports, il convient dans ce cas d'utiliser la grille spéciale prévue à cet effet.

#### DGGL 1



Récipient de cuisson perforé  
contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (l x p x h)

#### DGG 2



Récipient de cuisson non perforé  
contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (l x p x h)

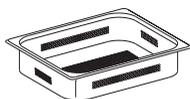
#### DGG 3



Récipient de cuisson non perforé  
contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (l x p x h)

## Accessoires disponibles en option

### DGGL 4



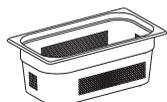
Réceptier de cuisson perforé  
contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (l x p x h)

### DGGL 5



Réceptier de cuisson perforé  
contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (l x p x h)

### DGGL 6



Réceptier de cuisson perforé  
contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (l x p x h)

### DGG 7



Réceptier de cuisson non perforé  
contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (l x p x h)

### DGGL 8



Réceptier de cuisson perforé  
contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (l x p x h)

### DGGL 12

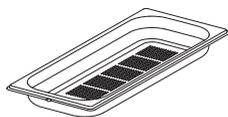


Réceptier de cuisson perforé (fourni de série)  
Contenance 5,4 l / capacité utile 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (l x p x h)

## Accessoires disponibles en option

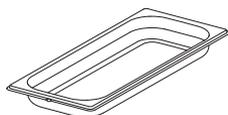
---

### DGGL 20



Récipient de cuisson perforé (fourni de série)  
contenance 2,4 l / capacité utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

### DGG 20



Récipient de cuisson non perforé (fourni de série)  
contenance 2,4 l / capacité utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

### DGD 1/3



Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 175 mm

### DGD 1/2



Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 265 mm

## Divers

### Rails télescopiques FlexiClip



Les rails télescopiques FlexiClip peuvent être fixés à chaque niveau d'enfournement et sont entièrement extractibles.

### Grille spéciale pour récipients



Pour y accrocher les récipients de cuisson de 325 mm de largeur  
- se glisse dans les grilles latérales, entre les supports du niveau d'enfournement -

## Accessoires disponibles en option

### Plats à rôtir Gourmet

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, à revêtement antiadhésif, avec couvercle inox. Le plat peut être inséré directement dans les grilles supports. Egalement adapté à la zone de rô-tissage d'un plan de cuisson vitrocéramique. Ne convient pas aux plans de cuisson à gaz ni à induction.



#### **HUB 5000-M**

Profondeur 22 cm, contenance maximale environ 5,0 kg

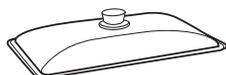


#### **HUB 5000-XL**

Profondeur 35 cm, contenance maximale environ 8,0 kg  
Il n'est pas possible d'insérer ce plat à rôtir avec son couvercle dans l'appareil.

### Couvercles pour plats à rôtir Gourmet

Couvercles inox



#### **HBD 60-22**

adapté au modèle HUB 5000-M



#### **HBD 60-35**

adapté au modèle HUB 5000-XL

### Moule rond



Pour préparer des pizzas, des gâteaux plats à base de pâte levée ou travaillée, des tartes sucrées et juteuses, des desserts gratinés, des pitas et quiches, ou pour faire cuire des pizzas ou gâteaux surgelés.

## Accessoires disponibles en option

---

### Miele@home

Si cela n'est pas déjà fait, vous pouvez faire installer le système Miele@home par le service après-vente.

## Produits de nettoyage et d'entretien

### DGCLean 250 ml



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

### Tablettes de détartrage 6 pièces



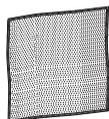
Pour détartrer l'appareil.

### Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

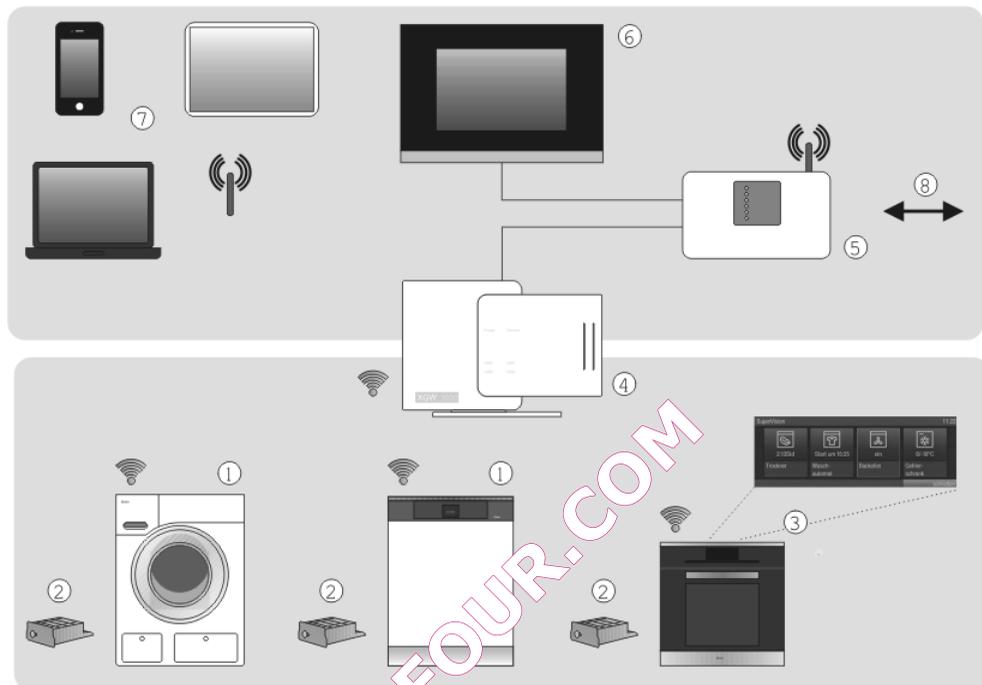


Pour éliminer les taches et décolorations des récipients de cuisson

### Chiffon microfibras



Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager compatible Miele@home avec fonction SuperVision
- ④ Passerelle Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ Routeur WiFi
- ⑥ Connexion à des systèmes de domotique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil ménager ①/③ est doté d'une capacité de communication et peut être intégré dans le système Miele@home par le biais d'un module de communication ② disponible en option.

