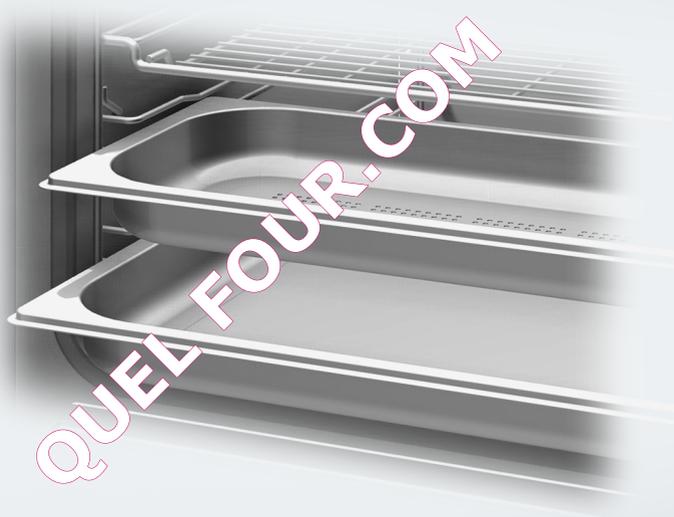


# Mode d'emploi et instructions de montage

## Combi-four vapeur



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant 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> .....              | 8  |
| <b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....    | 17 |
| <b>Schéma descriptif</b> .....  | 18 |
| Vue four à vapeur .....   | 18 |
| Accessoires fournis avec l'appareil .....                             | 20 |
| <b>Éléments de commande</b> .....                                     | 22 |
| Touches sensibles .....   | 23 |
| Ecran tactile.....  | 24 |
| Symboles.....   | 25 |
| Fonctionnement.....   | 26 |
| <b>Description du fonctionnement</b> .....                            | 28 |
| Bandeau .....   | 28 |
| Réservoir à eau .....   | 28 |
| Bac à eau condensée.....  | 28 |
| Filtre à graisses .....   | 28 |
| Thermosonde .....   | 28 |
| Température / température à cœur.....                                 | 28 |
| Humidité .....  | 29 |
| Temps de cuisson .....  | 29 |
| Bruits .....  | 29 |
| Phase de préchauffage .....   | 30 |
| Phase de cuisson .....  | 30 |
| Réduction de vapeur .....   | 30 |
| Eclairage de l'enceinte de cuisson .....                              | 30 |
| <b>Première mise en service</b> .....                                 | 31 |
| Réglages de base.....   | 31 |
| Nettoyer le four à vapeur pour la première fois.....                  | 32 |
| Réglage de la dureté de l'eau.....                                    | 33 |
| Réglage de la température d'ébullition.....                           | 34 |
| Chauffer le four à vapeur.....  | 34 |
| <b>Menu principal et sous-menus</b> .....                             | 35 |
| <b>Utilisation : mode de cuisson vapeur</b> .....                     | 38 |
| Utilisation simple .....  | 38 |
| Interruption du fonctionnement.....                                   | 40 |
| Commande avancée .....  | 41 |
| Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson ..... | 41 |
| Déroulement d'une opération de cuisson automatique .....              | 42 |
| Modifier des réglages au cours d'une opération de cuisson .....       | 42 |

# Table des matières

|   |    |
|---|----|
| Interruption d'une opération de cuisson .....                         | 43 |
| <b>Utilisation : mode Cuisson combinée</b> .....                      | 44 |
| Utilisation simple .....  | 45 |
| Interruption du fonctionnement.....                                   | 47 |
| Commande avancée .....  | 48 |
| Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson ..... | 48 |
| Déroulement d'une opération de cuisson automatique .....              | 49 |
| Modifier des réglages au cours d'une opération de cuisson. ....       | 49 |
| Interruption d'une opération de cuisson .....                         | 49 |
| <b>Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur</b> .....        | 50 |
| Utilisation simple .....  | 51 |
| Interruption du fonctionnement.....                                   | 52 |
| Commande avancée .....  | 53 |
| Arrêt automatique d'une opération de cuisson .....                    | 54 |
| Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson ..... | 54 |
| Déroulement d'une opération de cuisson automatique .....              | 55 |
| Préchauffage rapide .....   | 55 |
| Modifier le mode .....  | 56 |
| Modifier des réglages au cours d'une opération de cuisson .....       | 56 |
| Interruption d'une opération de cuisson .....                         | 57 |
| <b>MyMiele</b> .....  | 58 |
| Ajouter une entrée .....  | 58 |
| Modifier MyMiele .....  | 59 |
| Supprimer des entrées .....   | 59 |
| Classer les entrées .....   | 59 |
| <b>Programmes automatiques</b> .....                                  | 60 |
| Présentation des catégories d'aliments .....                          | 60 |
| Utilisation des programmes automatiques.....                          | 61 |
| Recherche .....   | 62 |
| <b>Programmes personnalisés</b> .....                                 | 63 |
| Créer des programmes personnalisés .....                              | 63 |
| Démarrer un programme personnalisé.....                               | 64 |
| Modifier les programmes personnalisés .....                           | 65 |
| Modifier les étapes de cuisson.....                                   | 65 |
| Modifier le nom.....  | 65 |
| Supprimer des programmes personnalisés .....                          | 65 |

# Table des matières

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Alarme + minuterie</b> .....   | 66 |
| Utilisation de l'alarme  .....     | 66 |
| Régler l'alarme .....   | 66 |
| Modifier l'alarme .....   | 66 |
| Supprimer l'alarme .....  | 66 |
| Utilisation de la minuterie  ..... | 67 |
| Régler la minuterie .....   | 67 |
| Modifier la durée de minuterie .....  | 67 |
| Supprimer la durée de minuterie .....   | 67 |
| <b>Points importants</b> .....  | 68 |
| Particularités de la cuisson à la vapeur .....  | 68 |
| Vaisselle de cuisson .....  | 68 |
| Récipients de cuisson .....   | 68 |
| Vaisselle personnelle .....   | 68 |
| Niveau d'enfournement .....   | 69 |
| Produits surgelés .....   | 69 |
| Température .....   | 69 |
| Temps de cuisson .....  | 69 |
| Cuire avec des liquides .....   | 69 |
| Recettes maison – Cuisson vapeur .....  | 69 |
| Grille combi / Tôle universelle .....   | 70 |
| <b>Cuisson vapeur</b> .....   | 71 |
| Légumes .....   | 71 |
| Viande .....  | 74 |
| Saucisses .....   | 76 |
| Poisson .....   | 76 |
| Crustacés .....   | 79 |
| Coquillages .....   | 80 |
| Riz .....   | 81 |
| Pâtes .....   | 82 |
| Boulettes .....   | 83 |
| Céréales .....  | 84 |
| Légumes secs déshydratés .....  | 85 |
| Œufs .....  | 87 |
| Fruits .....  | 88 |
| Cuisson menu - mode manuel .....  | 89 |
| <b>Sous vide</b> .....  | 91 |
| Réchauffer .....  | 97 |
| <b>Fonctions utiles</b> .....   | 99 |
| Réchauffer .....  | 99 |

# Table des matières

|  |     |
|--|-----|
| Décongeler .....   | 101 |
| Conserves .....  | 104 |
| Conserves de gâteaux .....   | 107 |
| Extraction de jus.....   | 108 |
| Cuisson menu .....   | 109 |
| Sécher .....   | 110 |
| Yaourts maison.....  | 111 |
| Faire lever la pâte .....  | 112 |
| Faire fondre de la gélatine.....   | 113 |
| Faire fondre du chocolat .....   | 113 |
| Peler des aliments .....   | 114 |
| Conserves de pommes .....  | 115 |
| Blanchir .....   | 115 |
| Faire suer les oignons.....  | 116 |
| Désinfecter la vaisselle .....   | 116 |
| Préparer des serviettes chaudes.....   | 117 |
| Décristalliser du miel .....   | 117 |
| Pizza .....  | 117 |
| Préparer une royale .....  | 117 |
| Préparer de la purée de fruits.....  | 118 |
| Programme Sabbat .....   | 119 |
| <b>Thermosonde</b> .....   | 120 |
| <b>Rôtir</b> .....   | 124 |
| <b>Cuisson de pâtisserie / pain</b> .....  | 132 |
| <b>Griller</b> .....   | 139 |
| <b>Réglages</b> .....  | 142 |
| Appeler le menu "Réglages" .....   | 142 |
| Modifier et enregistrer les réglages .....   | 142 |
| Tableau des réglages.....  | 143 |
| Langue  ..... | 145 |
| Heure .....  | 145 |
| Affichage .....  | 145 |
| Représentation .....   | 145 |
| Format affichage heure .....   | 145 |
| Réglage .....  | 145 |
| Synchroniser.....  | 145 |
| Date .....   | 146 |
| Eclairage.....   | 146 |
| Ecran d'accueil.....   | 146 |

# Table des matières

---

|  |            |
|--|------------|
| Luminosité.....  | 146        |
| Volume.....  | 146        |
| Signaux sonores.....   | 146        |
| Bip touches.....   | 146        |
| Mélodie d'accueil.....   | 146        |
| Unités.....  | 147        |
| Poids.....   | 147        |
| Température.....   | 147        |
| Maintien au chaud.....   | 147        |
| Rinçage automatique.....   | 148        |
| Réduction de vapeur.....   | 148        |
| Températures préenregistrées.....  | 148        |
| Sécurité.....  | 148        |
| Sécurité enfants  ..... | 148        |
| Verrouillage touches.....  | 149        |
| Dureté de l'eau.....   | 149        |
| Revendeur.....   | 150        |
| Mode expo.....   | 150        |
| Réglages usine.....  | 150        |
| <b>Informations pour les organismes de contrôle.....</b>   | <b>151</b> |
| <b>Nettoyage et entretien.....</b>   | <b>153</b> |
| Conseils pour le nettoyage et l'entretien.....   | 153        |
| Façade du four à vapeur.....   | 154        |
| PerfectClean.....  | 155        |
| Enceinte de cuisson.....   | 156        |
| Réservoir à eau et bac à eau condensée.....  | 158        |
| Accessoires.....   | 158        |
| Grilles supports.....  | 159        |
| Entretien.....   | 160        |
| Humidification.....  | 160        |
| Séchage.....   | 160        |
| Rinçage.....   | 160        |
| Détartrage.....  | 160        |
| Porte.....   | 162        |
| <b>Que faire si . . . ?.....</b>   | <b>164</b> |
| <b>Accessoires disponibles en option.....</b>  | <b>170</b> |
| Récipients de cuisson.....   | 170        |
| Produits de nettoyage et d'entretien.....  | 172        |
| Divers.....  | 173        |

# Table des matières

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>Miele@home</b> .....  | 175 |
| <b>Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement</b> ..... | 177 |
| <b>Cotes détaillées de la façade du four à vapeur</b> .....      | 178 |
| <b>Cotes d'encastrement</b> .....                                | 180 |
| Encastrement dans une armoire haute .....                        | 180 |
| Encastrement dans une armoire basse.....                         | 182 |
| Encastrement en combinaison avec un four.....                    | 184 |
| <b>Encastrement</b> .....  | 186 |
| <b>Branchement électrique</b> .....                              | 187 |
| <b>Service après-vente, plaque signalétique, garantie</b> .....  | 189 |
| <b>Droits d'auteur et licences</b> .....                         | 190 |

QUEL FOUR.COM

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

Pour simplifier, le combi-four vapeur est appelé four à vapeur dans la suite du document.

Ce four à vapeur satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

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

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

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

## Utilisation conforme aux dispositions

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

► Ce four à vapeur n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

► Utilisez ce four à vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.

Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.

► Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce four en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.

Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four à vapeur sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

► Ce four à vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison des conditions particulières (relatives entre autres à la température, à l'humidité, aux vibrations, à la résistance chimique et aux frottements). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle n'est pas prévue pour éclairer une pièce. Seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin 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 sont autorisés à utiliser ce four à vapeur sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler 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 ou entretenir le four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à vapeur. Ne les laissez pas 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 (p. ex. avec les films plastiques) 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 réagit de manière beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. La vitre de la porte, le bandeau de commande ainsi que les ouvertures de ventilation de l'enceinte de cuisson du four vapeur sont susceptibles de vous brûler. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas le four à vapeur pendant qu'il est en marche. Les enfants ne sont pas autorisés à ouvrir la porte lorsqu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de brûlure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de blessure ! La porte 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.
- ▶ Un four à vapeur endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un four à vapeur endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four à vapeur est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée 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.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.  
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'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 utilisé 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).

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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.
- ▶ Si le four à vapeur a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ 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.
- ▶ Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four à vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un électricien professionnel doit le remplacer par un câble spécial de type H 05 VV-F (gaine isolante en PVC). Voir chapitre "Branchement électrique".
- ▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four à vapeur soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas :
  - en déclenchant les disjoncteurs de l'installation électrique ou
  - en dévissant entièrement les fusibles à vis de l'installation domestique et en les sortant de leur logement, ou bien
  - en débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ Si le four à vapeur est encastré derrière une façade de meuble (p. ex. une porte), ne la fermez jamais lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four à vapeur, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four à vapeur soit froid pour fermer la porte.

### Utilisation conforme

► Risque de brûlure ! Le four à vapeur devient très chaud quand il fonctionne. Vous pouvez vous brûler au contact des corps de chauffe, de l'enceinte, des aliments, des accessoires et de la vapeur chaude.

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

Faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou retirez du four à vapeur.

► Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

► Si elle est soumise à des températures élevées, la vaisselle en matière plastique non adaptée à la cuisson se met à fondre. Elle risque d'endommager votre four vapeur et est susceptible de s'enflammer. Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique allant au four. Respectez les instructions du fabricant. Vérifiez qu'elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Toute vaisselle non adaptée est susceptible de fondre et de devenir poreuse ou cassante.

► Les plats conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four à vapeur. N'entreposez pas d'aliments cuisinés dans l'enceinte et n'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four à vapeur.

► Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.

Ne laissez pas la porte du four à vapeur ouverte si cela n'est pas nécessaire.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ La capacité de charge de la porte est de 10 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four à vapeur. Le four à vapeur pourrait être abîmé.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le four à vapeur sans surveillance.  
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le four à vapeur et étouffez les flammes en laissant la porte de l'enceinte fermée.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four à vapeur en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.  
N'utilisez jamais le four à vapeur pour chauffer une pièce.
- ▶ Si vous faites griller les aliments pendant longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures élevées.  
N'utilisez jamais les modes de cuisson avec gril pour finir la cuisson de petits pains pré-cuits ou faire sécher des fleurs ou des fines herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si de la fumée se développe dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte fermée pour étouffer un feu éventuel. Arrêtez l'opération en cours en éteignant le four à vapeur et en débranchant la fiche secteur. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées dans la préparation de plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer au contact des corps de chauffe.
- ▶ Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium ou un film de protection. Ne posez ni plat à rôtir, ni casserole, poêle ou plaque de cuisson sur la sole de l'enceinte.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les résidus alimentaires peuvent obstruer la pompe et le dispositif d'évacuation de l'eau. Veillez à ce que le filtre de fond soit toujours en place.
- ▶ Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte du four vapeur. Si vous l'oubliez, vous risquez de la faire chauffer par mégarde et de l'abîmer.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique comme un mixeur à proximité de votre four à vapeur, veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation secteur du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ N'utilisez jamais le four vapeur sans le couvercle-ampoule ! Le contact entre la vapeur et les pièces sous tension est susceptible de provoquer un court-circuit et d'endommager définitivement le système électrique de votre appareil.

QUEL FOUR.COM

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le four à vapeur, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
- ▶ Les grilles supports peuvent être enlevées pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Grilles supports"). Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four à vapeur sans les grilles supports.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion, enlevez immédiatement et complètement les restes d'aliments ou de liquides salés se trouvant sur les parois en inox de l'enceinte de cuisson.

## Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.
- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- ▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (à l'exception du Turbogril ). Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

## Elimination de l'emballage de transport

Les emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères d'écologie et de facilité d'élimination. Ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage.

## Elimination de l'appareil usagé

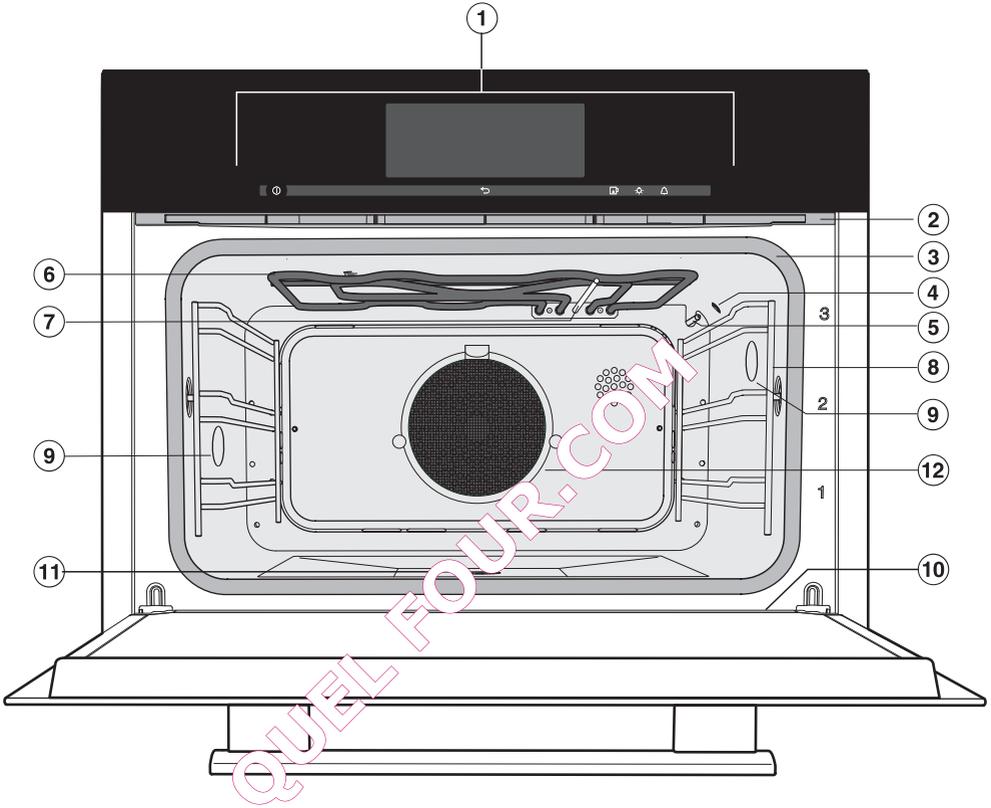
Les appareils électriques et électro-  
niques contiennent souvent des maté-  
riaux précieux. Cependant, ils  
contiennent aussi certaines substances,  
mélanges et pièces nécessaires à leur  
bon fonctionnement et à leur sécurité.  
Si vous déposez ces appareils usagés  
avec vos ordures ménagères ou les ma-  
nipulez de manière inadéquate, vous  
risquez de nuire à votre santé et à l'en-  
vironnement. Ne jetez jamais vos an-  
ciens appareils avec vos ordures ména-  
gères !



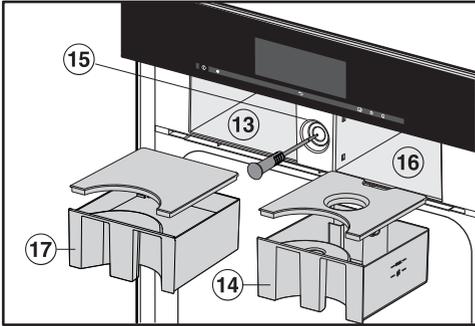
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre ville, votre revendeur ou Miele, ou rap-  
portez votre appareil dans un point de  
collecte spécialement dédié à l'élimina-  
tion de ce type d'appareil. Vous êtes lé-  
galement responsable de la suppres-  
sion des éventuelles données à carac-  
tère personnel figurant sur l'ancien ap-  
pareil à éliminer. Jusqu'à son enlève-  
ment, veillez à ce que votre ancien ap-  
pareil ne présente aucun danger pour  
les enfants.

# Schéma descriptif

## Vue four à vapeur



- ① Eléments de commande
- ② Sortie des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Capteur climatique
- ⑤ Sonde thermique
- ⑥ Corps de chauffe chaleur voûte/gril
- ⑦ Antenne de réception pour la thermosonde sans fil
- ⑧ Grille support à 3 niveaux
- ⑨ Eclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑩ Conduite de récupération
- ⑪ Ecoulement
- ⑫ Filtre à graisses



- ⑬ Compartiment prévu pour le bac à eau condensée
- ⑭ Réservoir à eau
- ⑮ Emplacement réservé à la thermosonde sans fil
- ⑯ Compartiment du réservoir à eau
- ⑰ Bac à eau condensée

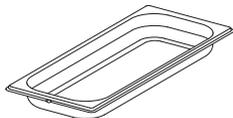
QUEL FOUR.COM

## Schéma descriptif

### Accessoires fournis avec l'appareil

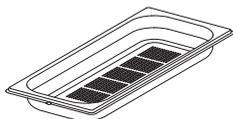
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option").