Dans le système Miele@home, les appareils ménagers communicants envoient, par le biais du réseau électrique, des informations sur leur état opérationnel et sur le déroulement du programme à un écran ③, p. ex. un four doté de la fonction SuperVision.

## Affichage des informations, commande des appareils ménagers

- Appareil SuperVision ③  
Il est possible de faire afficher sur l'écran de certains appareils ménagers communicants le stade de fonctionnement d'autres appareils ménagers.
- Terminaux mobiles ⑦  
Avec un PC, un ordinateur portable, une tablette PC ou un smartphone, il est possible de faire afficher, dans la zone de réception du réseau WLAN domestique ⑤, des informations sur le stade de fonctionnement des appareils ménagers et d'exécuter certaines commandes.
- Réseau domestique ⑥  
Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. Avec la passerelle Miele@home Gateway ④, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés 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](http://www.qivicon.de)), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

## SmartStart

Les appareils compatibles Smart Grid peuvent être démarrés automatiquement durant les heures où l'électricité est moins chère et où la quantité d'électricité disponible est suffisante (p. ex. dans le cas d'une installation photovoltaïque).

## Accessoires en option nécessaires

- Module de communication XKM3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (dépend de l'appareil)
- Passerelle Miele@home Gateway XGW3000

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

## Informations supplémentaires

Vous trouverez d'autres informations sur Miele@home sur le site Internet de Miele et dans les modes d'emploi des différents composants Miele@home.

## Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

---

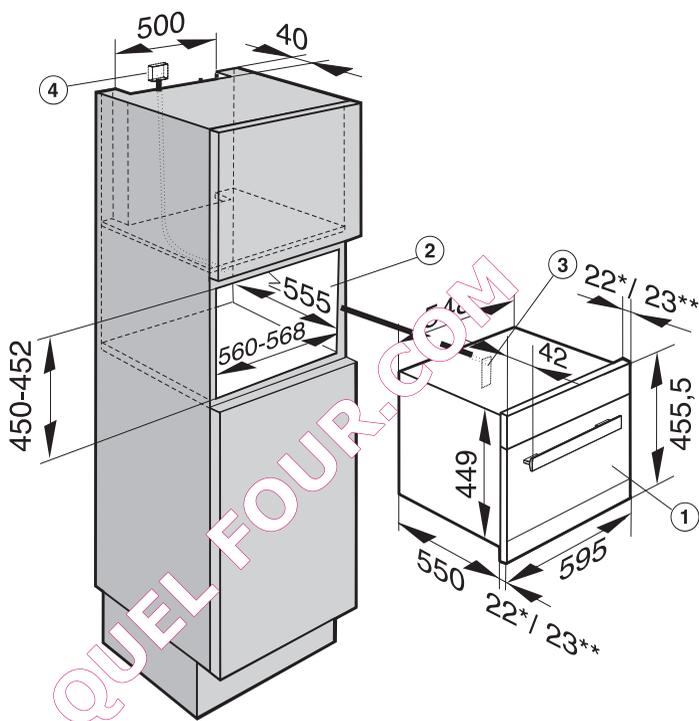
- ▶ Avant de raccorder votre appareil au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.
- ▶ Veillez à ce que la prise reste accessible, une fois l'appareil encastré.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ L'appareil doit être placé de telle sorte que l'utilisateur puisse contrôler le contenu du récipient de cuisson situé au niveau le plus haut. Ceci permet d'éviter que de l'eau ou des mets très chauds ne débordent et n'occasionnent des brûlures.
- ▶ Tous les travaux de montage et d'installation ne doivent être réalisés que par un spécialiste, et en respectant les prescriptions de sécurité en vigueur.

Toutes les cotes sont en mm.

# Cotes de l'appareil et d'encastrement

## DGC 6600

### Encastrement dans une armoire haute

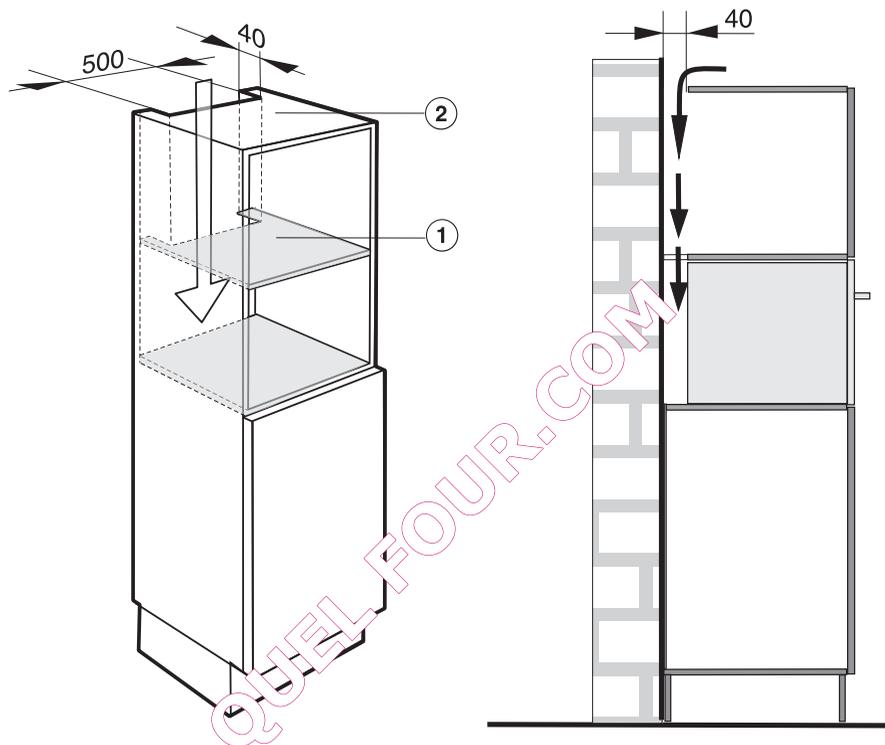


- ① Combi-four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation

\* Appareils à façade en verre

\*\* Appareils à façade en métal

### Découpes pour la ventilation

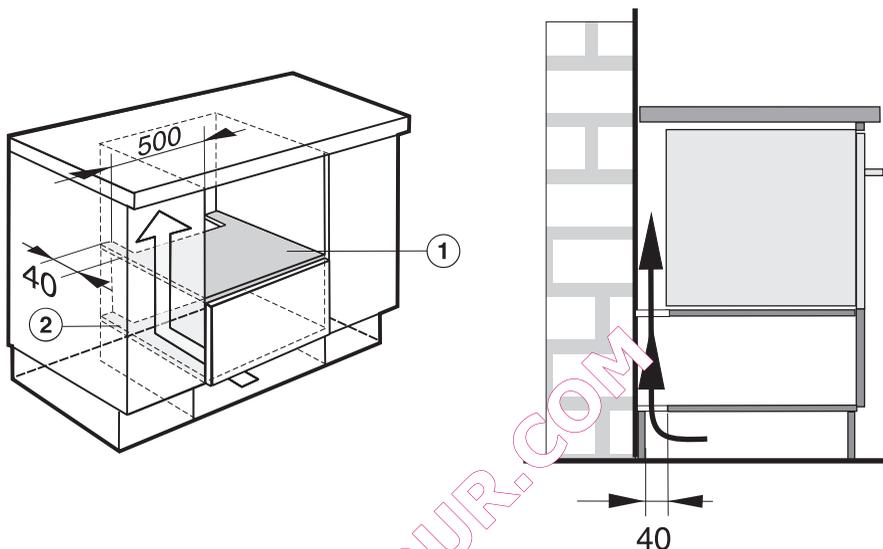


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②. Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



# Cotes de l'appareil et d'encastrement

## Découpes pour la ventilation

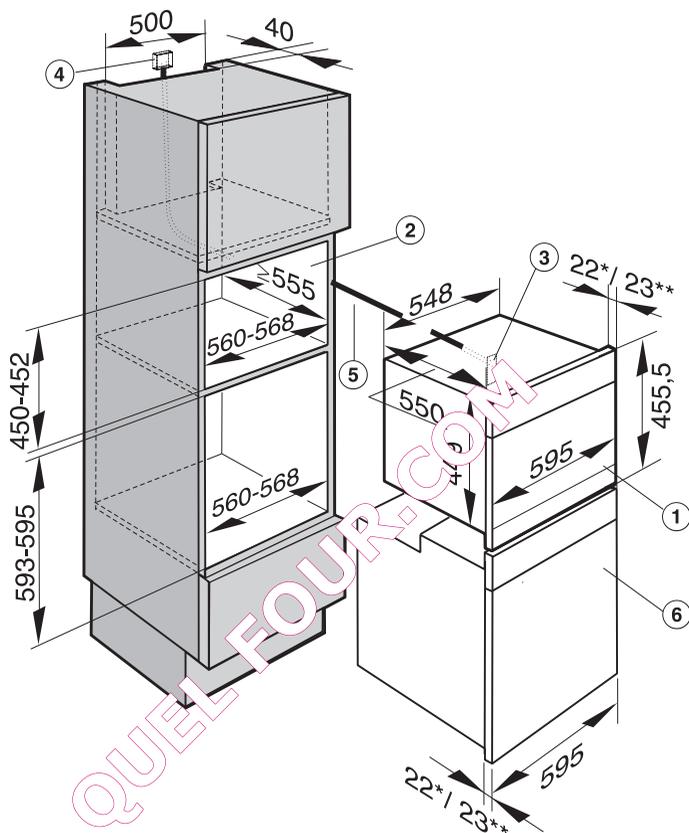


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond de la niche d'encastrement ①, et l'autre dans le fond de l'armoire située en dessous de celle-ci ②.

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

# Cotes de l'appareil et d'encastrement

## Encastrement en combinaison avec un four



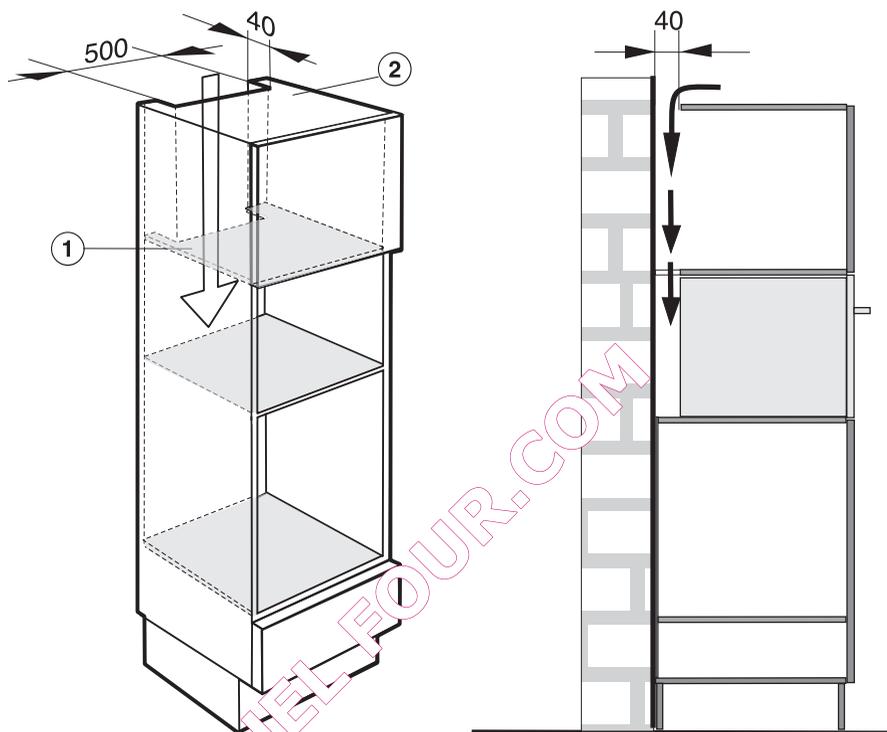
- ① Combi-four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation
- ⑥ Four