#### 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)

#### DGGL 20



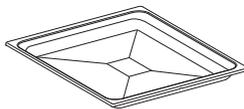
1 récipient de cuisson perforé  
Contenance 2,4 l / capacité utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

#### DGGL 12



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

### Tôle universelle



1 tôle universelle pour rôtir, cuire et griller

### Grille combi



1 grille combi pour rôtir, cuire et griller

### Thermosonde

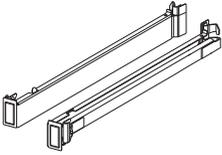


1 thermosonde pour vérifier au degré près les processus de cuisson. Mesure la température à l'intérieur de vos aliments (température à cœur).

### Tablettes de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur

### Rails télescopiques FlexiClip HFC 71



1 paire de rails télescopiques FlexiClip

Les rails télescopiques FlexiClip peuvent être retirés de l'enceinte et fixés à tous les niveaux d'enfournement.

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

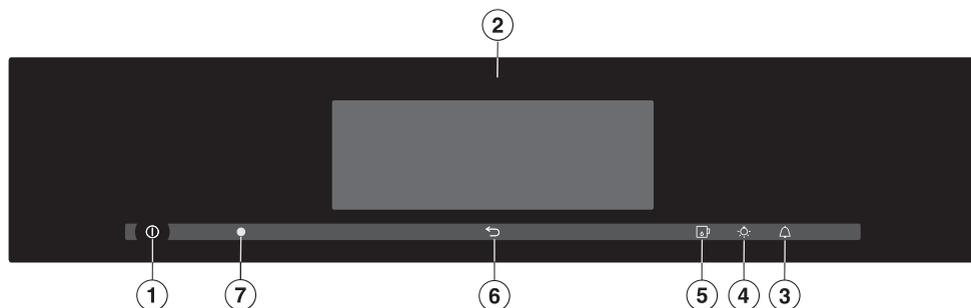
### Bon pour un livre de cuisine Miele

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele

QUEL FOUR.COM

## Éléments de commande

---



- ① Touche Marche/Arrêt  en creux  
Mise en marche et arrêt
- ② Ecran  
Affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation, au choix des applications et au réglage de divers paramètres
- ③ Touche sensitive   
Réglage de la minuterie et/ou l'alarme
- ④ Touche sensitive   
Allumer et éteindre l'éclairage d'ambiance de cuisson
- ⑤ Touche sensitive   
Ouverture et fermeture du couvercle
- ⑥ Touche sensitive   
Retourner en arrière pas à pas
- ⑦ Interface optique  
(réservée au service après-vente Miele)

## Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est signalé par un bip sonore. Vous pouvez également désactiver le bip touches (voir chapitre "Réglages – Volume – Bip touches").

| Touche sensible   | Fonction  | Remarques  |
|---|---|--|
|  | Pour revenir en arrière pas à pas                             |  |
|  | Pour l'ouverture et la fermeture du bandeau                   |  |
|  | Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson | <p>Si un menu s'affiche à l'écran ou si une opération de cuisson est en cours, effleurez  pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par enclencher le four à vapeur pour que cette touche sensible réagisse.</p> <p>Lors d'une opération de cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes ou reste allumé durablement, en fonction du réglage sélectionné.</p> |
|  | Pour régler une minuterie ou une alarme                       | <p>Si un menu s'affiche à l'écran ou si une cuisson est en cours, vous pouvez à tout moment régler une minuterie (pour cuire des œufs par exemple) ou une alarme, à savoir une heure fixe (voir chapitre "Alarme + minuterie").</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par enclencher le four à vapeur pour que cette touche sensible réagisse.</p>  |

# Éléments de commande

## Écran tactile

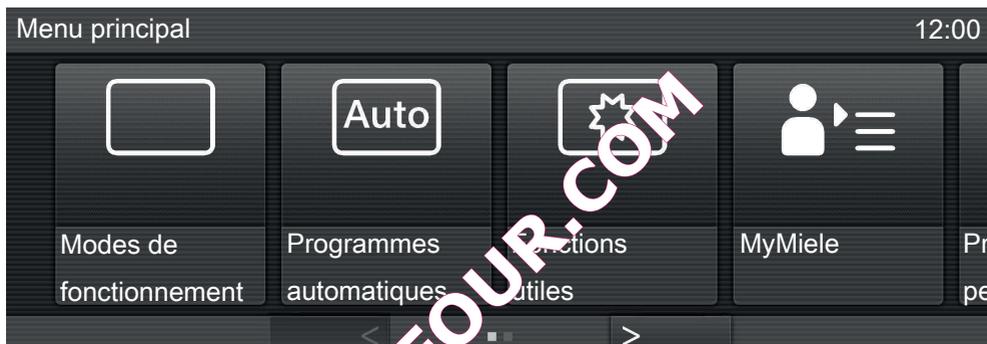
Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran tactile.

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

N'effleurez l'écran tactile qu'avec les doigts.

Le contact avec le doigt entraîne l'émission de faibles charges électriques et génère une impulsion électrique détectée par la surface de l'écran tactile.

L'écran est divisé en trois parties.



En haut à gauche se trouve le chemin d'accès du menu. Il vous indique dans quel menu ou sous-menu vous vous trouvez. Les points de menu sont séparés les uns des autres par une ligne verticale. Lorsque le chemin d'accès du menu ne peut pas être affiché pour des raisons de place, les points de menu supérieurs sont symbolisés par ... I.

En haut à droite s'affichent ces informations : Heure, Alarme ⌚ et Minuterie ⏰.

La partie centrale propose le menu actuel et ses points de menu. Dans cette partie, vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour vous déplacer vers la droite ou vers la gauche du menu.

En bas, les flèches < et > vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite. Le nombre de petites cases entre les flèches vous indique le nombre de pages disponibles et votre position dans le menu actuel.

# Éléments de commande

## Symboles

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

| Symbole   | Signification  |
|---|--|
|  | Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, sont réalisés via une barre à segments.                                  |
|  | Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation. Vous pouvez confirmer les messages d'information avec la touche OK. |
|  | La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre "Réglages – Sécurité"). La commande est bloquée.           |
|  | Alarme   |
|  | Minuterie  |
|  | Remarque concernant les points de menu supérieurs qui ne sont pas affichés dans le chemin d'accès du menu pour des raisons de place.       |
|  | Température à cœur si vous utilisez la thermosonde   |
|   | Affichage du niveau d'énergie  |

# Eléments de commande

---

## Fonctionnement

Lorsque vous effleurez une option possible, le champ correspondant devient orange.

### Faire une sélection ou visualiser un menu

- Appuyez une fois sur le champ désiré avec le doigt.

### Faire défiler

Vous pouvez faire défiler l'écran à gauche ou à droite.

- Faites glisser le doigt sur l'écran ; autrement dit, placez un doigt sur l'écran tactile et déplacez-le dans la direction souhaitée.
- Ou : appuyez brièvement sur les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou la droite.

### Quitter un niveau de menu

- Effleurez ↵ ou appuyez sur un point de menu supérieur dans le chemin d'accès du menu ou sur ... I.

En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, vous retournez au menu supérieur ou au menu principal.

### Fonction Aide

Le champ Aide apparaît pour certains menus/fonctions.

- Effleurez le champ.

Vous obtenez des explications claires en texte et en image.

## Saisir des chiffres

Pour saisir des chiffres, servez-vous des suites de chiffres ou du pavé numérique.

### Pour saisir des chiffres dans les suites de chiffres :

- Faites défiler la suite de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

### Pour saisir des chiffres avec le pavé numérique :



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

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

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

- Appuyez sur *OK*.

## Saisir des lettres

Un clavier vous permet de saisir les noms de programmes personnalisés. Choisissez des noms courts et clairs.

- Appuyez sur les lettres ou caractères souhaités.
- Appuyez sur Enregistrer.

# Description du fonctionnement

---

## Bandeau

Le réservoir à eau, le bac à eau condensée et la thermosonde sont dissimulés 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 lors de l'ouverture ou de la fermeture. Malgré cette protection, ne posez pas la main sur la poignée de la porte quand vous ouvrez ou fermez le bandeau !

## Réservoir à eau

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

La consommation d'eau dépend de l'aliment à cuire et de la durée de cuisson. Si nécessaire, ajoutez de l'eau en cours de cuisson. Si la porte est ouverte pendant l'opération de cuisson, la consommation d'eau augmente.

Avant chaque cuisson, remplissez le réservoir à eau jusqu'au repère maximum.

## Bac à eau condensée

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

## Filtre 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 très bien 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 de recommandation a été préprogrammée sur certains modes de cuisson. Vous pouvez modifier la température de recommandation pour un seul cycle de cuisson voir même pour une seule phase de cuisson ou durablement dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil (voir chapitre "Réglages" - "Températures préenregistrées").

Même la température à cœur peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson voir même pour une seule phase de cuisson dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil.

## Humidité

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

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

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

## Temps de cuisson

En fonction du mode de fonctionnement, vous pouvez régler une durée de cuisson comprise entre 1 minute et 6, 10 ou 12 heures.

Avec les programmes automatiques et d'entretien, ainsi qu'avec Cuisson menu, la durée est réglée en usine et ne peut être modifiée.

Quand l'appareil fonctionne en mode Cuisson vapeur  et pour les programmes et fonctions fonctionnant en mode vapeur uniquement, le temps de cuisson réglé ne commence que lorsque l'enceinte a atteint la température souhaitée. Avec tous les autres modes de fonctionnement, programmes et utilisations, le temps de cuisson commence à s'écouler dès la mise en marche de l'appareil.

## Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit (ronnement) au moment de la mise en marche, de l'arrêt ou en cours de cuisson. Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.

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

# Description du fonctionnement

---

## Phase de préchauffage

Pendant que l'enceinte du four à vapeur chauffe pour atteindre la température sélectionnée, la montée en température s'affiche en temps réel à l'écran de même que Préchauffage (exceptions : Programmes automatiques, Cuisson menu, Entretien).

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

## Phase de cuisson

Cette phase commence lorsque l'appareil a atteint la température sélectionnée. Pendant la phase de cuisson, le temps restant apparaît à l'écran.

## Réduction de vapeur

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

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

## Eclairage de l'enceinte de cuisson

L'appareil est réglé en usine de 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 – Eclairage").

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

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

## Réglages de base

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

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

### Ecran d'accueil

Le message d'accueil apparaît à l'écran. L'appareil vous invite ensuite à effectuer quelques réglages dont vous aurez besoin pour la mise en service.

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

### Sélectionner la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez avec OK.

### Sélectionner le pays

- Sélectionnez le pays souhaité.
- Validez avec OK.

### Régler la date

Vous pouvez saisir des chiffres en faisant défiler la suite de chiffres et en appuyant dessus, ou bien en utilisant le pavé numérique.

- Réglez successivement "Jour", "Mois", "Année".
- Validez avec OK.

### Régler l'heure

Vous pouvez saisir des chiffres en faisant défiler la suite de chiffres et en appuyant dessus, ou bien en utilisant le pavé numérique.

- Réglez l'heure avec les heures et les minutes.
- Validez avec OK.

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

# Première mise en service

## Affichage de l'heure

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

– activé

L'heure est toujours affichée.

– désactivé

L'écran reste sombre pour économiser de l'énergie. Certaines fonctions sont limitées.

– désactivation nocturne

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

■ Sélectionnez le format d'affichage souhaité.

■ Validez avec OK.

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

■ Validez avec OK.

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

■ Validez avec OK.

Le four à vapeur est prêt à fonctionner.

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

■ 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".

■ Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

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

## Nettoyage du four à vapeur pour la première fois

➔ Réservoir à eau et bac à eau condensée

 Vous risquez de vous coincer les doigts !

Ne touchez pas la poignée de la porte de l'appareil lorsque vous ouvrez ou fermez le bandeau !

■ Effleurez la touche  pour ouvrir le bandeau.

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

■ Rincez le réservoir à eau et le bac à eau condensée à la main ou au lave-vaisselle.

### Accessoires / enceinte de cuisson

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

Dégradation des surfaces de la tôle universelle et de la grille combi !

La tôle universelle et la grille combi sont dotées d'un revêtement PerfectClean et doivent **impérativement** être lavées à la main.

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

- Nettoyez la tôle universelle et la grille combi avec une éponge propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Le four à vapeur a été traité en usine avec un produit d'entretien.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude pour retirer le film de protection déposé par ce produit.

### 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.

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

# 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.

Utilisez **exclusivement de l'eau du robinet froide** (moins de 20 °C), jamais de l'eau déminéralisée, de l'eau minérale ou d'autres liquides !

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le jusqu'au repère "max."
- Introduisez le réservoir à eau dans le four à vapeur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Faites fonctionner le four à vapeur en mode Cuisson vapeur  (100 °C) pendant 15 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Utilisation : mode de cuisson vapeur".

## Réglage de la température d'ébullition après un déménagement

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

## Chauffer le four à vapeur

- Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer le four à vapeur à vide en mode Chaleur tournante Plus  à 200 °C pendant 30 minutes. Procédez comme décrit au chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans vapeur".

La première fois que le corps de chauffe se met à chauffer, une odeur se dégage. Cette odeur et l'éventuelle vapeur d'eau dégagées disparaissent rapidement et n'indiquent en aucun cas un mauvais branchement ou une défaillance de l'appareil.

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

## Menu principal et sous-menus

|   | Température préenregistrée/niveau | Plage de températures  |
|---|-----------------------------------|------------------------|
| Modes de fonctionnement <input type="checkbox"/>  |                                   |                        |
| Chaleur tournante Plus <br>Pour cuire sur plusieurs niveaux  | 160 °C                            | 30–225 °C              |
| Chaleur sole-voûte <br>Cuisson de recettes traditionnelles et préparation de soufflés  | 180 °C                            | 30–225 °C              |
| Cuisson combinée <br>Rôtissage / Cuisson / Gril  |                                   |                        |
| Chaleur tournante Plus <br>Chaleur sole-voûte       | 170 °C<br>180 °C                  | 30–225 °C<br>30–225 °C |
| Grand gril   | Niveau 3                          | Niveau 1–3             |
| Cuisson vapeur <br>Pour la cuisson universelle, la stérilisation, l'extraction de jus, les fonctions...                              | 100 °C                            | 40–100 °C              |
| Sous-vide <br>Pour cuire des aliments dans un sachet de cuisson sous vide  | 65 °C                             | 45–90 °C               |
| Cuisson intensive <br>Cuisson des gâteaux à garniture humectée   | 180 °C                            | 50–225 °C              |
| Chaleur solé <br>A sélectionner en fin de cuisson si les aliments doivent être plus cuits sur le dessous.                           | 190 °C                            | 100–225 °C             |
| Chaleur voûte <br>Choisir à la fin du temps de cuisson si l'aliment doit être plus doré sur la partie supérieure.<br>Pour gratiner | 190 °C                            | 100–225 °C             |

## Menu principal et sous-menus

|   | Température préenregistrée/niveau | Plage de températures |
|---|-----------------------------------|-----------------------|
| Modes de fonctionnement <input type="checkbox"/>  |                                   |                       |
| Grand gril <br>Pour les grillades de grandes quantités d'aliments plats et pour gratiner dans de grands plats. | Niveau 3                          | Niveau 1-3            |
| Petit gril <br>Pour les grillades de petites quantités d'aliments plats et pour gratiner dans de petits plats. | Niveau 3                          | Niveau 1-3            |
| Turbogril <br>Pour les grillades d'aliments de grand diamètre, p. ex. les volailles, rôtis roulés.             | 150 °C                            | 50-225 °C             |
| Spécial gâteaux <br>Pour la pâte travaillée et les préparations surgelées à la saumure                         | 160 °C                            | 30-225 °C             |
| Cuire/brunir <br>Pour la cuisson de vos savoureux gratins sucrés ou salés.                                     | 160 °C                            | 30-225 °C             |
| Programmes automatiques <br>La liste de sélection des programmes automatiques disponibles s'affiche.           |                                   |                       |
| Fonctions utiles   |                                   |                       |
| Cuisson menu<br>Pour cuire simultanément différents aliments  | -                                 | -                     |
| Pizza   | 180 °C                            | 180-225 °C            |
| Décongélation<br>Pour décongeler en douceur des aliments surgelés   | 60 °C                             | 50-60 °C              |
| Réchauffer<br>Pour réchauffer en douceur des aliments déjà cuits  | 130 °C                            | 120-140 °C            |
| Blanchir  | -                                 | -                     |

## Menu principal et sous-menus

|   | Température préenregistrée/niveau | Plage de températures |
|---|-----------------------------------|-----------------------|
| Fonctions utiles   |                                   |                       |
| Stériliser  | 90 °C                             | 80–100 °C             |
| Désinfecter la vaisselle  | –                                 | –                     |
| Sécher  | 60 °C                             | 60–70 °C              |
| Faire lever la pâte   | –                                 | –                     |
| Programme Sabbat  | 180 °C                            | 30–225 °C             |
| MyMiele   |                                   |                       |
| Avec MyMiele, vous avez la possibilité de personnaliser votre four à vapeur en entrant des utilisations dont vous vous servez fréquemment.                                  |                                   |                       |
| Programmes personnalisés   |                                   |                       |
| Créer et enregistrer des programmes personnalisés   |                                   |                       |
| Réglages   |                                   |                       |
| Modifier les réglages d'usine   |                                   |                       |
| Entretien    |                                   |                       |
| Détartrage  | –                                 | –                     |
| Humidification  | –                                 | –                     |
| Séchage   | –                                 | –                     |
| Rinçage   | –                                 | –                     |

## Utilisation : mode de cuisson vapeur

Anomalie en raison d'un encombrement au niveau du dispositif de vidange !

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.

### Utilisation simple

- Enclenchez votre four à vapeur avec .

Le menu principal apparaît.

Utilisez **exclusivement de l'eau du robinet froide** (moins de 20 °C), jamais de l'eau distillée, de l'eau minérale ou d'autres liquides !

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitat en poussant jusqu'à la butée.
- Enfournez le plat.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez Cuisson vapeur .

A l'écran s'affichent

- Température
- Durée de cuisson
- Modifiez la température préenregistrée si nécessaire.
- Réglez la durée de cuisson. Vous pouvez choisir une durée comprise entre 1 minute et 10 heures.

Après le réglage de la durée de cuisson, s'affichent en plus à l'écran :

- Arrêt à
- Départ à
- Ouvrir les réglages avancés (voir chapitre "Commande avancée - Modifier le mode de fonctionnement")

- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre "Commande avancée").

- Validez  OK.

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

# Utilisation : mode de cuisson vapeur

## Une fois le temps de cuisson écoulé

- Réduction de vapeur (uniquement si température supérieure à env. 80 °C) et Opération terminée s'affichent à l'écran,
- le ventilateur continue de fonctionner,
- un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson via Modifier. Effleurez  à deux reprises pour accéder au menu principal.

### Risque de brûlure !

Les parois de l'enceinte de cuisson, les accessoires et un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez toujours des maniques pour sortir des aliments du four.

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

## Après utilisation

- Sortez le réservoir à eau et le bac à eau condensée en les soulevant légèrement vers le haut et videz-les.
- Eteignez votre four à vapeur avec .

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

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

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Nettoyez et séchez l'ensemble du four à vapeur, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

## 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.

## Utilisation : mode de cuisson vapeur

---

### Interruption du fonctionnement

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

 Risque de brûlure !

Si la porte est ouverte, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil.

Reculez d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée.

 Risque de brûlure !

Les parois de l'enceinte, les accessoires, un plat de cuisson qui débordé et la vapeur chaude sont susceptibles de vous brûler.

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 remet 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.

L'opération de cuisson est interrompue prématurément si la porte est ouverte au cours de la dernière minute de la durée de cuisson (55 secondes de temps restant).

## Commande avancée

### Régler d'autres durées de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson et sélectionné une température et une durée de cuisson.

Avec Arrêt à ou Départ à, vous pouvez commander la mise en marche et l'arrêt automatiques du processus de cuisson.

– Arrêt à

A vous de régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

– Départ à

A vous de régler l'heure de début de cuisson souhaitée.

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

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

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

### Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson

Pour qu'une opération de cuisson se mette en marche et s'arrête automatiquement, vous avez plusieurs possibilités pour entrer l'heure ou la durée :

- Durée de cuisson et Arrêt à
- Durée de cuisson et Départ à

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

■ Réglez Durée de cuisson "00:05".

■ Réglez Arrêt à "12:30".

■ Validez avec OK.

Départ à est calculé automatiquement. La durée de cuisson saisie s'additionne au temps de préchauffage calculé par le four à vapeur.

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

# Utilisation : mode de cuisson vapeur

## Déroulement d'une opération de cuisson automatique

**Jusqu'au démarrage**, le mode de fonctionnement, la température sélectionnée, la durée de cuisson (temps restant), Départ à et l'heure de départ sont affichés.

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

**Après la phase de préchauffage**, vous pouvez suivre l'écoulement de la durée de cuisson à l'écran (temps restant). La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

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

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

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson via Modifier. Effleurez ↵ à deux reprises pour accéder au menu principal.