\* Appareils à façade en verre

\*\* Appareils à façade en métal

# Cotes de l'appareil et d'encastrement

## Découpes pour la ventilation



Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②. Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

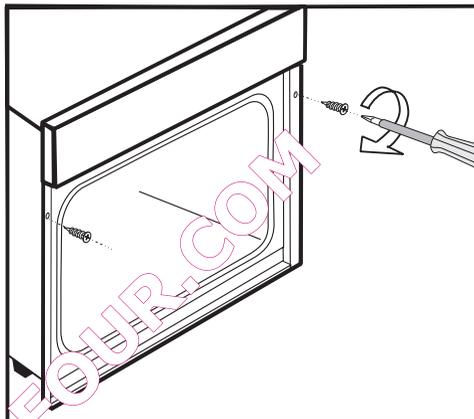
Découpe pour la ventilation du four:  
veuillez consulter les instructions de montage du four.

## Cotes de l'appareil et d'encastrement

- Glissez l'appareil dans sa niche d'encastrement et ajustez sa position.

L'appareil doit être en position horizontale pour assurer le fonctionnement sans faille du réservoir à eau.

L'écart maximal admissible par rapport à l'horizontale est de 2°.

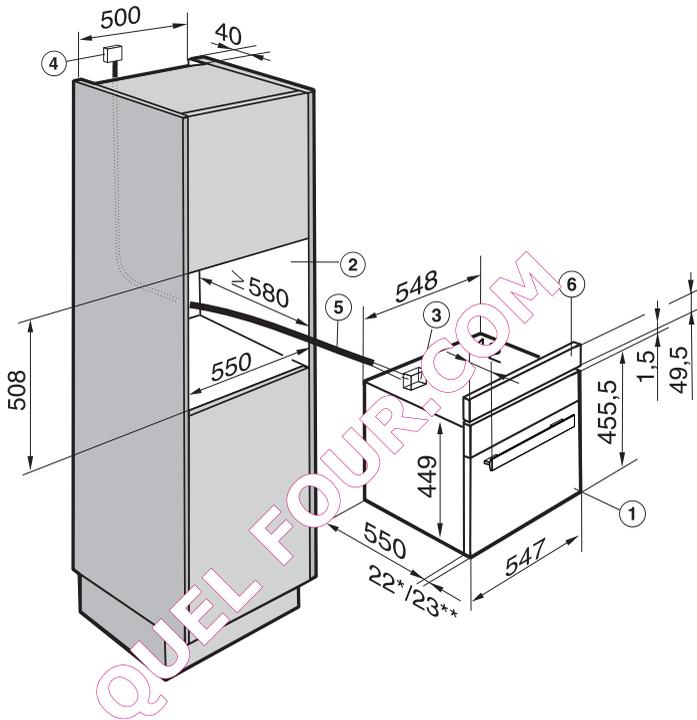


Fixez l'appareil aux parois latérales droite et gauche de l'armoire avec les vis à bois fournies 3,5x25 mm.

# Cotes de l'appareil et d'encastrement

## DGC 6600-55

### Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de compensation en haut



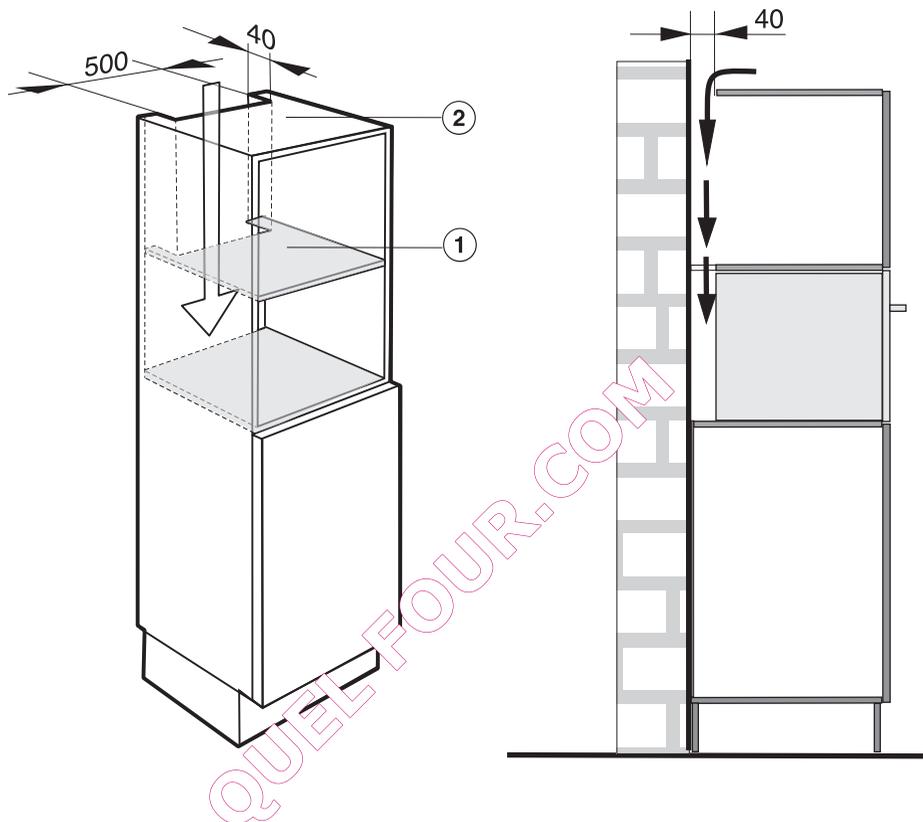
- ① Combi-four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation
- ⑥ Bandeau de compensation

\* Appareils à façade en verre

\*\* Appareils à façade en métal

## Cotes de l'appareil et d'encastrement

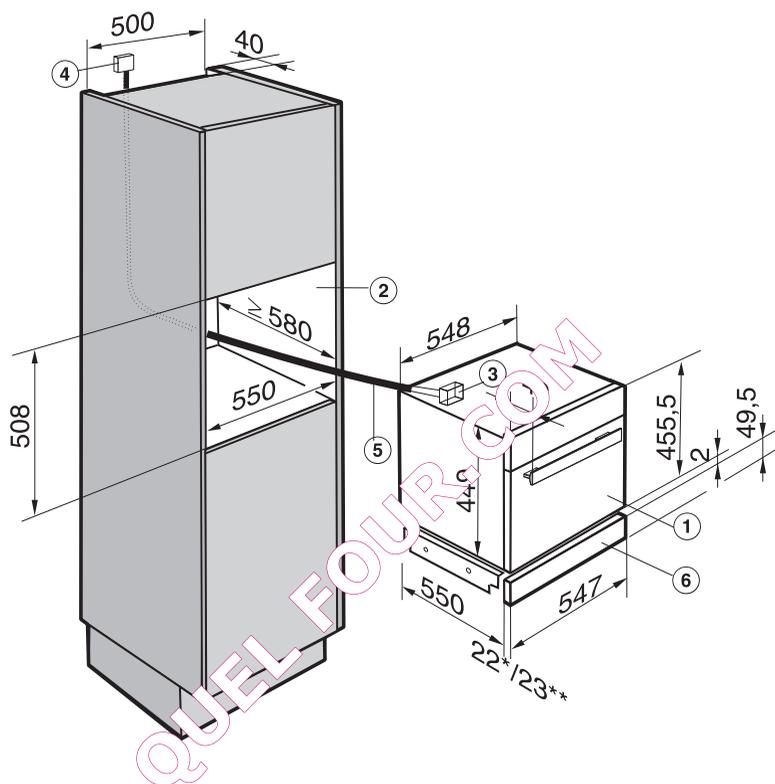
### Découpes pour la ventilation



Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②. Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

## Cotes de l'appareil et d'encastrement

### Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de compensation en bas



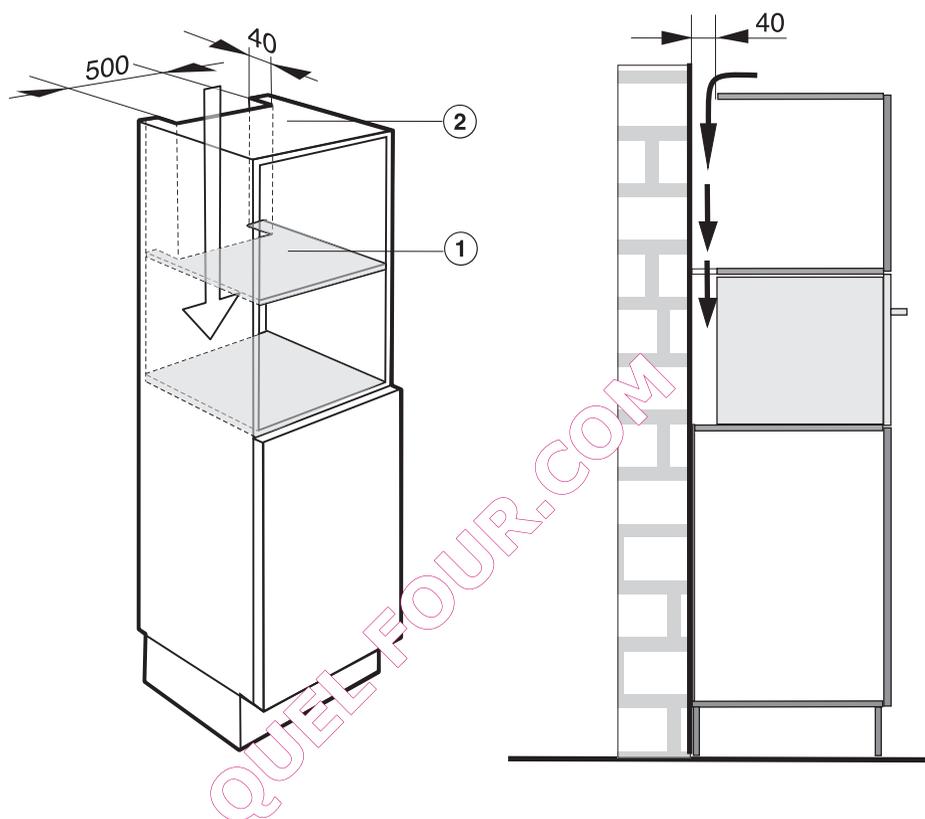
- ① Combi-four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation
- ⑥ Bandeau de compensation

\* Appareils à façade en verre

\*\* Appareils à façade en métal

## Cotes de l'appareil et d'encastrement

### Découpes pour la ventilation

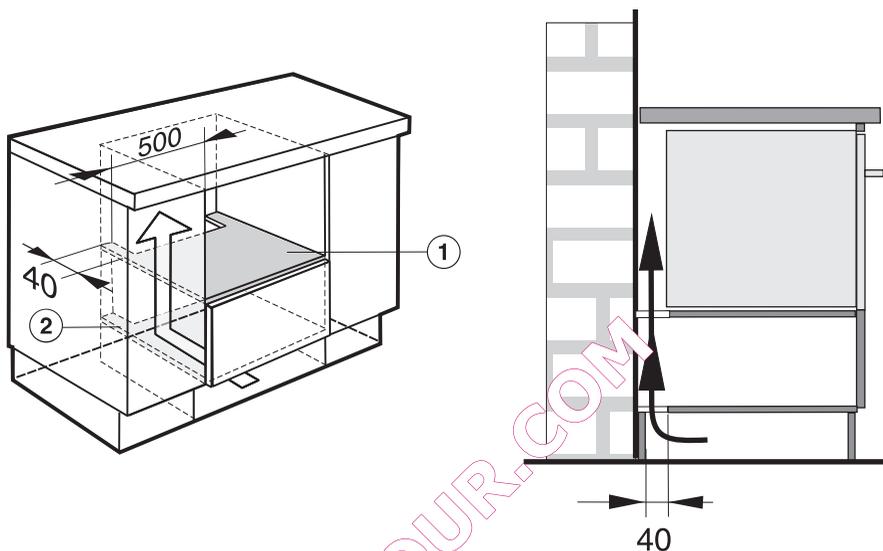


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②. Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