## Modifier des réglages au cours d'une opération de cuisson

■ Sélectionnez Modifier.

A l'écran s'affichent

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

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

– Ouvrir les réglages avancés

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

## Modifier la température

■ Modifiez la température.

■ Validez avec OK.

L'opération de cuisson se poursuit avec la nouvelle température.

Vous pouvez adapter la température préenregistrée de façon définitive à vos habitudes (voir chapitre "Réglages – Températures préenregistrées").

## Modifier la durée de cuisson

■ Modifiez la durée.

■ Validez avec OK.

L'opération de cuisson redémarre avec la nouvelle durée de cuisson.

# Utilisation : mode de cuisson vapeur

---

## Supprimer la fin de cuisson

- Dans le champ Arrêt à, réglez la durée sur "----".
- Validez avec OK.

La fin de cuisson est supprimée.

La cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

## Modifier le mode de fonctionnement

- Sélectionnez Ouvrir les réglages avancés.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

Le mode de fonctionnement modifié et la température préenregistrée correspondante s'affichent.

- Modifiez la température si nécessaire.
- Réglez un temps de cuisson, si nécessaire.
- Validez avec OK.

Le mode de fonctionnement est modifié.

## Interruption d'une opération de cuisson

- Effleurez deux fois ↵.

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez oui.

Le menu principal est affiché. Les durées de cuisson réglées sont supprimées.

QUELPOUR.COM

## Utilisation : mode Cuisson combinée

---

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

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

Vous disposez des modes de fonctionnement suivants :

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte 
- Grand gril 

N'utilisez pas la thermosonde en mode de fonctionnement Grand gril .

Il n'est pas possible de programmer une température à cœur après une phase de cuisson avec le mode Grand gril.

QUEL FOUR.COM

# Utilisation : mode Cuisson combinée

Anomalie en raison d'un encombrement au niveau du dispositif de vidange !

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.

## Utilisation simple

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

- Enclenchez votre four à vapeur avec ①.

Le menu principal apparaît.

Utilisez **exclusivement de l'eau du robinet froide** (moins de 20 °C), jamais de l'eau distillée, de l'eau minérale ou d'autres liquides !

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle en poussant jusqu'à la butée.
- Si nécessaire, piquez la thermosonde dans l'aliment à cuire (voir chapitre "Thermosonde").
- Enfournez le plat.
- Si vous faites cuire l'aliment sur la grille, glissez la tôle universelle en dessous.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez Cuisson combinée .

## 1re phase de cuisson

**Chaleur tournante Plus**  / **Chaleur sole-voûte** 

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

ou

- Sélectionnez Régler temp. à cœur.
- Réglez la température, la température à cœur et le taux d'humidité.
- Validez avec OK.

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Ajouter.

**Grand grill** 

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

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Ajouter.

## 2e phase de cuisson

- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- Effectuez les réglages souhaités (voir phase de cuisson 1).
- Validez avec OK.

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Ajouter.

## Utilisation : mode Cuisson combinée

### 3e phase de cuisson

- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- Effectuez les réglages souhaités (voir phase de cuisson 1).
- Validez avec OK.

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Terminer.

Une récapitulation de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Vérifiez les réglages et confirmez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

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

- Démarrer immédiatement
- Arrêt à
- Départ à

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

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

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

### Une fois le temps de cuisson écoulé

- Réduction vapeur (uniquement si température supérieure à 80–100 °C et taux d'humidité de 100 %) et Opération terminée s'affichent à l'écran,
- le ventilateur continue de fonctionner,
- un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés"). Effleurez ↵ pour accéder au menu principal.

### ⚠ Risque de brûlure !

Les parois de l'enceinte de cuisson, les accessoires et un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez toujours des maniques pour sortir des aliments du four.

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

# Utilisation : mode Cuisson combinée

## Après utilisation

- Sortez le réservoir à eau et le bac à eau condensée en les soulevant légèrement vers le haut et videz-les.

- Eteignez votre four à vapeur avec ①.

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

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

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Nettoyez et séchez l'ensemble du four à vapeur, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

## 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.

## Interruption du fonctionnement

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

⚠ Risque de brûlure !

Si la porte est ouverte, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil.

Reculez d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée.

⚠ Risque de brûlure !

Les parois de l'enceinte, les accessoires, un plat de cuisson qui déborde et la vapeur chaude sont susceptibles de vous brûler.

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 remet 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.

Uniquement avec des opérations de cuisson avec un taux d'humidité de 100 % et une température atteignant jusqu'à 100 °C :

L'opération de cuisson est interrompue prématurément si la porte est ouverte au cours de la dernière minute de la durée de cuisson (55 secondes de temps restant).

# Utilisation : mode Cuisson combinée

## Commande avancée

### Régler d'autres durées de cuisson

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

Avec Arrêt à ou Départ à, vous pouvez commander la mise en marche et l'arrêt automatiques du processus de cuisson.

– Arrêt à

A vous de régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

– Départ à

A vous de régler l'heure de début de cuisson souhaitée.

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

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

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

## Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson

Pour qu'une opération de cuisson se mette en marche et s'arrête automatiquement, vous avez plusieurs possibilités pour entrer l'heure ou la durée :

- Durée de cuisson et Arrêt à
- Durée de cuisson et Départ à

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

- Réglez un temps de cuisson de 5 minutes pendant la 1re phase de cuisson (voir chapitre "Utilisation simplifiée").

Lorsque vous avez effectué vos réglages relatifs à la cuisson :

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

Départ à est calculé automatiquement.

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

# Utilisation : mode Cuisson combinée

## Déroulement d'une opération de cuisson automatique

**Jusqu'au démarrage**, le mode de fonctionnement, la température et le taux d'humidité sélectionnés, la durée de cuisson (temps restant), Départ à et l'heure de départ sont affichés.

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

**Après la phase de préchauffage**, la durée de cuisson restante s'affiche (temps restant). Vous pouvez suivre l'écoulement du temps. La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

**En fin de cuisson**, le générateur de vapeur et le chauffage de l'évaporateur s'éteignent. Un signal retentissant, le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages - Volume – Signaux sonores"). Réduction vapeur (uniquement si température de 80 à 100 °C et si un taux d'humidité de 100 %) et Opération terminée apparaissent à l'écran.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés"). Effleurez  $\hookrightarrow$  pour accéder au menu principal.

## Modifier des réglages au cours d'une opération de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.

A l'écran s'affichent

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

Vous pouvez modifier les différents réglages de chaque étape de cuisson ou ajouter de nouvelles étapes.

- Sélectionnez l'étape souhaitée ou Ajouter des étapes de cuisson.
- Modifier la cuisson selon vos souhaits (voir chapitre "Utilisation simplifiée") et validez en appuyant sur OK.

Une récapitulation de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Vérifiez les réglages et confirmez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger des phases de cuisson ou en ajouter d'autres.

## Interruption d'une opération de cuisson

- Effleurez la touche  $\hookleftarrow$ .

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez oui.

Le menu principal est affiché. Les durées de cuisson réglées sont supprimées.

## Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

Il n'est pas indispensable de spécifier le temps de cuisson pour les modes de cuisson sans vapeur. Si aucun temps de cuisson n'est spécifié, le mode démarre automatiquement, une fois la température confirmée ou au bout de 15 secondes. Après un fonctionnement maximal de 12 heures, et de 6 heures maximum en mode gril, le four à vapeur s'éteint automatiquement.

Si un temps de cuisson est spécifié, il commence à s'écouler dès la phase de préchauffage.

Vous avez la possibilité d'activer une diffusion de vapeur. La diffusion de vapeur est activée immédiatement après la sélection et Diffusion de vapeur active apparaît à l'écran. Elle dure environ 1 minute. Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

Vous disposez des modes de fonctionnement suivants :

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte 
- Cuisson intensive 
- Chaleur sole 
- Chaleur voûte 
- Grand gril 
- Petit gril 
- Turbogril 
- Spéciaux niveaux 
- Cuire/Brûler 

Pour les modes de fonctionnement Grand gril  et Petit gril , il n'est pas possible d'utiliser la sonde.

# Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

Lors de la cuisson de pâtisseries/pain, il convient de retirer le filtre à graisses, faute de quoi vos préparations ne seraient pas dorées uniformément. Exceptions : lorsque vous faites cuire une tarte aux prunes ou une pizza très bien garnie, le filtre à graisses doit être en place.

- Si nécessaire, modifiez la température préenregistrée/la température à cœur ou le niveau du gril.

La température préenregistrée est acceptée après quelques secondes. Si nécessaire, sélectionnez **Modifier** pour revenir au réglage de la température.

## Utilisation simple

- Retirez le filtre à graisses situé sur la paroi arrière, s'il y a lieu.
- Enclenchez votre four à vapeur avec **⓪**.

Le menu principal apparaît.

- Pour réaliser une cuisson avec diffusions de vapeur, remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle en poussant jusqu'à la butée.
- Si nécessaire, piquez la thermosonde dans l'aliment à cuire (voir chapitre "Thermosonde").
- Enfournez le plat dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement **□**.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

Lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement, ce qui suit apparaît à l'écran

- Température ou Niveau
- Température à cœur (ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde)
- Ouvrir les réglages avancés

- Le cas échéant, procédez aux réglages requis, par exemple le réglage d'un temps de cuisson (voir chapitre "Commande avancée").
- Validez avec **OK**.

L'opération de cuisson démarre. Le chauffage de l'enceinte de cuisson, le éclairage et le ventilateur démarrent.

## Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

### Après l'opération de cuisson

 Risque de brûlure !

Les parois de l'enceinte de cuisson, les accessoires et un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez toujours des maniques pour sortir des aliments du four.

- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.
- Eteignez votre four à vapeur avec ①.
- Nettoyez et séchez l'ensemble du four à vapeur, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

### Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête.

 Risque de brûlure !

Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler.

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.

La montée en température redémarre : la température de l'enceinte en train d'augmenter s'affiche en temps réel.

# Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

## Commande avancée

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

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

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages avancés.

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson :

- Durée
- Arrêt à

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

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

## Régler d'autres durées de cuisson

Avec le message Durée, Arrêt à ou Départ à, vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatiques.

- Durée  
Vous réglez le temps de cuisson nécessaire.  
Vous pouvez choisir une durée comprise entre 1 minute et 12 heures, ou entre 1 minute et 6 heures en mode grill.
- Arrêt à  
A vous de régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- Départ à  
A vous de régler l'heure de début de cuisson souhaitée.

Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps, car la pâte pourrait sécher et la levure perdre de son efficacité.

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

## Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

### Arrêt automatique d'une opération de cuisson

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

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

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages avancés**.
- Réglez **Durée "00:30"**.
- Validez avec **OK**.

ou

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages avancés**.
- Réglez **Arrêt à "12:15"**.
- Validez avec **OK**.

La cuisson s'arrêtera automatiquement après ce laps de temps ou à l'heure indiquée.

### Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson

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

Pour qu'une opération de cuisson se mette en marche et s'arrête automatiquement, vous avez plusieurs possibilités pour entrer l'heure ou la durée :

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

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

- ▼ Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages avancés**.
- Réglez **Durée "00:30"**.
- Réglez **Arrêt à "12:30"**.
- Validez avec **OK**.

Départ à est calculé automatiquement.

Départ à 12:00 s'affiche à l'écran. L'opération de cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

# Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

## Déroulement d'une opération de cuisson automatique

**Jusqu'au démarrage**, le mode de fonctionnement, la température sélectionnée, la durée de cuisson (temps restant), Départ à et l'heure de départ sont affichés.

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

**Après la phase de préchauffage**, la durée de cuisson restante s'affiche (temps restant). Vous pouvez suivre l'écoulement du temps. La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

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

Opération terminée apparaît à l'écran.

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson via Modifier. Effleurez ↵ à deux reprises pour accéder au menu principal.

## Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide permet de raccourcir le préchauffage.

Dans les modes de fonctionnement Chaleur tournante Plus  et Chaleur sole-voûte , cette fonction est automatiquement activée lorsque vous réglez la température sur plus de 100 °C.

– activé

Le corps de chauffe chaleur voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour que le four à vapeur atteigne le plus rapidement possible la température souhaitée.

désactivé

Seul le corps de chauffe correspondant au mode de fonctionnement est activé.

Les pizzas et les pâtes délicates (par exemple les génoises ou petits gâteaux) brunissent trop rapidement sur le dessus avec la fonction de Préchauffage rapide.

Pour la préparation de ces plats, désactivez la fonction de Préchauffage rapide.

Vous pouvez désactiver le préchauffage rapide pour toute opération de cuisson.

# Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

## Désactiver la fonction Préchauffage rapide

- Sélectionnez Ouvrir les réglages avancés.

activé s'affiche dans le champ Préchauffage rapide.

- Effleurez la touche activé.

désactivé s'affiche dans le champ Préchauffage rapide.

- Validez avec OK.

La fonction Préchauffage rapide est désactivée. Préchauffage apparaît à l'écran.

## Modifier le mode

Vous pouvez changer de mode de fonctionnement pendant l'opération de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages avancés.
- Sélectionnez Modifier le mode.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

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

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

- Modifiez la température et/ou le temps de cuisson si nécessaire.
- Validez avec OK.

Le mode de fonctionnement est modifié.

## Modifier des réglages au cours d'une opération de cuisson

- Sélectionnez Modifier.

A l'écran, ce qui suit s'affiche

- Température ou Niveau
- Température à cœur (ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde)
- Ouvrir les réglages avancés (voir chapitre "Commande avancée")

## Modifier la température

- Modifiez la température.
- Validez avec OK.

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

Vous pouvez adapter la température préenregistrée à vos habitudes, et ce de façon prolongée (voir chapitre "Réglages – Températures préenregistrées").

## Modifier la température à cœur

- Modifiez la température à cœur.
- Validez avec OK.

## Modifier le niveau gril

- Modifiez la puissance.
- Validez avec OK.

L'opération de cuisson se poursuit avec la nouvelle puissance gril.

# Utilisation : modes de fonctionnement sans vapeur

---

## Modifier la durée de cuisson

- Modifiez la durée.
- Validez avec OK.

L'opération de cuisson redémarre avec la nouvelle durée de cuisson.

## Annulation du temps de cuisson

- Dans le champ Durée de cuisson, réglez le temps sur "----".
- Validez avec OK.

L'opération de cuisson se poursuit à la nouvelle température réglée.

## Supprimer la fin de cuisson

- Dans le champ Arrêt à, réglez la durée sur "----".
- Validez avec OK.

La fin de cuisson est supprimée.

La cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

## Interruption d'une opération de cuisson

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

Le menu principal apparaît.

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

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez oui.

Le menu principal est affiché. Les durées de cuisson ou la température à cœur réglées sont supprimées.

QUELFOUR.COM

# MyMiele

---

Avec MyMiele, vous avez la possibilité de personnaliser votre four à vapeur en entrant des utilisations dont vous vous servez fréquemment.

Pour les programmes automatiques, en particulier, vous n'avez plus besoin de passer en revue tous les niveaux de menu afin de démarrer un programme.

Sous MyMiele, vous pouvez également définir en tant qu'écran d'accueil des points de menu que vous avez entrés (voir chapitre "Réglages – Ecran d'accueil").

## Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

■ Sélectionnez MyMiele .

■ Sélectionnez Ajouter entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi les rubriques suivantes.

– Modes de fonctionnement

– Programmes automatiques  **Auto**

– Fonctions utiles  

– Programmes personnalisés  

– Entrées  

■ Validez avec OK.

Dans la liste s'affiche une vignette avec la sous-rubrique sélectionnée et le symbole de la rubrique dans laquelle elle a été sélectionnée.

■ Procédez de la même manière avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques qui n'ont pas encore été ajoutées peuvent être sélectionnées.

## Modifier MyMiele

Après avoir sélectionné Modifier, vous pouvez

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

## Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer entrée.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez avec OK.

L'entrée est supprimée de la liste.

## Classer les entrées

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

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Classer entrée.
- Sélectionner l'entrée.
- Sélectionnez la position à laquelle l'entrée doit apparaître.
- Validez avec OK.

L'entrée s'ajoute à la position souhaitée.

QUELLE FOUR.COM

## Programmes automatiques

---

Votre four à vapeur propose de nombreux programmes automatiques permettant de réaliser les plats les plus divers. Faciles à utiliser, ces programmes assurent un résultat optimal.

Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

### Présentation des catégories d'aliments

Les programmes automatiques figurent sous Programmes automatiques .

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

## Utilisation des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection des catégories d'aliments s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.

L'écran affiche clairement les différentes étapes menant au démarrage du programme automatique.

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

## Conseils d'utilisation

- Le degré de cuisson et le brunissement sont représentés sur l'écran par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine prévoit un degré de cuisson et un brunissement intermédiaires. Il est signalé par des segments pleins allant jusqu'au milieu de la barre de défilement. Sélectionnez le degré de cuisson qui vous convient en déplaçant le segment plein vers la gauche ou vers la droite.
- Certains programmes de rôtissage proposent en plus le réglage Rôti Gourmet : en utilisant une température basse et un temps de cuisson long, la viande est cuite en douceur.
- Les indications de poids se réfèrent à une pièce. Le temps de cuisson sera le même, qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de plusieurs filets de saumon de 250 g.
- Après une cuisson, laissez d'abord refroidir le four à vapeur 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 d'ébouillantage et de brûlure !
- Pour la pâtisserie, utilisez les moules indiqués dans les recettes.

## Programmes automatiques

---

- Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début de cuisson via Départ à ou Arrêt à.
  - Pour interrompre prématurément le programme automatique, vous n'avez pas besoin de déclencher complètement le four à vapeur. Effleurez ↵.
- Annuler la cuisson ? s'affiche. Si vous sélectionnez oui, l'écran affiche à nouveau le menu principal.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous avez la possibilité d'en prolonger la cuisson en sélectionnant Prolonger cuisson ou Prolonger la cuisson.
  - Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés.

## Recherche

Sous Programmes automatiques , vous pouvez effectuer une recherche sur le nom de la catégorie d'aliments et des programmes automatiques.

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

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection des catégories d'aliments s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par exemple "Poisson".

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

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

- Sélectionnez résultat(s).

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

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

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à dix étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. Pour chaque étape de cuisson, vous pouvez procéder à des réglages individuels.
- Vous pouvez donner un nom au programme correspondant à votre recette.

Lorsque vous accédez à nouveau à votre programme pour le lancer, il se déroule automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique comme programme personnalisé.
- Après le déroulement, enregistrez l'opération de cuisson à la durée de cuisson réglée.

Entrez ensuite un nom de programme.

### Créer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez Programmes personnalisés .

■ Sélectionnez Créer un programme.

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

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

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement, la température ou le niveau du gril, et sélectionnez le lieu, le taux d'humidité, la durée de cuisson ou la température à cœur souhaités, et validez.

Tous les réglages de la 1re étape de cuisson sont effectués.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si un deuxième mode de fonctionnement doit succéder au premier :

■ Sélectionnez Ajouter et procédez comme pour la 1re étape de cuisson.

■ Lorsque vous avez défini toutes les étapes de cuisson nécessaires, sélectionnez Terminer.

Une récapitulation de vos réglages s'affiche à l'écran.

■ Vérifiez les réglages et confirmez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

■ Sélectionnez Enregistrer.

■ Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

## Programmes personnalisés

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

- Une fois le nom de programme entré, sélectionnez **Enregistrer**.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Validez avec **OK**.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou en modifier les étapes de cuisson.

Le point **Modifier les étapes de cuisson** est décrit dans le chapitre "Modifier les programmes personnalisés".

### Démarrer un programme personnalisé

- Enfourez le plat.

- Sélectionnez **Programmes personnalisés** .

Les noms des programmes s'affichent.

- Sélectionnez le programme souhaité.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou afficher les étapes de cuisson.

- Démarrer immédiatement

Le programme démarre et le chauffe-jeûne l'enceinte et/ou le générateur de vapeur s'enclenche.

Démarrer ultérieurement

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

- Arrêt à

Vous déterminez le moment auquel le programme doit s'achever.

- Départ à

Vous déterminez le moment auquel le programme doit démarrer.

- Afficher étapes

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

- Sélectionnez la fonction souhaitée.

Le programme démarrera en fonction de l'heure de début ou de fin de cuisson définie.

## Modifier les programmes personnalisés

### Modifier les étapes de cuisson

Lorsque vous avez enregistré votre programme personnalisé en vous basant sur un programme automatique existant, vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Modifier un programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez Modifier étapes de cuisson.

Vous pouvez modifier les différents réglages de chaque étape de cuisson ou ajouter de nouvelles étapes.

- Sélectionnez l'étape souhaitée ou Ajouter des étapes de cuisson.
- Modifiez le programme comme vous le souhaitez (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") puis validez avec OK.

Une récapitulation de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Vérifiez les réglages, puis sélectionnez Enregistrer.

Les étapes de cuisson modifiées ou ajoutées sont enregistrées dans votre programme.

### Modifier le nom

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

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Validez avec OK.

## Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

Les noms des programmes s'affichent.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer le programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Validez avec OK.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer simultanément tous les programmes personnalisés (voir chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

## Alarme + minuterie

La touche sensitive  vous permet de régler un temps de minuterie (p. ex. pour cuire des œufs) ou une alarme, à savoir une heure fixe.

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

### Utilisation de l'alarme

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

#### Régler l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | désactivé, allumez le four à vapeur pour régler l'alarme. L'heure déterminée pour l'alarme sera alors affichée sur le four à vapeur, même si celui-ci est éteint.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez avec OK.

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

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

### A l'heure de l'alarme

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

### Modifier l'alarme

- Effleurez l'alarme située en haut à droite de l'écran ou , puis l'alarme souhaitée.

L'alarme programmée s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure pour l'alarme.
- Validez avec OK.

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

### Supprimer l'alarme

- Effleurez l'alarme située en haut à droite de l'écran ou , puis l'alarme souhaitée.

L'alarme programmée s'affiche.

- Sélectionnez Réinitialiser.

L'alarme est supprimée.

- Validez avec OK.

## Utilisation de la minuterie

Vous pouvez entrer la minuterie pour surveiller une autre opération, par exemple pour cuire des œufs.

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

Le délai maximum de la minuterie est de 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

## Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | désactivé, allumez le four à vapeur pour régler la minuterie. La durée restante sera alors affichée sur le four à vapeur, même si celui-ci est éteint.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Nouvelle minuterie.
- Réglez le temps de minuterie.
- Validez avec OK.

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

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

## A expiration de la durée de la minuterie

-  clignote à l'écran,
- la durée est incrémentée,
- un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").
- Effleurez  ou la durée de minuterie située en haut à droite de l'écran afin de désactiver les signaux sonores et visuels.

## Modifier la durée de minuterie

- Effleurez la durée de minuterie en haut à droite de l'écran ou , puis la durée de minuterie souhaitée.
- La durée programmée pour la minuterie s'affiche.
- Réglez la nouvelle durée de minuterie.
- Validez avec OK.

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

## Supprimer la durée de minuterie

- Effleurez la durée de minuterie en haut à droite de l'écran ou , puis la durée de minuterie souhaitée.
- La durée programmée pour la minuterie s'affiche.
- Sélectionnez Réinitialiser.
- La durée programmée de minuterie est supprimée.
- Validez avec OK.

## Points importants

---

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.

### Particularités de la cuisson à la vapeur

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

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

### Vaisselle de cuisson

#### Récipients de cuisson

Des récipients de cuisson en inox sont fournis avec l'appareil. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation.

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

### Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Veuillez cependant tenir compte des points suivants :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et aller au four. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four vapeur.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès 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.
- Posez le plat sur la grille ou dans un plat de cuisson, et non pas sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

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

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

### Produits surgelés

Pour la préparation de produits surgelés, le temps de chauffe est plus long que pour les produits frais. La quantité de produits surgelés contenue dans le four prolonge d'autant la durée de montée en température.

### Température

Lors de la cuisson à la vapeur, une température maximale de 100 °C est atteinte. 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

Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre les 40 °C. Atten-

tion : si vous réglez simultanément votre four sur 40 °C (cuisson vapeur) ou 30–40 °C et un taux d'humidité de 100 % (cuisson combinée), aucune vapeur ne pourra se former car la température de l'enceinte sera excessive.

### Temps de cuisson

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

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

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.

### Cuire avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'aux 2/3 pour éviter que le plat déborde lorsque vous le sortez du four.

### Recettes maison – Cuisson vapeur

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four à vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuis-

## Points importants

---

son, en n'oubliant pas toutefois que le four vapeur ne peut gratiner ou colorer vos aliments.

### **Grille combi / Tôle universelle**

Placez la tôle universelle sous la grille combi quand vous faites par exemple rôtir ou griller vos aliments. Lors des opérations de rôtissage, vous pouvez vous servir du jus de viande recueilli pour préparer la sauce.

Si vous utilisez la grille combi en ayant placé la tôle universelle en dessous, glissez la tôle universelle entre les supports du niveau d'enfournement pour que la grille se trouve automatiquement juste en dessus. A la fin de la cuisson, sortez la tôle universelle et la grille en même temps.

### **Sécurité anti-extraction**

La grille combi et la tôle universelle sont équipées d'une sécurité anti-extraction qui empêche ces accessoires de glisser des niveaux d'enfournement quand on ne les sort que partiellement. Soulevez légèrement la tôle et la grille en les sortant du four.

## Légumes

### Produits frais

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

### Produits surgelés

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

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

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

### Récipients de cuisson

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

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

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

### Niveau d'enfournement

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

### Temps de cuisson

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

pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = env. 17 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = env. 21 minutes

### Réglages

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

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson  
vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

Les valeurs relatives aux légumes frais indiquées dans le tableau sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord la durée de cuisson la plus courte. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

| Légumes   | 🕒 [min]                 |
|---|-------------------------|
| Artichauts  | 32–38                   |
| Chou-fleur entier   | 27–28                   |
| Chou-fleur en bouquets  | 8                       |
| Haricots verts  | 10–12                   |
| Brocoli en bouquets   | 3–4                     |
| Carottes en botte entières  | 7–8                     |
| Carottes en botte coupées en deux   | 6–7                     |
| Carottes en botte émincées  | 4                       |
| Endives coupées en deux   | 4–5                     |
| Chou chinois émincé   | 3                       |
| Petits pois   | 3                       |
| Fenouil coupé en deux   | 10–12                   |
| Fenouil en lamelles   | 4–5                     |
| Chou vert, coupé  | 23–26                   |
| Pommes de terre fermes à la cuisson épluchées<br>entières<br>coupées en deux<br>coupées en quatre                 | 27–29<br>21–22<br>16–18 |
| Pommes de terre essentiellement fermes à la cuisson épluchées<br>entières<br>coupées en deux<br>coupées en quatre | 25–27<br>19–21<br>17–18 |
| Pommes de terre farineuses épluchées<br>entières<br>coupées en deux<br>coupées en quatre                          | 26–28<br>19–20<br>15–16 |
| Chou-rave en bâtonnets  | 6–7                     |
| Courge en dés   | 2–4                     |

## Cuisson vapeur

| Légumes  | 🕒 [min] |
|--|---------|
| Epi de maïs  | 30–35   |
| Bettes coupées   | 2–3     |
| Poivron en dés ou en lamelles                          | 2       |
| Pommes de terre en robe des champs fermes à la cuisson | 30–32   |
| Champignons  | 2       |
| Poireau émincé   | 4–5     |
| Poireau coupé en deux dans le sens de la longueur      | 6       |
| Romanesco entier                                       | 22–25   |
| Romanesco en bouquets                                  | 5–7     |
| Choux de Bruxelles                                     | 10–12   |
| Betteraves rouges entières                             | 53–57   |
| Chou rouge émincé                                      | 23–26   |
| Salsifis entiers, épaisseur d'un doigt                 | 9–10    |
| Céleri-rave en bâtonnets                               | 6–7     |
| Asperges vertes  | 7       |
| Asperges vertes, épaisseur d'un doigt                  | 9–10    |
| Carottes tendres émincées                              | 6       |
| Epinards   | 1–2     |
| Chou pointu émincé                                     | 10–11   |
| Céleri en branches émincé                              | 4–5     |
| Rutabagas émincés                                      | 6–7     |
| Chou blanc émincé                                      | 12      |
| Chou frisé émincé                                      | 10–11   |
| Courgettes en rondelles                                | 2–3     |
| Pois mange-tout  | 5–7     |

🕒 Durée de cuisson

# Cuisson 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 cuite à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

### Durée de cuisson

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

## Conseils

- Pour préserver les **arômes**, utilisez un plat perforé et placez un plat non perforé ou la tôle universelle en-dessous afin de recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez transformer ces sucs en délicieuses sauces ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.
- Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes rôties et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froid (dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

### Reglages

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

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

Les valeurs indiquées dans le tableau 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                             | 🕒 [min] |
|------------------------------------|---------|
| Jarret de bœuf, recouvert d'eau    | 110–120 |
| Jambonneau                         | 135–140 |
| Blanc de poulet                    | 8–10    |
| Jarret                             | 105–115 |
| Côtes rôties, recouvertes d'eau    | 110–120 |
| Emincé de veau                     | 3–4     |
| Tranches de carré de porc          | 6–8     |
| Ragoût d'agneau                    | 12–16   |
| Poularde au maïs                   | 60–70   |
| Roulé de dinde                     | 12–15   |
| Escalopes de dinde                 | 4–6     |
| Plates côtes, recouvertes d'eau    | 130–140 |
| Goulache de bœuf                   | 105–115 |
| Poule à bouillir, recouverte d'eau | 80–90   |
| Aiguillette de bœuf                | 110–120 |

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

## Saucisses

### Réglages

Programmes automatiques  Auto | Saucisses  
| ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson  
vapeur

Température : 90 °C

Temps de cuisson : voir tableau

| Saucisses           | 🕒 [min] |
|---------------------|---------|
| Saucisse à bouillir | 6–8     |
| Saucisse de Lyon    | 6–8     |
| Boudin blanc        | 6–8     |

🕒 Temps de cuisson

## Poisson

### Produits frais

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

### Produits surgelés

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices.

### Préparation

Versez quelques gouttes de jus de citron jaune ou vert sur le poisson afin de l'acidifier légèrement avant cuisson, ce qui rend la chair plus ferme.

Né salez pas le poisson. En effet, la cuisson vapeur préserve la plupart des sels minéraux. Le poisson conserve ainsi toute sa saveur.

### Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

### Niveau d'enfournement

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, placez-le juste au dessus du bac de récupération/de la tôle universelle (fonction du modèle) afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four à vapeur.

## Température

### 85 °C à 90 °C

Cuisson douce des poissons à chair délicate comme la sole.

### 100 °C

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

## Durée de cuisson

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

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

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

## Conseils

– Pour relever le goût du poisson, ajoutez des épices et des herbes aromatiques telles que l'aneth.

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

## Réglages

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

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

Les valeurs indiquées pour le poisson frais dans le tableau sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord la durée de cuisson la plus courte. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

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

🌡️ Température / 🕒 Durée de cuisson

## Crustacés

### Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

### Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

### 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  Auto | Crustacés |  Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

|                   | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|-------------------|---------|---------|
| Crevettes         | 90      | 3       |
| Crevettes roses   | 90      | 3       |
| Crevettes géantes | 90      | 4       |
| Crabes            | 90      | 3       |
| Langoustes        | 95      | 10-15   |
| Petites crevettes | 90      | 3       |

🌡️ Température / 🕒 Durée de cuisson

# Cuisson vapeur

## Coquillages

### Produits frais



Risque d'intoxication !

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

Avant 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

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

### Réglages

Programmes automatiques  Auto | Coquillages | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

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

🌡️ Température / 🕒 Durée de cuisson

## Riz

Le riz gonfle à la cuisson et doit cuire dans un liquide. Les différentes variétés de riz absorbent plus ou moins de liquide, de sorte que la quantité de liquide nécessaire varie.

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

## Réglages

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

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

|                    | Rapport<br>riz / liquide | 🕒 [min] |
|--------------------|--------------------------|---------|
| 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   |

🕒 Durée

# Cuisson vapeur

## Pâtes

### Produits secs

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

Rallongez le temps de cuisson indiqué par le fabricant d'environ 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 graissé.

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

### Réglages

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

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

| Produits frais                  | 🕒 [min] |
|---------------------------------|---------|
| Gnocchi                         | 2       |
| Frisettes                       | 1       |
| Ravioli                         | 2       |
| Spaetzli                        | 1       |
| Tortellini                      | 2       |
| Pâtes sèches, recouvertes d'eau |         |
| Tagliatelles                    | 14      |
| Vermicelles                     | 8       |

🕒 Durée

## Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être bien 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  Auto | Pâtes | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

|  | 🕒 [min] |
|--|---------|
| "Dampfnudel" (beignets à la vapeur)            | 30      |
| Boulettes de pâte levée                        | 20      |
| Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson | 20      |
| Boulettes de pain en sachet-cuisson            | 18–20   |

⊕ Durée

# Cuisson vapeur

## 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  Auto | Céréales | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

|                              | Rapport<br>céréales / liquide | 🕒 [min] |
|------------------------------|-------------------------------|---------|
| Amarante                     | 1 : 1,5                       | 15–17   |
| Boullgur                     | 1 : 1,5                       | 9       |
| Grains de blé vert entiers   | 1 : 1                         | 18–20   |
| Grains de blé vert concassés | 1 : 1                         | 7       |
| Avoine entière               | 1 : 1                         | 18      |
| Avoine concassée             | 1 : 1                         | 7       |
| Millet                       | 1 : 1,5                       | 10      |
| Polenta                      | 1 : 3                         | 10      |
| Quinoa                       | 1 : 1,5                       | 15      |
| Seigle entier                | 1 : 1                         | 35      |
| Seigle concassé              | 1 : 1                         | 10      |
| Froment entier               | 1 : 1                         | 30      |
| Froment concassé             | 1 : 1                         | 8       |

🕒 Durée

## Légumes secs déshydratés

Il convient de faire tremper les légumes secs déshydratés pendant 10 heures au minimum avant la cuisson. Le trempage les rend plus digestes et permet de raccourcir la durée de cuisson. Les légumes secs trempés doivent être recouverts de liquide lors de la cuisson.

Les **lentilles** ne doivent pas tremper.

Pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

### Réglages

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

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

| Ayant trempé                     |         |
|----------------------------------|---------|
|                                  | 🕒 [min] |
| <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      |

🕒 Durée

## Cuisson vapeur

| Ayant trempé                     |                                       |         |
|----------------------------------|---------------------------------------|---------|
|                                  | Proportions<br>légumes secs / liquide | 🕒 [min] |
| <b>Haricots</b>                  |                                       |         |
| Haricots rognons                 | 1 : 3                                 | 130–140 |
| Haricots rouges (haricots Azuki) | 1 : 3                                 | 95–105  |
| Haricots noirs                   | 1 : 3                                 | 100–120 |
| Haricots pinto                   | 1 : 3                                 | 115–135 |
| Haricots blancs                  | 1 : 3                                 | 80–90   |
| <b>Lentilles</b>                 |                                       |         |
| Lentilles brunes                 | 1 : 2                                 | 13–14   |
| Lentilles rouges                 | 1 : 2                                 | 7       |
| <b>Petits pois</b>               |                                       |         |
| Pois jaunes                      | 1 : 3                                 | 110–130 |
| Petits pois, écosés              | 1 : 3                                 | 60–70   |

🕒 Durée

## 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  Auto | Œufs | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

|   |  [min] |
|---|---|
| <b>Petit calibre</b><br>coque<br>mi-cuit<br>dur     | <br>3<br>5<br>9   |
| <b>Calibre moyen</b><br>coque<br>mi-cuit<br>dur     | <br>4<br>6<br>10  |
| <b>Gros calibre</b><br>coque<br>mi-cuit<br>dur      | <br>5<br>6-7<br>12  |
| <b>Très gros calibre</b><br>coque<br>mi-cuit<br>dur | <br>6<br>8<br>13  |

 Durée

# Cuisson vapeur

## Fruits

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

**Conseil :** vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

## Réglages

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

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Durée

## Cuisson menu - mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson de vos menus (cf. chapitre "Réglages – Réduction de vapeur").

Pour préparer d'un seul coup un menu composé d'aliments aux temps de cuisson différents (p. ex. : un filet de sébaste accompagné de riz et de brocoli), enfournez les plats les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de telle sorte qu'ils soient prêts au même moment.

### Niveau d'enfournement

Enfournez les aliments qui gouttent (poisson) ou qui déteignent (betterave rouge) juste au-dessus du bac de récupération ou de la tôle universelle (selon le modèle). Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

### Température

La plupart des aliments ayant besoin d'une température de 85 °C pour être cuits, c'est à cette température que l'on doit cuire son menu.

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

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

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

### Durée de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre à une diminution du temps de cuisson de 1/3 environ.

### Exemple

|                  |            |
|------------------|------------|
| Riz              | 20 minutes |
| Filet de sébaste | 6 minutes  |
| Brocoli          | 4 minutes  |

20 minutes - 6 minutes = 14 minutes  
(1ère durée de cuisson : riz)

14 minutes - 4 minutes = 10 minutes  
(2ème durée de cuisson : filet de sébaste)

10 minutes - 4 minutes = 6 minutes  
(3ème durée de cuisson : brocoli)

| Durées de cuisson | 20 minutes riz |                            |                |
|-------------------|----------------|----------------------------|----------------|
|                   |                | 6 minutes filet de sébaste |                |
|                   |                |                            | 4 min. brocoli |
| Réglage           | 14 min.        | 2 min.                     | 4 min.         |

# Cuisson vapeur

---

## Manière de procéder

- Enfourez d'abord le riz.
- Réglez la 1ère durée de cuisson, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes sont écoulées, enfourez le filet de sébaste dans le four à vapeur.
- Réglez la 2ème durée de cuisson, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, enfourez le brocoli dans le four à vapeur.
- Réglez la 3ème durée de cuisson, soit 4 minutes.

QUEL FOUR.COM

La cuisson en emballage sous vide permet de préserver la qualité des aliments qui cuisent lentement et à une température basse et constante.

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

En outre, ce mode de cuisson permet de cuire les aliments de manière uniforme et les rend particulièrement savoureux.

Ne congelez que des produits frais et de première qualité.

Veillez à respecter les conditions d'hygiène et à ne pas rompre la chaîne du froid.

N'utilisez que des sachets de mise sous vide qui résistent à la chaleur et à la cuisson.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

Utilisez exclusivement une machine de mise sous vide à cloche pour mettre vos aliments sous vide.

QUEL FOUR.COM

## Sous vide

---

### Remarques importantes concernant l'utilisation

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les instructions suivantes :

- Dosez plus légèrement les épices et les herbes que d'habitude, les saveurs étant plus intenses en mode de cuisson sous vide.  
Vous pouvez même faire cuire vos aliments sans les assaisonner et le faire après la cuisson seulement.
- Le temps de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
- L'ajout d'aliments acides comme le citron ou le vinaigre durcit les aliments.
- N'utilisez ni alcool ni ail, ces ingrédients pouvant laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
- N'utilisez que des sachets qui correspondent à la taille de l'aliment. Si le sachet est trop grand, il se peut qu'il reste trop d'air à l'intérieur.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs aliments dans un même sachet, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet.
- Si vous souhaitez cuire simultanément des aliments dans plusieurs sachets, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur des aliments.
- Si la température est élevée et/ou que le temps de cuisson est long, il est possible que l'eau vienne à manquer. Contrôlez de temps à autre l'affichage à l'écran.
- Laissez la porte fermée pendant la cuisson. L'ouverture de la porte prolonge le processus de cuisson et peut modifier le résultat de la cuisson.
- Les indications pour la température et le temps de cuisson de recettes de cuisson sous vide ne peuvent pas toujours correspondre à 1:1. Ajustez ces réglages sur le degré de cuisson que vous souhaitez.

### Conseils

- Pour raccourcir les temps de préparation, vous pouvez mettre sous vide les aliments 1 à 2 jours avant le processus de cuisson. Stockez les aliments mis sous vide dans le réfrigérateur à 5 °C max. Pour conserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au bout de 2 jours max.
- Congelez les liquides, comme la marinade, avant la mise sous vide, afin d'éviter un écoulement du sachet.
- Pour le remplissage, repliez les bords du sachet de mise sous vide vers l'extérieur afin d'obtenir une soudure propre et impeccable.
- Si vous ne souhaitez pas consommer les aliments directement après la cuisson, plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée puis laissez-les complètement refroidir. Conservez-les ensuite à 5 °C max. Vous préserverez ainsi la qualité et le goût et prolongerez la durée de conservation.

**Exception :** consommez la volaille directement après la cuisson.

- Découpez le sachet sur tous les côtés après la cuisson pour accéder plus facilement aux aliments.
- Saisissez très brièvement à feu vif la viande et les poissons fermes (comme le saumon) avant de les servir. Vous obtiendrez ainsi des arômes de grillade fraîche.

- Utilisez le jus de cuisson ou la marinade des légumes, du poisson ou de la viande pour préparer une sauce.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

## Sous vide

---

### Manière de procéder

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

### Causes possibles en cas de mauvais résultats

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

- La soudure qui n'était pas propre ou pas suffisamment solide s'est détachée.
- Le sachet a été endommagé par un os pointu.