## Cotes de l'appareil et d'encastrement

### Découpes pour la ventilation

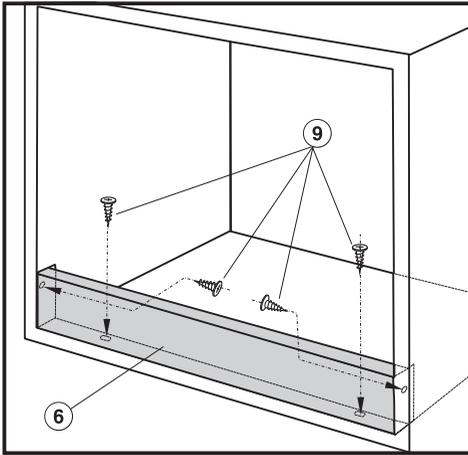


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond de la niche d'encastrement ①, et l'autre dans le fond de l'armoire située en dessous de celle-ci ②.

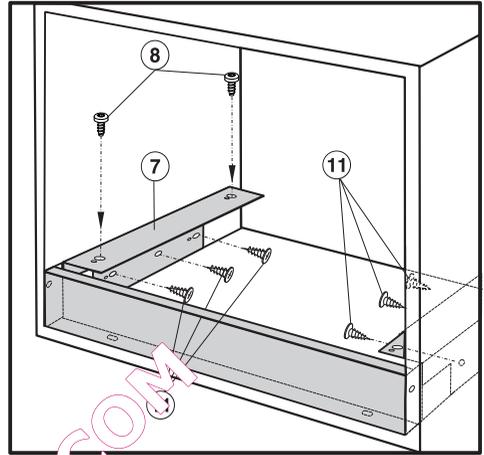
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

# Cotes de l'appareil et d'encastrement

## Fixation du bandeau de compensation en bas



## Fixation des cornières de montage



- Fixez le bandeau de compensation ⑥ avec les vis fournies ⑨ (4 vis / 3,5x12) comme l'indique le schéma ci-dessus.

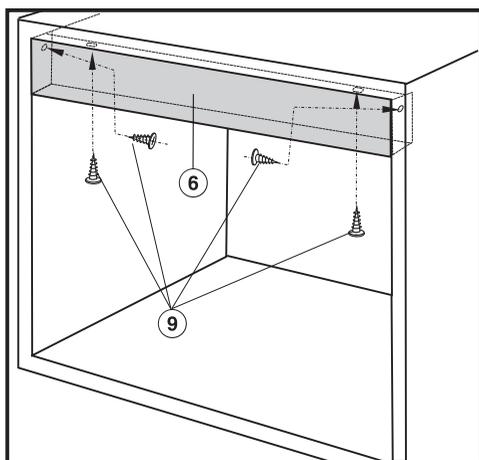
- ▶ Placez les cornières ⑦ à gauche et à droite du meuble d'encastrement de l'appareil, jusqu'au bandeau de compensation, et fixez-les ⑪, conformément au schéma.

- Vissez les vis fournies ⑧ (4xM4) des deux côtés, dans le deuxième et le dernier trou avant des cornières ⑦.

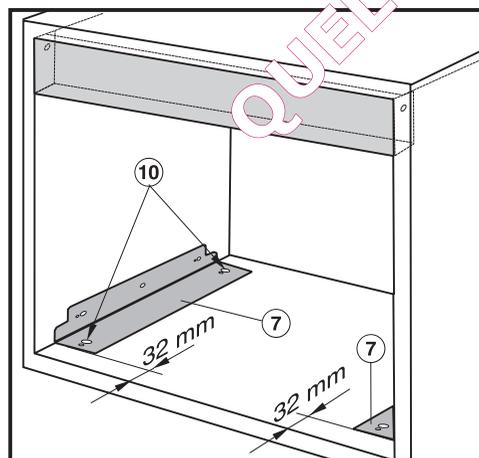
QUEL FOUR.COM

## Cotes de l'appareil et d'encastrement

### Fixation du bandeau de compensation en haut



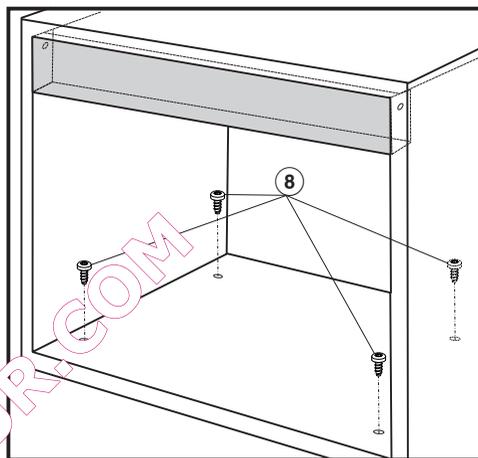
- Fixez le bandeau de compensation ⑥ avec les vis fournies ⑨ (4 vis / 3,5x12) comme l'indique le schéma ci-dessus.



- Placez les cornières ⑦ à gauche et à droite du meuble d'encastrement de l'appareil. Respectez une distance de 32 mm.

- Percez des trous de 3,3 mm de diamètre à gauche et à droite. Pour cela, utilisez le deuxième et le dernier trou avant ⑩.

- Mettez les cornières de côté.

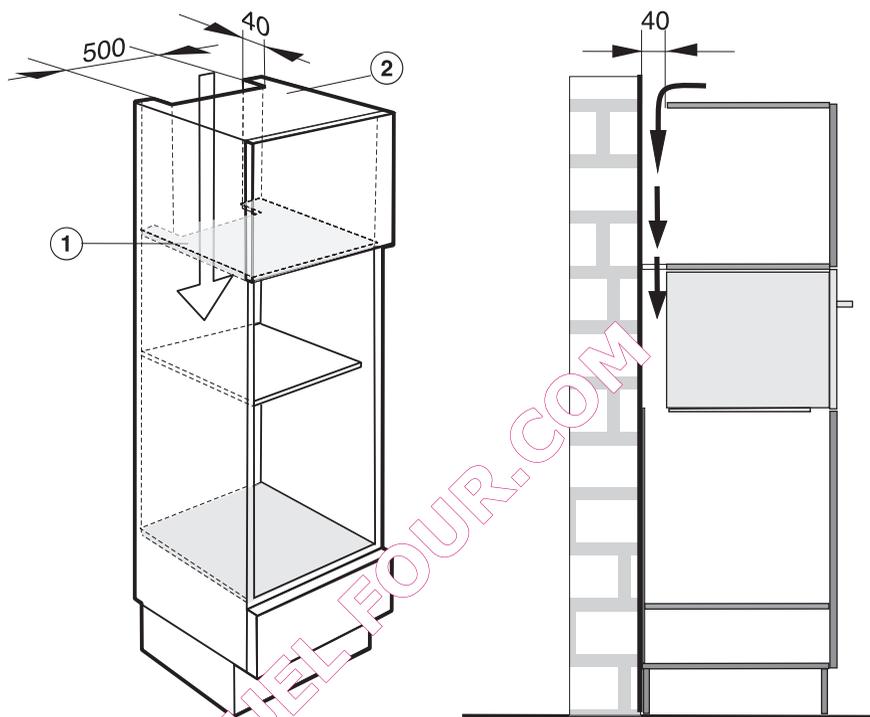


- Vissez les vis fournies ⑧ (4xM4) des deux côtés dans les trous pré-perçés.



## Cotes de l'appareil et d'encastrement

### Découpes pour la ventilation



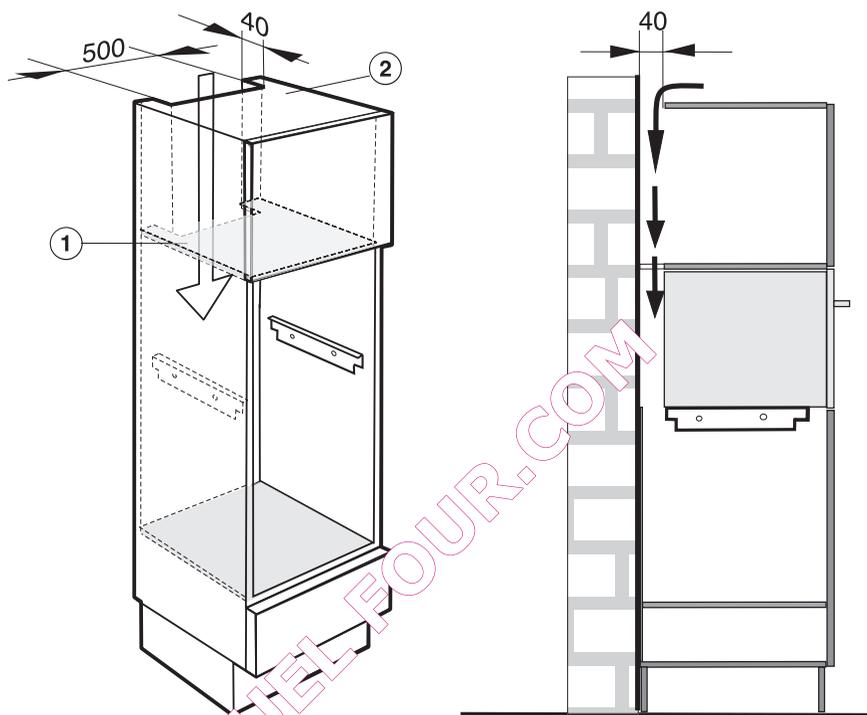
Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②. Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Découpe pour la ventilation du four:  
veuillez consulter les instructions de montage du four.



## Cotes de l'appareil et d'encastrement

### Découpes pour la ventilation

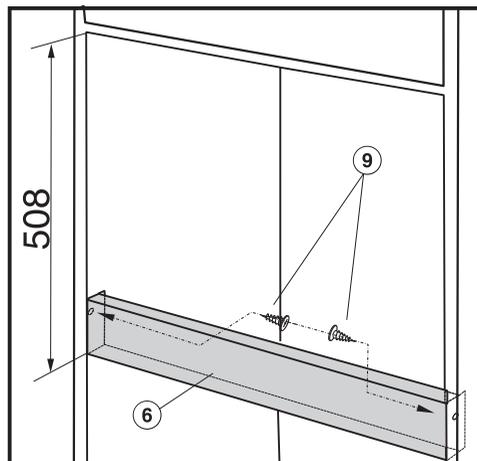


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500x40 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②. Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

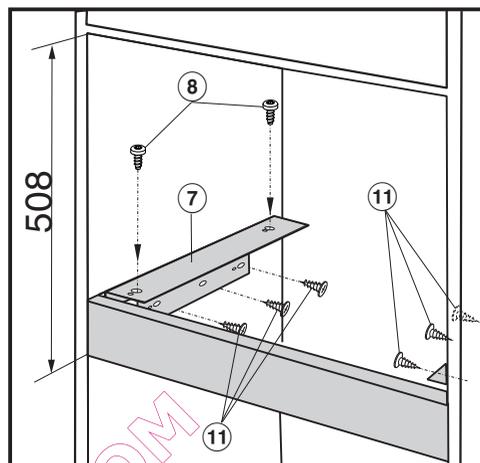
Découpe pour la ventilation du four:  
veuillez consulter les instructions de montage du four.

## Cotes de l'appareil et d'encastrement

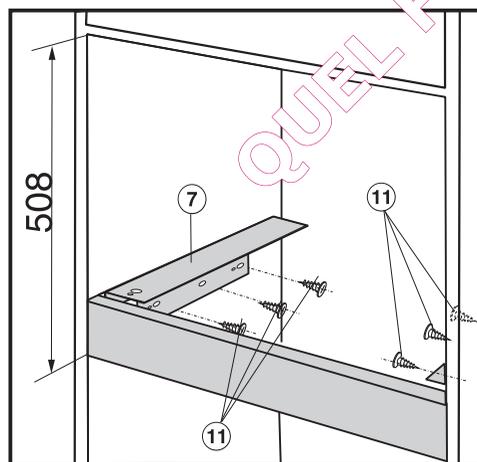
### Fixation du bandeau de compensation et des cornières de montage



- Fixez le bandeau de compensation (6) avec les vis fournies (9) (2 vis / 3,5x12) comme l'indique le schéma ci-dessus.