Les aliments ont un arrière-goût désagréable :

- Les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.
- Les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.
- Le dosage des ingrédients (p. ex. les épices) était trop important.
- Le sachet ou la soudure n'a pas fonctionné correctement.
- La mise sous vide était trop faible.
- Les aliments n'ont pas été rapidement consommés ou mis au frais une fois la cuisson terminée.

| Aliments   | A ajouter avant cuisson |     | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|--|-------------------------|-----|---------|---------|
|  | Sucre                   | Sel |         |         |
| <b>Poisson</b>   |                         |     |         |         |
| Filet de cabillaud, 2,5 cm d'épaisseur                             |                         | x   | 54      | 35      |
| Filet de saumon, 3 cm d'épaisseur                                  |                         | x   | 52      | 30      |
| Filet de baudroie  |                         | x   | 62      | 18      |
| Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur                                  |                         | x   | 55      | 30      |
| <b>Légumes</b>   |                         |     |         |         |
| Chou-fleur en bouquets, de moyen à grand                           |                         | x   | 85      | 40      |
| Potiron d'Hokkaido, en tranches                                    |                         | x   | 85      | 15      |
| Chou rave, en rondelles  |                         | x   | 85      | 30      |
| Asperges blanches, entières  | x                       | x   | 85      | 22-27   |
| Patates douces, en rondelles                                       |                         | x   | 85      | 18      |
| <b>Fruits</b>  |                         |     |         |         |
| Ananas, en tranches  | x                       |     | 85      | 75      |
| Pommes, en tranches  | x                       |     | 80      | 20      |
| Mini-bananes, entières   |                         |     | 62      | 10      |
| Pêches, coupées en deux  | x                       |     | 62      | 25-30   |
| Rhubarbe, en morceaux  |                         |     | 75      | 13      |
| Prunes, coupées en deux  | x                       |     | 70      | 10-12   |
| <b>Divers</b>  |                         |     |         |         |
| Haricots blancs, ramollis (proportion haricots : liquide de 1 : 2) |                         | x   | 90      | 240     |
| Crevettes, décortiquées  |                         | x   | 56      | 19-21   |
| Œuf de poule, entier   |                         |     | 65-66   | 60      |
| Coquilles Saint-Jacques, détachées                                 |                         |     | 52      | 25      |
| Echalote, entière  | x                       | x   | 85      | 45-60   |

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

## Sous vide

| Aliments                              | A ajouter avant cuisson |     | 🌡️ [°C]  |            | 🕒 [min] |
|---------------------------------------|-------------------------|-----|----------|------------|---------|
|                                       | Sucre                   | Sel | à point* | bien cuit* |         |
| <b>Viande</b>                         |                         |     |          |            |         |
| Magret de canard, entier              |                         | x   | 66       | 72         | 35      |
| Selle d'agneau avec os                |                         |     | 58       | 62         | 50      |
| Filet de bœuf, 4 cm d'épaisseur       |                         |     | 56       | 61         | 120     |
| Rumpsteak de bœuf, 2,5 cm d'épaisseur |                         |     | 56       | –          | 120     |
| Filet de porc, entier                 |                         | x   | 63       | 67         | 60      |

🌡️ Température / 🕒 Durée de cuisson

\* Degré de cuisson

Le degré de cuisson "bien cuit" correspond à un degré de cuisson avec une température à cœur plus élevée que "à point", cependant l'aliment n'est pas cuit à cœur dans le sens traditionnel du terme.

## Réchauffer

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

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

## Préparation

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

Stockez ensuite les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

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

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

## Réglages

Modes de fonctionnement  | Sous-vide 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

## Sous vide

Tableau pour le réchauffage d'aliments cuits sous vide

| Aliments  | 🌡️ [°C]              |                        | ⌚ <sup>2</sup> [min] |
|---|----------------------|------------------------|----------------------|
|   | à point <sup>1</sup> | bien cuit <sup>1</sup> |                      |
| <b>Viande</b>   |                      |                        |                      |
| Selle d'agneau avec os  | 58                   | 62                     | 30                   |
| Filet de bœuf, 4 cm d'épaisseur                                       | 56                   | 61                     | 30                   |
| Rumsteak de bœuf, 2,5 cm d'épaisseur                                  | 56                   | –                      | 30                   |
| Filet de porc, entier   | 63                   | 67                     | 30                   |
| <b>Légumes</b>  |                      |                        |                      |
| Chou-fleur en bouquets, de moyen à grand <sup>3</sup>                 |                      |                        | 15                   |
| Chou-rave, en rondelles <sup>3</sup>                                  |                      | 85                     | 10                   |
| <b>Fruits</b>   |                      |                        |                      |
| Ananas, en tranches   |                      | 85                     | 10                   |
| <b>Divers</b>   |                      |                        |                      |
| Haricots blancs, ramollis<br>(proportion haricots : liquide de 1 : 2) |                      | 90                     | 10                   |
| Echalote, entière   |                      | 85                     | 10                   |

🌡️ Température / ⌚ Temp.

<sup>1</sup> Degré de cuisson

Le degré de cuisson "bien cuit" correspond à un degré de cuisson avec une température à cœur plus élevée que "à point", cependant l'aliment n'est pas cuit à cœur dans le sens traditionnel du terme.

<sup>2</sup> Les temps sont valables pour les aliments avec une température de départ d'env. 5 °C (température du réfrigérateur).

<sup>3</sup> Réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

## Réchauffer

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

### Temps

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

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

### Humidité

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

## Conseils

- Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.
- 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. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (p. ex. le macalache).

## Réglages

Fonctions utiles  | Réchauffer ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson combinée  | Chaleur tournante Plus 

Température : voir tableau

Taux d'humidité : voir tableau

Temps : voir tableau

## Fonctions utiles

| Aliments   | 🌡️ [°C] | ΔΔ [%] | 🕒 [min] |
|--|---------|--------|---------|
| <b>Légumes</b>   |         |        |         |
| Carottes<br>Chou-fleur<br>Chou-rave<br>Haricots  | 120     | 70     | 8–10    |
| <b>Garnitures</b>  |         |        |         |
| Pâtes<br>Riz<br>Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur   | 120     | 70     | 8–10    |
| Boulettes<br>Purée de pommes de terre  | 140     | 70     | 18–20   |
| <b>Viande et volaille</b>  |         |        |         |
| Rôti en tranches, 1 1/2 cm d'épaisseur<br>Paupiettes coupées en tranches<br>Goulache<br>Ragoût d'agneau<br>Escalope de poulet<br>Escalope de dinde coupée en tranches                  | 140     | 70     | 11–13   |
| <b>Poisson</b>   |         |        |         |
| Filet de poisson<br>Paupiette de poisson, coupée en deux   | 140     | 70     | 10–12   |
| <b>Assiettes garnies</b>   |         |        |         |
| Spaghetti sauce tomate<br>Rôti de porc, pommes de terre, légumes<br>Poivrons farcis (coupés en deux), riz<br>Emincé de poulet, riz<br>Soupe de légumes<br>Velouté<br>Bouillon<br>Potée | 120     | 70     | 10–12   |

🌡️ Température / ΔΔ Taux d'humidité / 🕒 Temps

## Décongeler

Le processus de décongélation est bien plus rapide avec le four à vapeur qu'à 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 la température ambiante. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

### Récipients de cuisson



Risque de salmonelles !

Éliminez l'eau de décongélation de la volaille et ne la réutilisez jamais.

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme la volaille, utilisez un récipient perforé et placez en dessous le bac de récupération / la tôle universelle (selon le modèle). Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

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. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.
- 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 recongalez jamais des produits décongelés.
- Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

## Réglages

Fonctions utiles  | Décongélation

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de décongélation : voir tableau

# Fonctions utiles

| Aliment à décongeler                              | Quantité          | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|---|-------------------|---------|---------|---------|
| <b>Produits laitiers</b>                          |                   |         |         |         |
| Fromage en tranches                               | 125 g             | 60      | 15      | 10      |
| Séré  | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Crème   | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Fromage à pâte molle                              | 100 g             | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Fruits</b>                                     |                   |         |         |         |
| Compote de pommes                                 | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Quartiers de pommes                               | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Abricots  | 500 g             | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Fraises   | 300 g             | 60      | 8–10    | 10–12   |
| Framboises/groseilles                             | 300 g             | 60      | 8       | 10–12   |
| Cerises   | 150 g             | 60      | 15      | 10–15   |
| Pêches  | 500 g             | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Prunes  | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Groseilles à maquereau                            | 250 g             | 60      | 20–22   | 10–15   |
| <b>Légumes</b>                                    |                   |         |         |         |
| Surgelés en bloc                                  | 300 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Poisson</b>                                    |                   |         |         |         |
| Filets de poisson                                 | 400 g             | 60      | 15      | 10–15   |
| Truites   | 500 g             | 60      | 15–18   | 10–15   |
| Homard  | 300 g             | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Crabes  | 300 g             | 60      | 4–6     | 5       |
| <b>Plats cuisinés</b>                             |                   |         |         |         |
| Viande, légumes, accompagnement/plat unique/soupe | 480 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Viande</b>                                     |                   |         |         |         |
| Rôti en tranches                                  | 125–150 g chacune | 60      | 8–10    | 15–20   |
| Viande hachée                                     | 250 g             | 50      | 15–20   | 10–15   |
| Viande hachée                                     | 500 g             | 50      | 20–30   | 10–15   |

## Fonctions utiles

| Aliment à décongeler                           | Quantité | 🌡️ [°C] | ⌚ [min] | ⌛ [min] |
|--|----------|---------|---------|---------|
| Goulache                                       | 500 g    | 60      | 30-40   | 10-15   |
| Goulache                                       | 1'000 g  | 60      | 50-60   | 10-15   |
| Foie   | 250 g    | 60      | 20-25   | 10-15   |
| Râble de lièvre                                | 500 g    | 50      | 30-40   | 10-15   |
| Selle de chevreuil                             | 1'000 g  | 50      | 40-50   | 10-15   |
| Escalopes/côtelettes/saucis-<br>ses à rôtir    | 800 g    | 60      | 25-35   | 15-20   |
| <b>Volaille</b>                                |          |         |         |         |
| Poulet   | 1'000 g  | 60      | 40      | 15-20   |
| Cuisse de poulet                               | 150 g    | 60      | 20-25   | 10-15   |
| Escalope de poulet                             | 500 g    | 60      | 25-30   | 10-15   |
| Cuisse de dinde                                | 500 g    | 60      | 40-45   | 10-15   |
| <b>Pâtisseries</b>                             |          |         |         |         |
| Pâtisserie à base de pâte<br>feuilletée/levée  |          | 60      | 10-12   | 10-15   |
| Pâtisserie à base de pâte tra-<br>vaillée/cake | 100 g    | 60      | 15      | 10-15   |
| <b>Pains/petits pains</b>                      |          |         |         |         |
| Petits pains                                   | -        | 60      | 30      | 2       |
| Pain bis, tranché                              | 250 g    | 60      | 40      | 15      |
| Pain complet, tranché                          | 250 g    | 60      | 65      | 15      |
| Pain blanc, tranché                            | 150 g    | 60      | 30      | 20      |

🌡️ Température / ⌚ Temps de décongélation / ⌛ Temps d'égalisation

# Fonctions utiles

---

## Conserves

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

## Bocaux

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

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 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. Coupez les gros fruits en morceaux (pommes en quartiers par exemple).

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

## Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.

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

## Contenance

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

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

## Viande et saucisses

Faites cuire ou rôtir la viande de façon à ce qu'elle soit juste cuite avant de la mettre en conserve. Pour remplir le bocal, utilisez le jus de rôti, ou le bouillon dans lequel la viande a cuit. Vous pouvez allonger le liquide avec de l'eau. Veillez à ce que le bord du bocal soit exempt de graisse.

Remplissez les bocaux de chair à saucisse jusqu'à la moitié uniquement. En effet, la masse monte pendant l'opération de stérilisation.

## 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 refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

## Manière de procéder

- Insérez un plat perforé au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux de même taille dans un plat de cuisson. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

## Réglages

Fonctions utiles  | Stériliser

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de stérilisation : voir tableau

| Aliments à stériliser  | °C] | ⌚* [min] |
|------------------------|-----|----------|
| <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       |
| Betteraves rouges      | 100 | 60       |

## Fonctions utiles

| Aliments à stériliser | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|-----------------------|---------|----------|
| <b>Viande</b>         |         |          |
| Précuite              | 90      | 90       |
| Rôtie                 | 90      | 90       |

🌡️ Température / 🕒 Temps de stérilisation

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

QUEL FOUR.COM

## Conserves de gâteaux

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

Les bocaux et les accessoires de stérilisation doivent être impeccables. 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 un anneau de stérilisation, un couvercle en verre fixé au bocal et un clip de fermeture à ressort.

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

### Manière de procéder

- Beurrez les bocaux jusqu'à environ 1 cm de bord.
- Parsemez-les de chapelure (panure).
- Remplissez la moitié  $1/2$  ou les trois quarts  $2/3$  des bocaux avec la pâte (selon la recette). Vérifiez l'état de propreté de la bordure des bocaux.
- Insérez la grille au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux **ouverts** de même taille sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Après la stérilisation, termmez les bocaux **immédiatement** avec l'anneau de stérilisation, 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.

| Type de pâte    | Mode de fonctionnement  | Etape | 🌡️ [°C] | 💧 [%] | 🕒 [min] |
|-----------------|---|-------|---------|-------|---------|
| Pâte travaillée |    | –     | 160     | –     | 25–45   |
| Génoise         |    | –     | 160     | –     | 50–55   |
| Pâte levée      |   | 1     | 30      | 100   | 10      |
|                 |   | 2     | 160     | 30    | 30–35   |

🌡️ Température / 💧 Humidité / 🕒 Temps de stérilisation

 Chaleur sole/voûte /   Cuisson combinée chaleur sole/voûte

# Fonctions utiles

---

## Extraction de jus

Votre four à vapeur vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, moyennement durs et durs.

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

## Préparation

Triez puis lavez les fruits dont vous souhaitez extraire le jus. Enlevez les parties abîmées.

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

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

## Conseils

- Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.
- La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous 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 un plat non perforé ou la tôle universelle juste en-dessous pour en recueillir le jus.

## Réglages

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 40–70 minutes

## Cuisson menu

Vous pouvez sélectionner jusqu'à trois éléments, p. ex. du poisson avec sa garniture et ses légumes.

Les éléments peuvent être placés dans n'importe quel ordre. Le four à vapeur indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs, l'aliment qui cuit le plus longtemps devant alors être enfourné en premier.

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas proposées dans la cuisson menu.

## Manière de procéder

- Enclenchez le four à vapeur.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitat en poussant jusqu'à la butée.
- Si nécessaire, enfournez le bac de récupération / la tôle universelle (selon le modèle).
- Sélectionnez Fonctions utiles  | Cuisson menu.

- Sélectionnez l'aliment souhaité.

Selon l'aliment sélectionné, il vous est demandé de préciser sa taille et/ou son degré de cuisson.

- Sélectionnez ou entrez les valeurs souhaitées et validez si nécessaire avec OK.
- Sélectionnez Ajouter des aliments.
- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et procédez comme pour le premier aliment.

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

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

Vous pouvez aussi faire cuire un menu composé d'éléments non mentionnés dans la liste. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre "Cuisson menu" en mode manuel".

# Fonctions utiles

## Sécher

Pour sécher et déshydrater, n'utilisez que la fonction utile Sécher ou le mode de fonctionnement Cuisson combinée  | Chaleur tournante Plus , de façon à ce que l'humidité s'échappe.

### Manière de procéder

- Découpez les aliments en des portions régulières.
- Répartissez les morceaux sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

**Conseil :** ne déshydratez pas les bananes et l'ananas.

### Réglages

Fonctions utiles  | Sécher

Température : voir tableau

Temps de séchage : voir tableau

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson comb.  | Chaleur tournante Plus 

Température : voir tableau

Temps de séchage : voir tableau

Taux d'humidité : 0 %

| Aliments                        | 🌡️ [°C] | 🕒 [h]   |
|---------------------------------|---------|---------|
| Pomme, en rondelles             | 70      | 6–8     |
| Abricots, oreillons, dénoyautés | 60–70   | 10–12   |
| Poires, en tranches             | 70      | 7–9     |
| Fines herbes                    | 60      | 1,5–2,5 |
| Champignons                     | 70      | 3–5     |
| Tomates, en tranches            | 70      | 7–9     |
| Agrumes, en tranches            | 70      | 8–9     |
| Quetsches, dénoyautées          | 60–70   | 10–12   |

🌡️ Température / 🕒 Zeit (Stunden)

### 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 bousculés.

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

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

### 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.

# Fonctions utiles

---

## 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  Auto | Fonctions spéciales | Yaourts maison

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 40 °C

Durée : 5:00 heures

## 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 ou sur la grille.

### Réglages

Fonctions utiles  | Faire lever la pâte

Durée : selon les indications de la recette

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson combinée  | Chaleur tournante Plus

Température : 30 °C

Durée : selon les indications de la recette

Taux d'humidité : 100 %

## 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  Auto | Fonctions spéciales | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Temps : 1 minute

## Faire fondre du chocolat

Ce four à vapeur 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 tresse 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  Auto | Fonctions spéciales | Faire fondre du chocolat

ou

Modes 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  | Grand gril

Niveau : 3

Durée : voir tableau

| Aliments | ⌚ [min] |
|----------|---------|
| Poivrons | 10      |
| Tomates  | 7       |

⌚ Durée

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

| Aliments   | ⌚ [min] |
|------------|---------|
| Abricots   | 1       |
| Amandes    | 1       |
| Nectarines | 1       |
| Poivrons   | 4       |
| Pêches     | 1       |
| Tomates    | 1       |

⌚ Durée

## Conserves de pommes

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

### Réglages

Programmes automatiques  Auto | Fruits | Pommes | aliment entier | Conserves

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 50 °C

Temps de conservation : 5 minutes

## 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 de blanchiment : 1 minute

QUEL FOUR.COM

## 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  Auto | Fonctions spéciales | Faire suer les oignons

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de préparation : 4 minutes

### 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

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

#### Réglages

Fonctions utiles  | Désinfecter la vaisselle

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

## 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  Auto | Fonctions spéciales | Préparer des serviettes chaudes

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 70 °C

Durée : 2 minutes

## Décristalliser du 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  Auto | Fonctions spéciales | Décristalliser le miel

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 60 °C

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

## Pizza

### Réglages

Fonctions utiles  | Pizza

ou

Modes de fonctionnement  | Chaleur tournante Plus 

Température : 180–225 °C

Temps de cuisson : 1–20 minutes

Remarque : utiliser une grille recouverte de papier sulfurisé

## 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 de cuisson : 4 minutes

# 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.

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

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

## Manière de procéder

- Remplissez les bocaux jusqu'aux deux tiers maximum.
- Placez les bocaux ouverts dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille.
- Une fois le programme terminé, enfilez 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

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

## Programme Sabbat

Le programme Sabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

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

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

- Le four à vapeur chauffe à la température sélectionnée par vos soins et maintient cette température pendant 72 heures maximum.
- Programme Sabbat s'affiche en continu à l'écran.
- L'heure n'est pas affichée.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas, même si vous ouvrez la porte.

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

Si une alarme est réglée ou si un temps de minuterie est en cours, le programme Sabbat ne peut pas être sélectionné.

### Manière de procéder

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Réglez la température souhaitée.
- Sélectionnez Départ.

Le symbole Programme Sabbat et la température réglée s'affichent.

Le four à vapeur est prêt à fonctionner.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte.

Le programme démarre après 5 minutes.

Une fois que le programme Sabbat a été lancé, il ne peut être ni modifié ni enregistré sous Programmes personnalisés.

Si vous voulez arrêter prématurément le programme :

- Déclenchez votre four à vapeur.

# Thermosonde

## Fonctionnement

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

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

L'opération de cuisson s'éteint automatiquement dès que la température à cœur programmée est atteinte. Exceptions : le mode de fonctionnement cuisson combinée  ou les programmes personnalisés prévoient une phase de cuisson supplémentaire, par exemple pour colorer vos plats, en fin de cuisson.

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

La transmission radio s'interrompt si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, pour arroser un rôti par exemple. La transmission radio se poursuit dès que vous refermez la porte de l'appareil. Patientez quelques secondes : la température à cœur réelle s'affiche de nouveau à l'écran.

Endommagement de la thermosonde causé par un usage approprié !

Une température supérieure à 100 °C endommage la sonde de température de la thermosonde.

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

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

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

## Possibilités d'utilisation

La thermosonde peut être utilisée 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 
- Fonctions utiles  | Réchauffer

## Indications importantes concernant l'utilisation

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

Evitez :

- d'utiliser un plat métallique haut et étroit dont la forme est susceptible de gêner la transmission du signal radio.
- de placer des objets métalliques au-dessus de la thermosonde, comme un couvercle de rôtissoire, une feuille d'aluminium ou une grille et une tôle ou une selle enfournées aux niveaux supérieurs. Les couvercles en verre ne présentent aucun problème.
- d'utiliser simultanément une thermosonde métallique vendue dans le commerce.
- de plonger la partie supérieure de la thermosonde dans le jus de cuisson ou de la poser sur la viande ou au bord du plat.

La poignée de la thermosonde ne doit pas toucher le corps de chauffe chaleur voûte/gril pendant une cuisson.

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

# Thermosonde

La pointe en métal de la thermosonde doit être complètement enfoncée dans l'aliment et toucher son centre. La poignée doit être tournée vers le haut et légèrement de biais et non pas horizontale et pointée vers la porte ou les coins de l'enceinte.