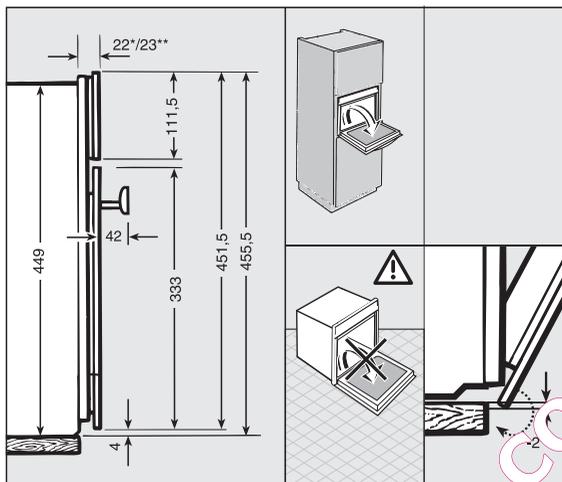
- Vissez les vis fournies (8) (4xM4) des deux côtés dans les trous pré-perçés.



- Placez les cornières (7) à gauche et à droite du meuble d'encastrement de l'appareil, jusqu'au bandeau de compensation, et fixez-les (11), conformément au schéma.

# Cotes de l'appareil et d'encastrement

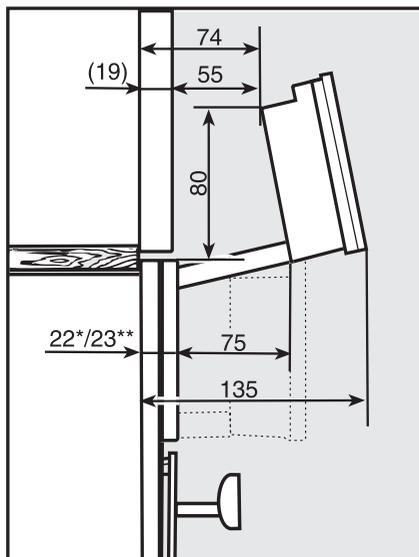
## Cotes détaillées de la façade du four à vapeur



\* Appareils à façade en verre

\*\* Appareils à façade en métal

## Axe d'ouverture du bandeau



Aucun objet (une poignée de porte, par exemple) susceptible de gêner l'ouverture et la fermeture du bandeau ne doit se trouver dans l'axe d'ouverture de ce dernier.

## Mise en place de l'appareil

- Faites glisser l'appareil dans la niche d'encastrement, entre les points de fixation, jusqu'à encliquetage.

## Branchement électrique

---

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par le biais d'une prise. Ceci facilitera une éventuelle intervention du service après-vente.

La prise doit rester facilement accessible une fois l'appareil encastré.

Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du four à vapeur au secteur à un électricien professionnel.

Si la prise n'est plus accessible ou si un raccordement fixe est prévu, il faut prévoir un dispositif de coupure omnipolaire côté installation. Tout interrupteur présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm peut servir de dispositif de sectionnement. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs.

Les **données de raccordement** nécessaires se trouvent sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent concorder avec celles du réseau.

Miele n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation et d'entretien ou de réparations non réalisés dans les règles de l'art.

Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée.

### Remplacement du câble d'alimentation secteur

En cas de remplacement du câble d'alimentation secteur, il convient d'utiliser uniquement un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation en PVC), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Le remplacement du câble d'alimentation secteur doit être effectué uniquement par le fabricant, un membre du service après-vente agréé par le fabricant ou un électricien professionnel.

## Puissance totale

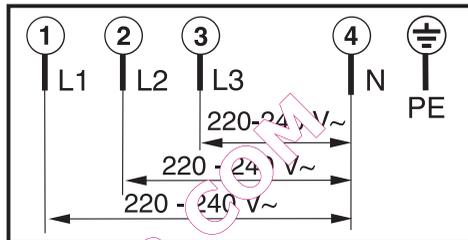
Voir plaque signalétique

## Raccordement et fusibles

AC 400 V 3N / 50 Hz

disjoncteur de surintensité 10 A

caractéristique de déclenchement type B ou C



## Disjoncteur différentiel

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

# Branchement électrique

---

## Déconnexion du réseau

Si le circuit électrique de l'appareil doit être déconnecté du réseau, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

- **Fusible de protection**  
enlevez complètement le fusible du porte-fusible,  
ou :
- **Disjoncteurs à vis**  
pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que  
le bouton médian (noir) sorte,  
ou :
- **Disjoncteurs intégrés**  
(interrupteurs de protection de type B ou C au moins) : fai-  
tes basculer le levier de 1 (marche) sur 0 (arrêt).  
Ou bien :
- **Disjoncteur de protection FI**  
(disjoncteur différentiel) :  
faites passer l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0  
(arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les  
remises sous tension.

## Classe d'efficacité énergétique

Cet appareil se range, selon la norme EN 50304, dans la  
classe d'efficacité énergétique **A**. Elle se rapporte aux don-  
nées du mode "Spécial gâteaux" contrôlées lors des essais.

## Service après-vente, plaque signalétique, garantie

---

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter :

- votre revendeur Miele
- le centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone 0 800 800 222  
Fax 056 417 29 04

Veuillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de couverture du présent mode d'emploi.



### Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans. Pour de plus amples informations sur les conditions de la garantie, appelez le 0 800 800 222.

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

## **Miele AG**

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach  
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 56 555 355  
Internet : <http://www.miele.ch>

## **Miele SA**

Sous-Riette 23, 1023 C.issier  
Téléphone 021 637 72 70, fax 0 800 551 727  
Internet : <http://www.miele.ch>

## **Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090  
Internet : <http://www.miele.de>

QUEL.FOUR.COM

DGC 6600 / DGC 6600-55