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

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

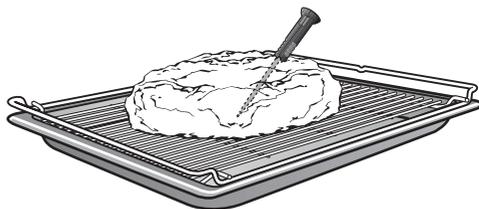
Si vous utilisez un boyau/sac à rôtir, percez-le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir.

Vous pouvez également la mettre sur 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.

## Manière de procéder

- Préparez les aliments.
- Sortez la thermosonde de son logement derrière le bandeau.



- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans le morceau de viande, poignée en diagonale vers le haut.
- Entournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- Modifiez la température préenregistrée et/ou la température à cœur, si nécessaire.

⚠ Risque de brûlure !

La poignée de la thermosonde peut être brûlante.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde !

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

## 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, ou augmentez la température à cœur, et répétez le processus.

| Viande                                 |  [°C] |
|--|--|
| Rôti de veau                           | 75–80  |
| Carré de porc                          | 75   |
| Gigot d'agneau                         | 80–85  |
| Selle d'agneau                         | 70–75  |
| Selle de chevreuil/<br>râble de lièvre | 65–75  |
| Rôti de bœuf                           | 80–90  |
| Rosbif/filet de bœuf                   |  |
| saignant                               | 45   |
| à point                                | 55   |
| bien cuit                              | 75   |
| Rôti de porc/<br>échine                | 80–90  |
| Filet mignon de porc/côtes             | 75   |
| Gibier/cuissot                         | 80–90  |

 Température à cœur

# Rôtir

## Conseils pour la cuisson

- Placez le filtre à graisses sur la paroi arrière.

Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée, car elle se dessècherait.

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

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

- Si vous souhaitez faire rôtir plusieurs morceaux de viande en même temps, choisissez si possible des morceaux de la même épaisseur.
- Faites rôtir la viande sur la grille après avoir glissé la tôle universelle sous celle-ci. Vous pouvez vous servir du jus de viande recueilli pour préparer la sauce.
- Laissez "reposer" le rôti environ 10 minutes avant de le découper afin que le jus de viande se répartisse uniformément.

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

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

## Cuisson combinée

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

## Viande maigre

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

- 1re phase de cuisson : préchauffez l'enceinte de cuisson et la tôle universelle posée sous la grille.
- 2e phase de cuisson : laissez brunir la viande.
- 3e phase de cuisson : l'enceinte de cuisson atteint la température de cuisson idéale pour la viande.
- 4e phase de cuisson : la viande est attendrie par la température idéale.
- 5e phase de cuisson : la viande cuit au degré de cuisson souhaité.

## Viande grasse bardée

- 1re phase de cuisson : faites rôtir à une température élevée pour éliminer un maximum de graisses tout en faisant dorer le dessus.
- 2e phase de cuisson : baissez la température et augmentez le taux d'humidité.
- 3e étape : augmentez la température pour un fini croustillant.

## Plats braisés

- 1re phase de cuisson : préchauffez l'enceinte de cuisson et la tôle universelle.
- 2e phase de cuisson : laissez brunir la viande.
- 3e phase de cuisson : faites-la braiser à une température de 100 °C avec un taux d'humidité de 84 %.

## Volaille

- 1re phase de cuisson : faites cuire à une température élevée et à un fort taux d'humidité pour éliminer un maximum de graisses.
- 2e phase de cuisson : diminuez la température.
- 3e phase de cuisson : augmentez la température et réduisez le taux d'humidité pour que la peau sèche et devienne croustillante.

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

# Rôtir

## Tableau de rôtissage

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

| Aliments   | Etape | Mode de fonctionnement | 🌡️<br>[°C] | ⏪<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔥<br>[°C] |
|--|-------|------------------------|------------|----------|------------|-----------|
| <b>Veau</b>  |       |                        |            |          |            |           |
| Filet/selle (rôti)<br>saignant<br>à point<br>bien cuit       | –     | 🔥                      | 175        | –        | –          | 45        |
|  | –     | 🔥                      | 165        | –        | –          | 55        |
|  | –     | 🔥                      | 160        | –        | –          | 75        |
| Filet/selle (rôti Gour-<br>met)<br>saignant*<br><br>à point* | 1     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|  | 2     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 8          | –         |
|  | 3     | 🔥                      | 100        | 0        | 30         | –         |
|  | 4     | 🔥                      | 60         | 49       | 30         | –         |
|  | 1     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|  | 2     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|  | 3     | 🔥                      | 100        | 0        | 20         | –         |
|  | 4     | 🔥                      | 65         | 49       | 60         | –         |
|  | 5     | 🔥                      | 70         | 51       | 60         | –         |
|  | 6     | 🔥                      | –          | –        | –          | –         |
| Filet (rôti Gourmet)<br>bien cuit*                           | 1     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|  | 2     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|  | 3     | 🔥                      | 100        | 0        | 20         | –         |
|  | 4     | 🔥                      | 65         | 49       | 60         | –         |
|  | 5     | 🔥                      | 90         | 68       | 50         | –         |
|  | 6     | 🔥                      | 200        | –        | 5          | –         |
| Selle (rôti Gourmet)<br>bien cuit*                           | 1     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|  | 2     | 🔥                      | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|  | 3     | 🔥                      | 100        | 0        | 20         | –         |
|  | 4     | 🔥                      | 65         | 49       | 60         | –         |
|  | 5     | 🔥                      | 90         | 68       | 80         | –         |
|  | 6     | 🔥                      | 200        | –        | 5          | –         |

# Rôtir

| Aliments                   | Etape | Mode de fonctionnement | 🌡️<br>[°C] | ⏪<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔥<br>[°C] |
|----------------------------|-------|------------------------|------------|----------|------------|-----------|
| Jarret                     | 1     |                        | 100        | 84       | 155        | –         |
|                            | 2     |                        | 190        | –        | 17         | –         |
| Rôti braisé*               | 1     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|                            | 2     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | –         |
|                            | 3     |                        | 100        | 84       | 165        | –         |
| <b>Agneau</b>              |       |                        |            |          |            |           |
| Gigot                      | 1     |                        | Niveau 3   | –        | 18         | –         |
|                            | 2     |                        | 100        | 57       | 190        | –         |
| Selle/carré<br>à point*    | 1     |                        | Niveau 3   | –        | 10         | –         |
|                            | 2     |                        | Niveau 3   | –        | 8          | –         |
|                            | 3     |                        | 30         | 0        | 30         | –         |
|                            | 4     |                        | 75         | 47       | 40         | –         |
| bien cuit*                 | 1     |                        | Niveau 3   | –        | 10         | –         |
|                            | 2     |                        | Niveau 3   | –        | 10         | –         |
|                            | 3     |                        | 30         | 0        | 30         | –         |
|                            |       |                        | 100        | 57       | 100        | –         |
| <b>Porc</b>                |       |                        |            |          |            |           |
| Filet                      | –     |                        | 200        | –        | –          | 75        |
| Carré de porc              | 1     |                        | 200        | 0        | 30         | –         |
|                            | 2     |                        | 130        | 100      | –          | 75        |
| Rôti de porc croustillant  | 1     |                        | 225        | 54       | 40         | –         |
|                            | 2     |                        | 100        | 84       | 120        | –         |
|                            | 3     |                        | 165–185    | –        | 20–25      | –         |
| Rôti dans le filet de porc | 1     |                        | 180        | 50       | 30         | –         |
|                            | 2     |                        | 130        | 30       | –          | 75        |
| <b>Bœuf</b>                |       |                        |            |          |            |           |
| Filet (rôti)               |       |                        |            |          |            |           |
| saignant                   | –     |                        | 175        | –        | –          | 45        |
| à point                    | –     |                        | 170        | –        | –          | 55        |
| bien cuit                  | –     |                        | 165        | –        | –          | 75        |

| Aliments  | Etape                              | Mode de fonctionnement | 🔥<br>[°C] | ⏪<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔌<br>[°C] |   |
|---|------------------------------------|------------------------|-----------|----------|------------|-----------|---|
| Filet (rôti Gourmet)<br>saignant*                 | 1                                  |                        | Niveau 3  | 0        | 10         | -         |   |
|   | 2                                  |                        | Niveau 3  | 0        | 10         | -         |   |
|   | 3                                  |                        | 60        | 0        | 30         | -         |   |
|   | 4                                  |                        | 60        | 49       | 30         | -         |   |
|   | à point*                           | 1                      |           | Niveau 3 | 0          | 10        | - |
|   |                                    | 2                      |           | Niveau 3 | 0          | 10        | - |
|   |                                    | 3                      |           | 100      | 0          | 20        | - |
|   |                                    | 4                      |           | 65       | 49         | 60        | - |
|   |                                    | 5                      |           | 70       | 51         | 60        | - |
|   | Filet (rôti Gourmet)<br>bien cuit* | 1                      |           | Niveau 3 | 0          | 10        | - |
| 2   |                                    |                        | Niveau 3  | 0        | 10         | -         |   |
| 3   |                                    |                        | 100       | 0        | 20         | -         |   |
| 4   |                                    |                        | 65        | 49       | 60         | -         |   |
| 5   |                                    |                        | 90        | 68       | 105        | -         |   |
| 6   |                                    |                        | 200       | -        | 8          | -         |   |
| Rosbif (rôti)<br>saignant<br>à point<br>bien cuit | -                                  |                        | 175       | -        | -          | 45        |   |
|   | -                                  |                        | 170       | -        | -          | 55        |   |
|   | -                                  |                        | 165       | -        | -          | 75        |   |
| Rosbif (rôti Gourmet)<br>saignant*                | 1                                  |                        | Niveau 3  | 0        | 10         | -         |   |
|   | 2                                  |                        | Niveau 3  | 0        | 10         | -         |   |
|   | 3                                  |                        | 60        | 0        | 30         | -         |   |
|   | 4                                  |                        | 60        | 49       | 30         | -         |   |
|   | à point*                           | 1                      |           | Niveau 3 | 0          | 10        | - |
|   |                                    | 2                      |           | Niveau 3 | 0          | 10        | - |
|   |                                    | 3                      |           | 100      | 0          | 20        | - |
|   |                                    | 4                      |           | 65       | 49         | 60        | - |
|   |                                    | 5                      |           | 70       | 51         | 60        | - |

# Rôtir

| Aliments                       | Etape | Mode de fonctionnement | 🌡️<br>[°C] | ⏪<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔌<br>[°C] |
|--------------------------------|-------|------------------------|------------|----------|------------|-----------|
| bien cuit*                     | 1     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | -         |
|                                | 2     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | -         |
|                                | 3     |                        | 100        | 0        | 20         | -         |
|                                | 4     |                        | 65         | 49       | 60         | -         |
|                                | 5     |                        | 90         | 68       | 135        | -         |
|                                | 6     |                        | 200        | -        | 8          | -         |
| Roulades**                     | 1     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | -         |
|                                | 2     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | -         |
|                                | 3     |                        | 100        | 84       | 120        | -         |
| Rôti braisé**                  | 1     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | -         |
|                                | 2     |                        | Niveau 3   | 0        | 10         | -         |
|                                | 3     |                        | 100        | 84       | 205        | -         |
| <b>Gibier</b>                  |       |                        |            |          |            |           |
| Selle de cerf<br>à point*      | 1     |                        | Niveau 3   | -        | 10         | -         |
|                                | 2     |                        | Niveau 3   | -        | 7          | -         |
|                                | 3     |                        | 30         | 0        | 30         | -         |
|                                | 4     |                        | 75         | 52       | 40         | -         |
| bien cuit*                     | 1     |                        | Niveau 3   | -        | 10         | -         |
|                                | 2     |                        | Niveau 3   | -        | 13         | -         |
|                                | 3     |                        | 30         | 0        | 30         | -         |
|                                | 4     |                        | 100        | 47       | 107        | -         |
| Cuissot de cerf                | 1     |                        | Niveau 3   | -        | 20         | -         |
|                                | 2     |                        | 100        | 57       | 160        | -         |
| Selle de chevreuil<br>à point* | 1     |                        | Niveau 3   | -        | 10         | -         |
|                                | 2     |                        | Niveau 3   | -        | 10         | -         |
|                                | 3     |                        | 30         | 0        | 15         | -         |
|                                | 4     |                        | 75         | 47       | 55         | -         |
| bien cuit*                     | 1     |                        | Niveau 3   | -        | 10         | -         |
|                                | 2     |                        | Niveau 3   | -        | 10         | -         |
|                                | 3     |                        | 100        | 47       | 84         | -         |

| Aliments             | Etape | Mode de fonctionnement | 🌡️ [°C]  | 💧 [%] | 🕒 [min] | 🔥 [°C] |
|----------------------|-------|------------------------|----------|-------|---------|--------|
| Cuissot de chevreuil | 1     |                        | Niveau 3 | –     | 20      | –      |
|                      | 2     |                        | 100      | 57    | 130     | –      |
| Cuisse de sanglier   | 1     |                        | Niveau 3 | –     | 20      | –      |
|                      | 2     |                        | 100      | 57    | 145     | –      |
| <b>Divers</b>        |       |                        |          |       |         |        |
| Autruche saignant*   | 1     |                        | Niveau 3 | –     | 10      | –      |
|                      | 2     |                        | Niveau 3 | –     | 8       | –      |
|                      | 3     |                        | 30       | 0     | 15      | –      |
|                      | 4     |                        | 60       | 49    | 157     | –      |
| à point*             | 1     |                        | Niveau 3 | –     | 10      | –      |
|                      | 2     |                        | Niveau 3 | –     | 13      | –      |
|                      | 3     |                        | 30       | 0     | 15      | –      |
|                      | 4     |                        | 80       | 66    | 157     | –      |
| bien cuit*           | 1     |                        | Niveau 3 | –     | 10      | –      |
|                      | 2     |                        | Niveau 3 | –     | 13      | –      |
|                      | 3     |                        | 30       | 0     | 30      | –      |
|                      | 4     |                        | 100      | 57    | 142     | –      |

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

Cuisson combinée Chaleur tournante + / Cuisson combinée Grand gril / Cuisson combinée Chaleur sole-voûte / Grand gril / Turbogril

\* Pendant la première phase de cuisson, glissez la tôle universelle sur le premier niveau inférieur et la grille sans aliment sur le deuxième niveau d'enfournement et laissez chauffer. Exception : le carré d'agneau qui doit rôti **sur** la tôle universelle au premier niveau d'enfournement.

Déposez le plat sur la grille préchauffée au début de la deuxième phase de cuisson.

\*\* Pendant la première phase de cuisson, glissez la tôle universelle sans aliment sur le 2e niveau en partant du bas et faites préchauffer l'enceinte. Enfourez le plat sur la tôle universelle préchauffée au début de la deuxième phase de cuisson.

## Cuisson de pâtisseries/pain

Cuire les aliments en douceur est bénéfique pour la santé.

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

### 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.
- Cuisez les grand(e)s tartes et gâteaux au niveau d'enfournement intermédiaire.
- Si vous utilisez d'anciennes recettes, sélectionnez une température de 10 °C inférieure à celle indiquée dans la recette. La durée de cuisson ne change pas.

### Chaleur voûte

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

Pour gratiner

### Chaleur sole

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

### Spécial gâteaux

Pour pâte travaillée et les préparations surgelées à la saumure.

### Cuisson intensive

Pour cuire des gâteaux à garniture humide, p. ex. des gâteaux au séré, des tartes aux pommes, des quiches, tartes, gâteaux au coulis dont le fond n'a pas été cuit, des pizzas.

- Entourez au niveau le plus bas.

### Cuisson combinée

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

## Conseils pour la cuisson

### Filtre à graisses

- 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 très bien 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 tiers de la longueur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Cela permet de garantir une répartition optimale de la chaleur dans le moule et un résultat de cuisson uniforme.
- Pour les programmes automatiques, utilisez les moules indiqués dans le livre de recettes.

### Tôle universelle

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

### Niveau d'enfournement

- Lorsque vous préparez des gâteaux moelleux comme les tartes aux prunes, n'utilisez qu'un seul niveau.
- N'utilisez pas plus de deux niveaux de cuisson en même temps. Si vous souhaitez utiliser deux niveaux en même temps, choisissez le niveau le plus bas et celui situé au milieu.

### Papier sulfurisé

- Le papier sulfurisé est nécessaire pour la cuisson de pâtisseries à la saumure (par ex. bretzel, moricette), car la solution saline utilisée lors de la préparation de la pâte pourrait endommager la surface traitée PerfectClean.
- La cuisson de pâtes qui pourraient facilement coller en raison de la grande quantité de blancs d'œuf qu'elles contiennent, par ex. génoises, meringues ou macarons.
- La pâte feuilletée.

# Cuisson de pâtisseries/pain

---

## 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.
- Faites cuire les produits surgelés, comme les pâtisseries, les pizzas ou les baguettes surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

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

- Faites cuire les produits surgelés tels que les frites, croquettes ou autres sur la tôle universelle. Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement. Retournez les aliments plusieurs fois.

## Remarques sur le tableau des pâtisseries

- Choisissez en général la température la plus basse du tableau.
- Ne réglez pas une température plus élevée que celle qui est indiquée. Les températures élevées permettent certes de réduire la durée de cuisson, mais il en résulte souvent un brunissement très inégal. Dans certains cas, les aliments ne sont même pas cuits.
- Une fois la durée de cuisson la plus courte déroulée, vérifiez si votre 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 des pâtisseries

| Aliment                      | Etape | Mode de fonctionnement | 🔥 [°C]  | ∆∆ [%] | 🕒 [min] |
|------------------------------|-------|------------------------|---------|--------|---------|
| <b>Pâte à génoise</b>        |       |                        |         |        |         |
| Plaque                       | –     |                        | 150–180 | –      | 25      |
| Moule à charnière            | –     |                        | 160–170 | –      | 25–35   |
| <b>Pâte feuilletée</b>       |       |                        |         |        |         |
| farcié                       | 1     |                        | 100     | 100    | 7       |
|                              | 2     |                        | 190–210 | 90     | 10      |
|                              | 3     |                        | 190–210 | 75     | 5       |
|                              | 4     |                        | 190–210 | 0      | 6       |
| Petits gâteaux*              | –     |                        | 180     | –      | 15      |
| <b>Pâte à chou</b>           |       |                        |         |        |         |
| Choux/éclairs                | –     |                        | 150–185 | 0      | 50      |
| <b>Pâte levée</b>            |       |                        |         |        |         |
| Bagels                       | 1     |                        | 100     | 100    | 10      |
|                              | 2     |                        | 200     | 0      | 24      |
| Baguettes, pain à l'épeautre | 1     |                        | 40      | 100    | 8       |
|                              | 2     |                        | 50      | 100    | 4       |
|                              | 3     |                        | 210     | 50     | 6       |
|                              | 4     |                        | 180–210 | 0      | 30      |
| Gâteau au beurre             | 1     |                        | 160     | 90     | 15      |
|                              | 2     |                        | 120–165 | 0      | 10      |
| Croissants                   | 1     |                        | 90      | 100    | 2       |
|                              | 2     |                        | 160     | 90     | 10      |
|                              | 3     |                        | 160–190 | 0      | 27      |
| Pain trois céréales          | 1     |                        | 30      | 100    | 15      |
|                              | 2     |                        | 150     | 50     | 10      |
|                              | 3     |                        | 150     | 0      | 100     |
| Pita                         | 1     |                        | 40      | 100    | 10      |
|                              | 2     |                        | 50      | 100    | 2       |
|                              | 3     |                        | 210     | 0      | 6       |
|                              | 4     |                        | 155–190 | 0      | 25      |

## Cuisson de pâtisseries/pain

| Aliment                   | Etape | Mode de fonctionnement | 🔥 [°C]  | ∆∆ [%] | 🕒 [min] |
|---------------------------|-------|------------------------|---------|--------|---------|
| Tresse                    | 1     |                        | 40      | 100    | 8       |
|                           | 2     |                        | 50      | 100    | 2       |
|                           | 3     |                        | 200     | 50     | 10      |
|                           | 4     |                        | 160-200 | 0      | 12      |
| Pain blanc carré          | 1     |                        | 40      | 100    | 8       |
|                           | 2     |                        | 50      | 100    | 4       |
|                           | 3     |                        | 210     | 50     | 6       |
|                           | 4     |                        | 220     | 0      | 25-50   |
| Petits pains aux herbes   | 1     |                        | 155     | 90     | 9       |
|                           | 2     |                        | 200     | 0      | 15-25   |
| Petits pains aux céréales | 1     |                        | 155     | 90     | 9       |
|                           | 2     |                        | 210     | 0      | 20-30   |
| Pizza/tarte aux prunes    | -     |                        | 175-205 | -      | 35      |
| Tresse                    | 1     |                        | 90      | 100    | 6       |
|                           | 2     |                        | 170-210 | 50     | 45      |
| Stollen                   | 1     |                        | 150     | 100    | 30      |
|                           | 2     |                        | 130-160 | 0      | 30      |
| Crumble                   | 1     |                        | 30      | 100    | 30      |
|                           | 2     |                        | 160     | 90     | 25      |
|                           | 3     |                        | 130-180 | 0      | 10      |
| Petits pains sucrés       | 1     |                        | 40      | 100    | 8       |
|                           | 2     |                        | 50      | 100    | 2       |
|                           | 3     |                        | 200     | 50     | 10      |
|                           | 4     |                        | 200     | 0      | 8-13    |
| Pain complet              | 1     |                        | 40      | 100    | 8       |
|                           | 2     |                        | 50      | 100    | 4       |
|                           | 3     |                        | 210     | 50     | 6       |
|                           | 4     |                        | 190-215 | 0      | 30      |
| Pain blanc                | 1     |                        | 40      | 100    | 8       |
|                           | 2     |                        | 50      | 100    | 4       |
|                           | 3     |                        | 210     | 50     | 6       |
|                           | 4     |                        | 170-210 | 0      | 30      |

# Cuisson de pâtisseries/pain

| Aliment                           | Etape | Mode de fonctionnement | 🔥 [°C]   | ∞ [%] | ⌚ [min] |
|-----------------------------------|-------|------------------------|----------|-------|---------|
| Petits pains blancs               | 1     |                        | 155      | 90    | 9       |
|                                   | 2     |                        | 200      | 0     | 20-30   |
| Pain bis au froment               | 1     |                        | 40       | 100   | 8       |
|                                   | 2     |                        | 50       | 100   | 4       |
|                                   | 3     |                        | 210      | 50    | 6       |
|                                   | 4     |                        | 180-220  | 0     | 30      |
| Tarte à l'oignon                  | -     |                        | 190      | -     | 25-35   |
| <b>Pâte Brisée</b>                |       |                        |          |       |         |
| Petits gâteaux                    | 1     |                        | 185      | 50    | 6       |
|                                   | 2     |                        | 185      | 0     | 10-15   |
| Moule et garniture sèche          | -     |                        | 200      | 85    | 35      |
| Moule et garniture humide*        | 1     |                        | 210      | 0     | 15      |
|                                   | 2     |                        | 190      | 0     | 20-30   |
| Plaque et garniture               | -     |                        | 170-190  | -     | 35-45   |
| <b>Pâte à l'huile et au séré</b>  |       |                        |          |       |         |
| Petits pains sucrés               | 1     |                        | 50       | 100   | 5       |
|                                   | 2     |                        | 165      | 50    | 5       |
|                                   | 3     |                        | 165      | 0     | 14-26   |
| Pizza                             | -     |                        | 155-185  | -     | 30      |
| Plaque                            | -     |                        | 160-180  | -     | 45-55   |
| <b>Pâte travaillée</b>            |       |                        |          |       |         |
| Moule à gâteau                    | -     |                        | 170-190  | -     | 55      |
| Tarte aux fruits cuite sur plaque | -     |                        | 170-190  | -     | 40      |
| Petits gâteaux                    | -     |                        | 150-190  | 95    | 25      |
| Gâteau à la broche                | -     |                        | Niveau 3 | -     | 2-3**   |
| <b>Levain</b>                     |       |                        |          |       |         |
| Pain seigle/froment               | 1     |                        | 210      | 50    | 5       |
|                                   | 2     |                        | 190-210  | 0     | 50      |

## Cuisson de pâtisseries/pain

| Aliment               | Etape | Mode de fonctionnement  | 🌡️ [°C] | ∆∆ [%] | 🕒 [min] |
|-----------------------|-------|---|---------|--------|---------|
| Pain de seigle        | 1     |   | 210     | 60     | 6       |
|                       | 2     |   | 210     | 0      | 6       |
|                       | 3     |   | 155-170 | 0      | 60      |
| <b>Pâte à strudel</b> |       |   |         |        |         |
| Strudel aux pommes    | 1     |   | 30      | 90     | 7       |
|                       | 2     |   | 190     | 0      | 35-60   |

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

  Cuisson combinée chaleur tournante + /   Cuisson combinée chaleur sole-voûte /

 Chaleur sole-voûte /  Chaleur tournante + /  Cuisson intensive /  Spécial gâteaux /  Grand gril

\* Préchauffer l'enceinte de cuisson sans aliment

\*\* Par couche

## Risque de brûlure !

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

Pour les modes de fonctionnement Grand grill , Petit grill  et Cuisson combinée  | Grand grill , il n'est pas possible d'utiliser la thermosonde.

## Grand grill

Pour les grillades de grandes quantités d'aliments plats et pour gratiner dans de grands plats.

## Petit grill

Pour les grillades de petites quantités d'aliments plats et pour gratiner dans de petits plats.

## Turbogrill

Pour les grillades d'aliments de grand diamètre, p. ex. les volailles, rôtis roulés.

## Consignes pour le grill

- Installez les grillades sur la grille avec la tôle universelle placée en dessous.
- Pour griller du poisson, placez en dessous un morceau de papier sulfurisé de la taille du poisson à griller.
- Insérez les grillades dans l'enceinte froide. Le four à vapeur ne doit pas être préchauffé quand vous faites des grillades.
- Enfouissez les aliments épais, p. ex. un demi-poulet, au milieu du four, et les aliments peu épais, p. ex. un steak, au niveau le plus haut.
- Retournez la viande après les  $\frac{2}{3}$  du temps. Exception : ne pas retourner le poisson.

# 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.
- Coupez les saucisses en biais avant de les mettre à griller.
- Utilisez les mêmes épaisseurs de tranches de viande ou de darnes de poissons, pour que les temps de cuisson des grillades ne soient pas trop différents.
- Si 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 résistante, 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 | 🌡️ [°C]  | 💧 [%] | 🕒 [min] |
|--|------------------------|----------|-------|---------|
| <b>Poisson</b>                         |                        |          |       |         |
| Truite                                 |                        | Niveau 3 | –     | 25–30   |
| Saumon                                 |                        | 180      | –     | 35      |
| Maquereau                              |                        | Niveau 3 | –     | 25      |
| <b>Viande / Saucisses</b>              |                        |          |       |         |
| Boulettes de viande                    |                        | Niveau 3 | –     | 20      |
| Saucisse à griller fraîche / pré-cuite |                        | Niveau 3 | –     | 15–20   |
| <b>Divers</b>                          |                        |          |       |         |
| Griller des toasts                     |                        | Niveau 3 | –     | 5–8     |
| Toast, garni                           |                        | Niveau 3 | –     | 8–15    |
| Epi de maïs                            |                        | Niveau 3 | 30    | 23      |

🌡️ Température / Niveau / 🕒 Temps de cuisson des grillades

Grand grill / Turbogril / Cuisson combinée Grand grill

# Réglages

---

## Appeler le menu "Réglages"

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.

Vous pouvez maintenant contrôler ou modifier les réglages.

Il n'est possible de modifier un réglage que si aucune cuisson n'est en cours.

## Modifier et enregistrer les réglages

- Sélectionnez  Réglages.
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse, et appuyez dessus.

Les réglages actuellement sélectionnés se reconnaissent à leur bordure colorée.

- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.
- Validez avec OK.

Le réglage est enregistré

QUEL FOUR.COM

## Tableau des réglages

| Point de menu  | Réglages disponibles   |
|--|--|
| Langue  | ... / deutsch / english / ...<br>Pays  |
| Heure  | Affichage<br>activé / désactivé * / désactivation nocturne<br>Représentation<br>analogique * / numérique<br>Format affichage heure<br>24 h * / 12 h (am/pm)<br>Régler        |
| Date   |  |
| Eclairage  | activé / activé 15 secondes *  |
| Ecran d'accueil  | Menu principal<br>Modes de fonctionnement<br>Programmes automatiques<br>Fonctions utiles<br>MyMiele<br>Programmes personnalisés  |
| Luminosité   |   |
| Volume   | Signaux sonores<br>Bip / touches<br>Mode d'accueil<br>activé * / désactivé   |
| Unités   | Poids<br>g * / lb / lb/oz<br>Température<br>°C * / °F  |
| Maintien au chaud  | activé / désactivé *   |
| Rinçage automatique  | activé * / désactivé   |
| Réduction vapeur   | activé * / désactivé   |
| Températures préenregistrées   |  |
| Sécurité   | Sécurité enfants <br>activé / désactivé *<br>Verrouillage touches<br>activé / désactivé * |

# Réglages

| Point de menu  | Réglages disponibles  |
|----------------|---|
| Dureté eau     | douce<br>moyenne<br>dure *  |
| Revendeur      | Mode expo<br>activé / désactivé *   |
| Réglages usine | Réglages<br>Programmes personnalisés<br>Températures préenregistrées<br>MyMiele |

\* Réglage usine

QUEL FOUR.COM

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

Une fois la sélection effectuée et validée, la langue souhaitée apparaît immédiatement à l'écran.

**Conseil :** si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez  Réglages et le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu Langue .

## Heure

### Affichage

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

- activé

L'heure est toujours affichée. Vous pouvez activer ou désactiver directement l'éclairage  en sélectionnant la touche sensitive correspondante, utiliser l'alarme + minuterie  ou ouvrir le bandeau .

- désactivé

L'écran s'assombrit pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four à vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser. Cela vaut également pour l'éclairage , les fonctions alarme + minuterie  et l'ouverture du bandeau .

- désactivation nocturne

A des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran est sombre.

## Représentation

Vous pouvez aussi afficher l'heure analogique (sous forme d'une horloge avec cadran) ou numérique (h:min). Au format numérique, la date s'affiche en plus à l'écran.

### Format affichage heure

Vous pouvez choisir le format d'affichage de l'heure :

- 24 h

L'heure est affichée au format 24 heures .

- 12 h (am/pm)

L'heure est affichée au format 12 heures.

### Réglage

Réglez les heures et les minutes.

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

### Synchroniser

Ce point de menu n'apparaît que si vous disposez d'un système Miele@home (voir mode d'emploi séparé).

# Réglages

## Date

Réglez la date.

Lorsque le four à vapeur est éteint, la date ne s'affiche qu'avec le réglage Heure | Représentation | numérique.

## Eclairage

- activé  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste enclenché tout au long de l'opération de cuisson.
- activé 15 secondes  
Pendant une opération de cuisson, l'éclairage de l'enceinte est désactivé après 15 secondes. Sélectionnez  pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

## Ecran d'accueil

Lorsque vous enclenchez le four à vapeur, le menu principal s'affiche par défaut. Vous avez également la possibilité de définir directement (à l'aide des modes de fonctionnement ou des entrées de MyMiele) comme écran d'accueil.

## Luminosité

La luminosité est illustrée par une barre à sept segments.



- Sélectionnez plus doré ou plus clair pour modifier la luminosité.

## Volume

### Signaux sonores

Le volume est illustré par une barre à sept segments.



Si tous les segments sont pleins, vous avez sélectionné le volume maximal. Si aucun segment n'est plein, le son est éteint.

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

### Pip touches

Le volume est illustré par une barre à sept segments.



Si tous les segments sont pleins, vous avez sélectionné le volume maximal. Si aucun segment n'est plein, le son est éteint.

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

### Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque l'on appuie sur la touche Marche/Arrêt .

## Unités

### Poids

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

### Température

- °C  
La température est affichée en degrés Celsius.
- °F  
La température est affichée en degrés Fahrenheit.

## Maintien au chaud

Faites attention aux denrées fragiles, surtout au poisson : la cuisson du poisson continue en cas de maintien au chaud.

- activé

Dans le mode de cuisson Cuisson vapeur , la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement lors de la sélection d'une température de 80 °C au moins. Si les aliments ne sont pas sortis de l'appareil une fois l'opération terminée, cette fonction s'entretient environ 5 minutes plus tard. Maintien au chaud apparaît à l'écran et les mets sont alors réchauffés pendant environ 15 minutes à une température de 70 °C. L'ouverture de la porte ou l'effleurement de  ou de l'écran entraîne l'interruption de la phase de maintien au chaud.

- désactivé

La fonction de maintien au chaud est désactivée.

QUELFOUR.COM

# Réglages

## Rinçage automatique

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

Cela permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

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

## Réduction de vapeur

– activé

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

– désactivé

Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est automatiquement désactivée. La désactivation de la réduction de vapeur entraîne un dégagement de vapeur important à l'ouverture de la porte.

## Températures préenregistrées

Il est recommandé de modifier les températures préenregistrées de manière durable si vous devez régler fréquemment d'autres températures de cuisson.

Dès que vous accédez au point de menu, les modes de fonctionnement et les fonctions utiles apparaissent avec les températures préenregistrées correspondantes.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement/la fonction utile souhaité(e).
- Modifiez la température préenregistrée.
- Validez avec OK.

## Sécurité

### Sécurité enfants

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

Vous pouvez par ailleurs régler une minuterie et une alarme même quand la sécurité enfants est activée.

Après une panne de secteur, la sécurité enfants est encore enclenchée.

– activé

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four à vapeur après l'avoir enclenchée, vous devez maintenir la touche  enfoncée pendant au moins 6 secondes.

– désactivé

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

## Verrouillage touches

La fonction Verrouillage touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'une opération de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles sont verrouillées au bout de quelques secondes après le démarrage de l'opération de cuisson.

### – activé

Le verrouillage des touches est activé. Pour pouvoir utiliser une fonction, effleurez le symbole  pendant 6 secondes au moins. Le verrouillage des touches se désactive ensuite pour un court instant.

### – désactivé

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

## Dureté de l'eau

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.

### – douce

< 8,4 °dH, < 15 °fH

### – moyenne

8,4 - 14 °dH, 15 - 25 °fH

### – dure

> 14 °dH, > 25 °fH

QUEL FOUR.COM

# Réglages

---

## Revendeur

Cette option est prévue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four à vapeur sans qu'il ne chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

## Mode expo

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

### – activé

Le mode expo est activé si vous appuyez sur la touche sensitive OK pendant environ 4 secondes.

### – désactivé

Pour désactiver le mode expo, appuyez sur la touche sensitive OK pendant environ 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four à vapeur normalement.

## Réglages usine

### – Réglages

Tous les réglages sont réinitialisés sur les réglages d'usine.

### – Programmes personnalisés

Tous les programmes personnalisés sont supprimés.

### – Températures préenregistrées

Les modifications apportées aux températures préenregistrées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.

### – MyMiele

Toutes les entrées MyMiele sont effacées.

## Informations pour les organismes de contrôle

### Plats de contrôle selon EN 60350-1 (mode de fonctionnement cuisson vapeur)

| Plat de contrôle               | Récipients de cuisson | Quantité [g] |  |  |  * [°C] |  [min] |
|--------------------------------|-----------------------|--------------|---|---|--|--|
| Approvisionnement en vapeur    |                       |              |   |   |  |  |
| Brocoli (8.1)                  | 1x DGGL 12            | max.         | 2   |  | 100  | 3  |
| Répartition de la vapeur       |                       |              |   |   |  |  |
| Brocoli (8.2)                  | 1x DGGL 20            | 300          | 2   |  | 100  | 3  |
| Puissance avec charge maximale |                       |              |   |   |  |  |
| Petits pois (8.3)              | 2x DGGL 12            | 1500 chaque  | 1 ; 2   |  | 100  | **   |

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

\* Enfouez le plat de contrôle dans l'enceinte à la cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

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

# Informations pour les organismes de contrôle

## Plats de contrôle selon EN 50304 / EN 60350 (fonctions fours)

| Plat de contrôle  | Moule                                       | Mode de fonctionnement  |  |  [°C] |  ** [min] | Pré-chauffage |  |
|-------------------|---|---|---|--|--|---------------|--|
| Sablés marbrés    | 1 tôle à pâtisserie                         |  | 2   | 140  | 36-42 (36)   | Non           | Oui  |
|                   | 2 tôles à pâtisserie                        |  | 1, 3 *  | 140  | 40-46 (41)   | Non           | Oui  |
|                   | 1 tôle à pâtisserie                         |  | 2   | 140  | 26-30 (28)   | Oui           | Oui  |
| Petits gâteaux    | 1 tôle à pâtisserie                         |  | 1   | 150  | 30-34 (30)   | Non           | Oui  |
| Gâteau de Savoie  | 1 moule à charnière 26 cm (sur la grille)   |  | 1   | 180  | 31-34 (31)   | Non           | Oui  |
|                   |   |  | 1   | 170  | 22-26 (24)   | Oui           | Oui  |
| Tourte aux pommes | 1 moule à charnière 20 cm (sur la grille)   |  |   | 160  | 100-110 (105)  | Non           | Oui  |
|                   | 2 moules à charnières 20 cm (sur la grille) |  | 1   | 160  | 88-92 (90)   | Oui           | Oui  |
| Toast             | Grille                                      |  | 3   | Niveau 3   | 3  | 6 min         | Non  |
| Biftecks          | Grille sur tôle universelle                 |  | 2   | Niveau 3   | 1re face 14<br>2e face 10  | 5 min         | Non  |

 Niveau d'enfournement en partant du bas /  Température/niveau gril /  Temps de cuisson /  Sélectionner préchauffage rapide

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Spécial gâteaux /  Grand gril

\* Sortez les tôles à pâtisserie du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment brunis avant que le temps de cuisson indiqué ne soit écoulé.

\*\* La valeur entre parenthèses indique le temps de cuisson optimal.

## Classe d'efficacité énergétique

Selon la norme EN 50304, ce four à vapeur correspond à la classe d'efficacité énergétique A. Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure en mode de fonctionnement Cuire/brunir.

## Conseils pour le nettoyage et l'entretien

### ⚠ Risque de blessure !

La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. En particulier la façade du four à vapeur peut être abîmée par les nettoyeurs pour four.

Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

De fortes salissures risquent parfois même d'endommager l'appareil.

Nettoyez l'enceinte de cuisson, l'intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers et en aucun cas des produits professionnels.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Laissez le four à vapeur refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez et séchez le four à vapeur après chaque utilisation.
- Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

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.

# Nettoyage et entretien

## Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du 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 nettoyeurs pour le verre,
- des produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- des éponges ou des brosses abrasives (comme des éponges à récurer, des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif),
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs métalliques à lame aiguisée,
- de la laine d'acier,
- une spirale à récurer en inox,
- évitez tout nettoyage ponctuel avec des moyens ou des produits mécaniques,
- des décapants pour four.

## Façade du four à vapeur

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

Pensez à enlever immédiatement les salissures.

- Nettoyez la façade avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Vous pouvez également utiliser un chiffon microfibre propre et humide, sans employer de détergent.
- Séchez la façade après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon doux.

## PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte et les grilles supports sont recouvertes d'un **revêtement de protection PerfectClean**, ce qui leur confère un aspect irisé. Les surfaces traitées avec le revêtement de protection PerfectClean présentent des qualités reconnues : des surfaces qui n'adhèrent pas et un nettoyage facilité.

Pour une utilisation optimale de votre appareil, il est important que vous nettoyez l'intérieur de l'enceinte après chaque utilisation.

Les propriétés antiadhésives des surfaces PerfectClean disparaissent si vous laissez s'accumuler les dépôts de nourriture d'une cuisson sur l'autre. Plusieurs utilisations successives du four sans nettoyage intermédiaire compliquent le nettoyage de votre appareil.

Les taches provenant notamment de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsqu'il y a encore du four est encore un peu chaud.

Les taches de fruit peuvent entraîner une décoloration définitive de l'inox. Ce phénomène n'altère cependant en rien les qualités du revêtement de protection PerfectClean.

Enlevez toute trace de produit, faute de quoi les propriétés antiadhésives de votre appareil seront moins efficaces.

**Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, évitez :**

- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- des nettoyeurs vitrocéramique et inox,
- de laine d'acier,
- des éponges abrasives (comme des gratteurs) ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif),
- des décapants pour four,
- de nettoyer au lave-vaisselle,
- tout nettoyage ponctuel avec des moyens ou des produits mécaniques,

## Nettoyage et entretien

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, n'utilisez surtout pas de décapants four en bombe qui laisseraient des traces.

### Enceinte de cuisson

La surface de l'enceinte de cuisson est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Pour leur nettoyage et entretien, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson du four, vous pouvez retirer la porte (voir chapitre "Porte") ainsi que les grilles supports (voir chapitre "Grilles supports").

### Après une cuisson à la vapeur

#### ■ Éliminez :

- l'eau condensée avec une éponge ou un chiffon doux,
- les petites taches de grasse avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

■ Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

■ Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

**Conseil :** vous pouvez terminer le séchage du four à vapeur automatiquement (voir chapitre "Entretien / Séchage").

### Vous avez fait cuire de la viande ou de la pâtisserie ?

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaque fois que vous avez préparé un rôti, un gâteau, ou que vous avez utilisé le gril. Si vous ne les nettoyez pas rapidement, les dépôts s'incrustent et deviennent impossible à déloger.

■ Nettoyez l'enceinte de cuisson avec une éponge double-face propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge pour nettoyer l'enceinte de cuisson.

■ Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

■ Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

**Conseil :** Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de cuisson de votre appareil si vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et de liquide vaisselle que vous laissez ensuite agir quelques minutes. Vous pouvez aussi enclencher le programme Entretien (Ⓢ) Humidification (voir chapitre "Entretien - Humidification enceinte").

## Filtre de fond

- Rincez et séchez le filtre de fond après chaque utilisation.
- Les colorations et dépôts de tartre du filtre de fond peuvent également être enlevés avec du vinaigre. Rincez ensuite à l'eau claire.

## Joint de porte

Nettoyez le joint situé entre l'intérieur de la porte et l'enceinte après chaque cuisson, faute de quoi le joint pourrait se fissurer puis se briser en raison des dépôts de graisses qui s'incrusteront.

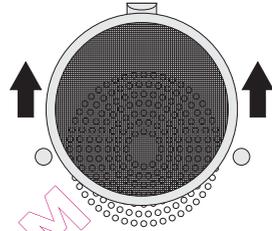
- Nettoyez le joint de porte avec un chiffon microfibras propre, humide et sans aucun détergent. Vous pouvez aussi utiliser pour le nettoyage un chiffon propre, une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle.
- Séchez le joint après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon doux.
- Remplacez le joint de la porte dès qu'il devient cassant.

Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.

## Filtre à graisses

Après chaque cuisson, nettoyez le filtre à graisses.

Le filtre à graisses peut être lavé au lave-vaisselle.



- Sortez le filtre à graisses par le haut.
- Nettoyez le filtre à graisses au lave-vaisselle ou à l'aide d'un carré d'éponge propre, de liquide vaisselle et d'eau chaude.

Pour laver le filtre au lave-vaisselle, disposez-le horizontalement : le lavage sera plus efficace. Certains détergents peuvent décolorer le filtre à graisses mais ce phénomène n'altère en rien son efficacité.

# Nettoyage et entretien

## Réservoir à eau et bac à eau condensée

Le réservoir d'eau et le bac à eau condensée peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Soulevez légèrement le réservoir à eau et le bac à eau condensée pour les sortir de leur habitacle puis videz-les après chaque utilisation.

En retirant le réservoir à eau et le bac à eau condensée, de l'eau peut goutter dans le compartiment.

- Séchez le compartiment.
- Rincez le réservoir à eau et le bac à eau condensée à la main ou au lave-vaisselle.
- Séchez ensuite le réservoir à eau et le bac à eau condensée avec un chiffon pour éviter les résidus de calcaire.

## Accessoires

### Plats de cuisson et thermosonde

Les plats de cuisson et la thermosonde passent au lave-vaisselle.

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez les plats de cuisson et la thermosonde.
- Enlevez aussi les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

## Grille combi et tôle universelle

Les surfaces de la tôle universelle et de la grille combi sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean.

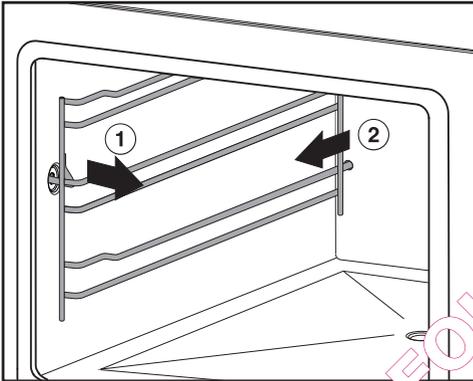
Ne nettoyez en aucun cas la tôle universelle et la grille au lave-vaisselle !

Pour leur nettoyage et entretien, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

- Éliminez :
  - les salissures légères avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
  - les salissures plus tenaces avec une éponge double-face propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez les surfaces de la tôle universelle et de la grille combi avec un chiffon.

## Grilles supports

La surface des grilles supports est dotée d'un revêtement PerfectClean. Ne nettoyez jamais les grilles supports au lave-vaisselle. Pour le nettoyage et l'entretien de vos grilles, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".



- Après le nettoyage, remettez en place les grilles supports de façon à ce qu'elle soient bien fixées. Lorsque vous installez les grilles, veillez à ce qu'elles soient correctement enfilées (voir illustration).

Si les grilles supports ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée. De plus, la sonde thermique risque d'être endommagée quand vous enfournez le récipient de cuisson.

- Retirez les grilles supports d'abord latéralement ①, puis par derrière ②.
- Éliminez :
  - les salissures légères avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
  - les salissures plus tenaces avec une éponge double-face propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez les grilles supports avec un chiffon.

# Nettoyage et entretien

## Entretien

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas proposées dans Entretien (Ⓢ).

### Humidification

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

- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Sortez tous les accessoires.
- Remplissez le réservoir à eau.
- Sélectionnez Entretien (Ⓢ) | Humidification.

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.

- Essuyez tout d'abord l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez Entretien (Ⓢ) | 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 (Ⓢ) | Rinçage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus de rinçage dure environ 10 minutes.

## 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 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.

La solution de détartrage est acide.

La poignée de porte ou les bandeaux métalliques peuvent être tachés en cas de contact avec la solution de détartrage.

Essayez immédiatement la solution de détartrage.

Le four à vapeur doit être détartré après une certaine durée de fonctionnement. Lorsqu'un détartrage est nécessaire, le nombre d'opérations de cuisson restantes s'affiche à l'écran. Seules les opérations de cuisson avec vapeur sont comptabilisées. Après la dernière opération de cuisson, le four à vapeur se bloque.

Nous recommandons de détartrer le four à vapeur avant qu'il ne se bloque.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de vider, rincer puis de remplir le réservoir à eau. Le bac à eau condensée doit être vidé.

- Enclenchez le four à vapeur et sélectionnez Entretien Ⓞ | Détartrage.

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 de l'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 ce qu'il s'enclenche.
- Validez avec OK.
- Videz le bac à eau condensée.
- Validez avec OK.

Le temps restant s'affiche à l'écran. Le programme de détartrage commence.

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

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé à deux reprises de vider, rincer puis de remplir le réservoir à eau. Le bac à eau condensée doit être vidé.

- Suivez les instructions à l'écran.
- Validez à chaque fois avec OK.

Après écoulement du temps restant, le message Vider le bac à eau condensée s'affiche à l'écran.

- Suivez les instructions à l'écran.
- Validez avec OK.

Le processus de détartrage est terminé.

## Après le détartrage

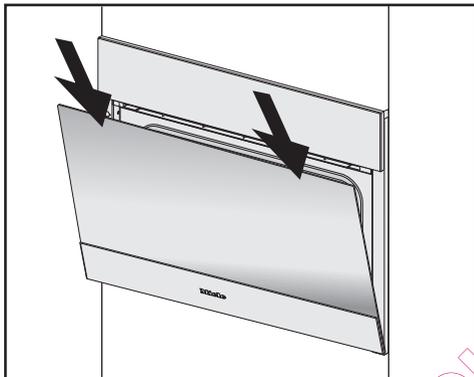
- Retirez, videz puis séchez bien le réservoir à eau et le bac à eau condensée.
- Eteignez votre four à vapeur.
- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson.
- ◆ Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

# Nettoyage et entretien

## Porte

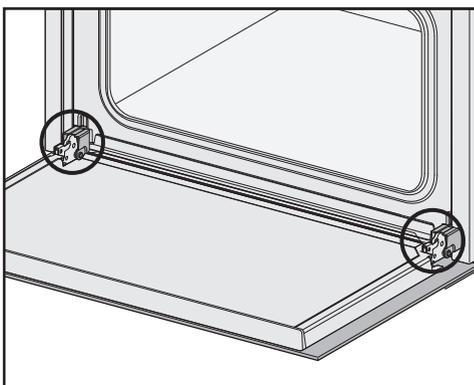
### Démontage

- Préparez la surface sur laquelle vous poserez la porte en y déposant un torchon par exemple.
- Ouvrez la porte.

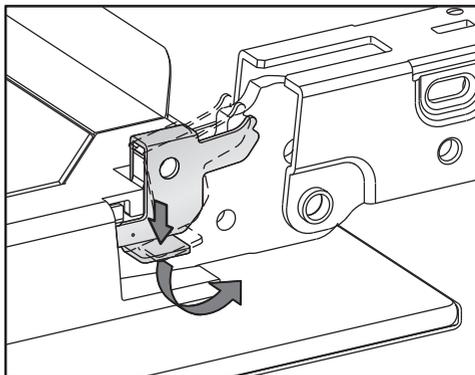


- Appuyez brièvement la porte vers le bas, avec les deux mains, par le rebord supérieur.

Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières avant de démonter la porte.



- Ouvrez entièrement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières de porte en les tournant au maximum vers le bas en position oblique.

⚠ Risque de blessure avec les supports de la porte !

Les supports de la porte peuvent se rabattre contre le four à vapeur. Ne retirez jamais la porte des supports lorsqu'elle est en position horizontale.

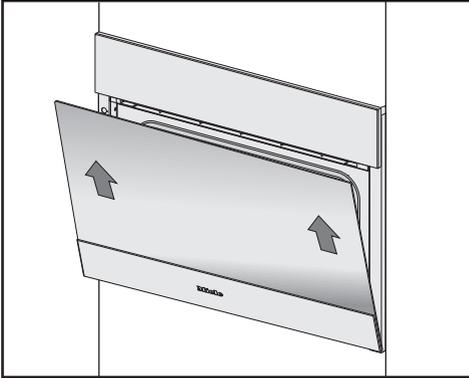
- Fermez la porte jusqu'à la butée.

Risque d'endommagement de la porte !

La poignée de la porte risque de se casser et les vitres de se fissurer. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

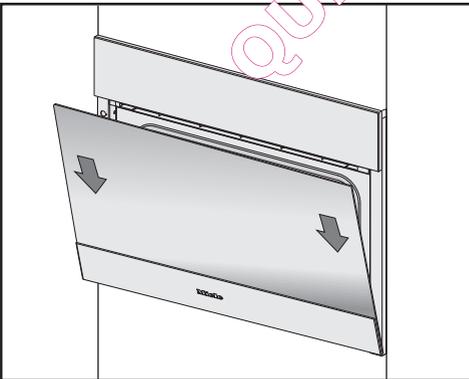
## Nettoyage et entretien



- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des supports en position inclinée par le haut.
- Posez la porte sur la surface préparée.

### Mise en place

Risque d'endommagement de la porte !  
Veillez à ne pas coincer la porte en la remettant.

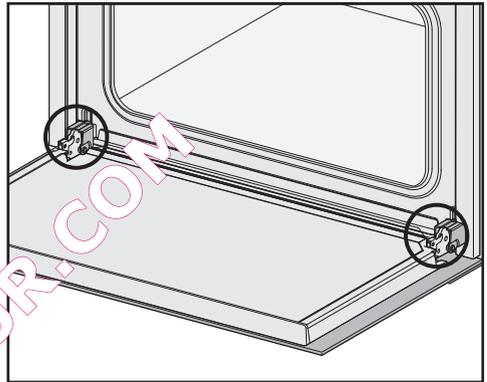


- Remplacez la porte dans ses supports.

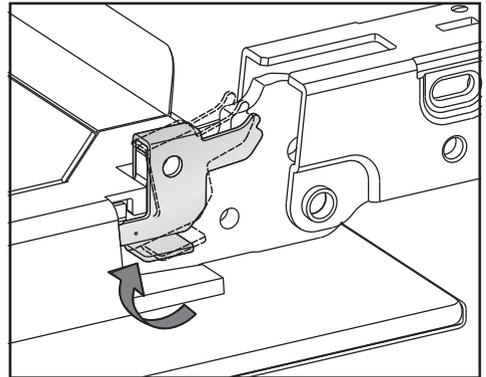
Risque d'endommagement de la porte !

Si les étriers de blocage ne sont pas bien verrouillés, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée.

Verrouillez impérativement les étriers de blocage une fois la porte montée.



- Ouvrez entièrement la porte.



- Pour verrouiller les étriers de blocage, tournez-les au maximum en position horizontale sur les charnières de porte.

## Que faire si . . . ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des problèmes qui surviennent lors d'une utilisation quotidienne. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.

Adressez-vous au service après-vente (voir au verso du mode d'emploi) si vous n'arrivez pas à déterminer la cause d'un problème ou à y remédier.

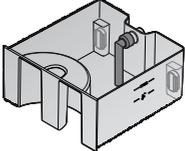
 **Risque de blessure !** Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.  
Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes.  
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four à vapeur vous-même.

| Problème  | Cause et dépannage   |
|---|--|
| <b>Le four à vapeur ne peut être enclenché.</b> | Les fusibles ont sauté.<br>■ Enclenchez les fusibles (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).   |
|   | Une défaillance technique est peut-être survenue.<br>■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute. Pour ce faire :<br>– déclenchez le disjoncteur des fusibles correspondants ou dévissez entièrement les fusibles, ou<br>– déclenchez le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).<br>■ Si, après le réenclenchement des fusibles ou du disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente. |
| <b>L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.</b>    | Le mode expo est activé.<br>Vous pouvez utiliser le four vapeur mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.<br>■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages – Revendeurs").  |
|   | L'enceinte de cuisson s'est échauffée suite à la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous.<br>■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.  |

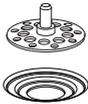
| Problème   | Cause et dépannage  |
|--|---|
| <b>Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four à vapeur.</b>   | Le ventilateur fonctionne encore.<br>Le four à vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue la buée accumulée dans l'enceinte. Le ventilateur continue de fonctionner quelque temps après l'arrêt du four à vapeur et s'éteint automatiquement au bout d'un moment.  |
| <b>Après l'enclenchement du four à vapeur, un bruit (ronronnement) se fait entendre pendant le fonctionnement et après le déclenchement.</b> | Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.  |
| <b>Après un déménagement, le four à vapeur ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.</b>                              | La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.<br>■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage").  |
| <b>La quantité ou la provenance de la vapeur qui sort du four à vapeur pendant le fonctionnement semble anormale.</b>                        | La porte n'est pas bien fermée.<br>■ Fermez la porte.   |
|  | Le joint de porte n'est pas en place.<br>■ Repositionnez-le en l'enfonçant bien sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.<br><br>Le joint de porte est abîmé, p. ex. des fissures.<br>■ Remplacez le joint de porte.<br>Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document. |
| <b>L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas.</b>  | L'ampoule est défectueuse.<br>■ Contactez le service après-vente pour remplacer l'ampoule.  |

## Que faire si . . . ?

| Problème  | Cause et dépannage   |
|---|--|
| <b>Vous avez appuyé plusieurs fois sur la touche  et l'ouverture / la fermeture automatique du bandeau ne fonctionne pas</b> | <p>Un objet se trouve dans la plage de déplacement du bandeau.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enlevez-le.</li> </ul> <p>L'arrêt de sécurité réagit de façon très sensible : il arrive parfois que le bandeau ne s'ouvre / ne se ferme pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez/fermez le bandeau manuellement (voir en fin de chapitre).</li> <li>■ Si le problème se produit très souvent, contactez le service après-vente.</li> </ul>   |
| <b>Les fonctions Départ à et Arrêt à n'apparaissent pas.</b>  | <p>L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment à la fin d'un programme de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez l'enceinte de cuisson refroidir en laissant la porte grande ouverte.</li> </ul> <p>Ces fonctions  sont pas proposées dans Cuisson menu et Entrée .</p>  |
| <b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas assez cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.</b>  | <p>La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifiez la température.</li> </ul> <p>Le filtre à graisses de la paroi arrière est installé : le temps de cuisson sera plus long.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adaptez le temps de cuisson.</li> </ul> <p>Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs par exemple rallonge le temps de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adaptez la température ou le temps de cuisson à la recette modifiée.</li> </ul> |
| <b>Le gâteau/la pâtisserie n'a pas doré uniformément.</b>   | <p>La température réglée était trop élevée.</p> <p>Vous n'avez pas retiré le filtre à graisses sur la paroi arrière.</p> <p>Vous avez utilisé plus de deux niveaux de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez au maximum deux niveaux d'enfournement quand vous faites cuire des aliments.</li> </ul>   |

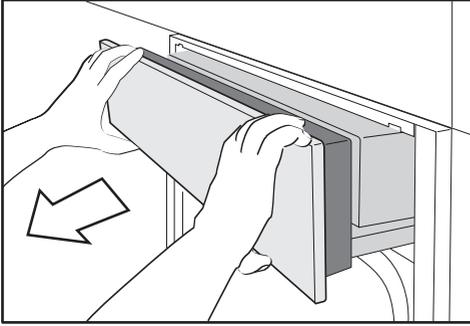
| Problème   | Cause et dépannage  |
|------------|---|
| F10        | <p>Le tuyau d'aspiration du réservoir à eau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n'est pas branché correctement</li> <li>- n'est pas positionné à la verticale.</li> </ul> <p>■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration :</p>  |
| F11<br>F20 | <p>Les tuyaux d'évacuation sont bouchés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédez au détartrage du four à vapeur (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Détartrage").</li> <li>■ Si le message d'annulation s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.</li> </ul>                               |
| F44        | <p>Erreur de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Déclenchez le four à vapeur puis réenclenchez-le après quelques minutes.</li> <li>■ Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le service après-vente.</li> </ul>   |
| F55        | <p>Le temps de cuisson maximal du mode de fonctionnement étant dépassé, l'arrêt de sécurité s'est enclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Déclenchez le four à vapeur et réenclenchez-le.</li> </ul> <p>Le four vapeur est prêt à fonctionner à nouveau.</p>  |

## Que faire si . . . ?

| Problème             | Cause et dépannage   |
|----------------------|--|
| F196                 | <p>Une anomalie s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Déclenchez le four à vapeur et réenclenchez-le.</li></ul> <p>Le filtre de sole de l'enceinte n'est pas placé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Déclenchez votre four à vapeur.</li><li>■ Remettez correctement le filtre :</li></ul> <div data-bbox="680 432 768 536" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Réenclenchez le four à vapeur.</li><li>■ Si l'anomalie persiste malgré tout, appelez le service après-vente.</li></ul> |
| F et autres chiffres | <p>Défaut technique</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Déclenchez le four à vapeur et contactez le service après-vente.</li></ul>   |

### Ouverture manuelle du bandeau

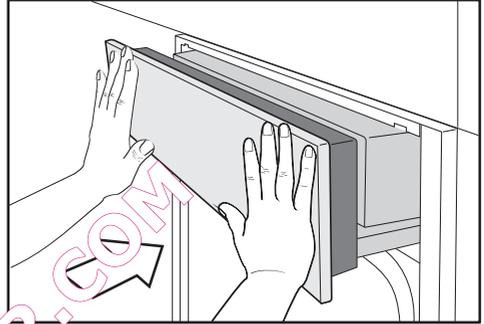
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Commencez par le tirer vers vous.
- Maintenez le bandeau en tirant légèrement vers le haut.

### Fermeture manuelle du bandeau

- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Maintenez le bandeau en tirant légèrement vers le bas.



- Repoussez le bandeau vers l'enceinte.

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 dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

### Récipients de cuisson

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

Les plats de cuisson d'une largeur de **325 mm** ne peuvent être insérés dans les grilles supports. Il vous faut utiliser la grille 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



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

## DGGL 8



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

## DGGL 5



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

## DGGL 12



Réceptacle de cuisson perforé  
Contenance 5,4 l / capacité utile 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (l x P x H)

## DGGL 6



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

## DGG 20



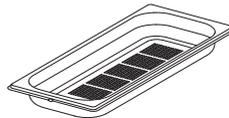
Réceptacle de cuisson non perforé  
contenance 2,4 l / capacité utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

## DGG 7



Réceptacle 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 20



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

## Accessoires disponibles en option

---

### Couvercle pour récipient de cuisson

DGD 1/3



Couvercle pour récipient de cuisson  
325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour récipient de cuisson  
325 x 265 mm

### Produits de nettoyage et d'entretien

DGCLean (250 ml)



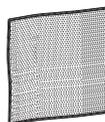
Un nettoyant spécial salissures tenaces pour l'enceinte de votre four. A utiliser surtout après le rôtissage.

Tablettes de détartrage (6 pièces)



Pour détartrer le four à vapeur

Chiffon microfibras

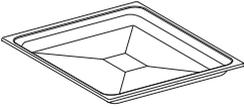


Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

# Accessoires disponibles en option

## Divers

### Tôle universelle



Tôle universelle pour rôtir, cuire et griller

### Grille combi



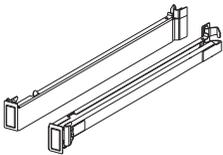
Grille combi pour rôtir, cuire et griller

### Thermosonde



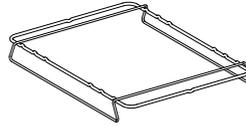
Pour vérifier au degré près les produits crus de cuisson. Mesure la température à l'intérieur de vos aliments (température à cœur).

### Rails télescopiques FlexiClip



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

## Grille spéciale pour récipients



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

## Moule rond



Pour préparer des pizzas, des gâteaux salés 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.

Ne convient pas au mode de cuisson vapeur !

## Accessoires disponibles en option

### Plat à rôtir Gourmet

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif. Peut être inséré directement dans les grilles supports. Convient aussi à la zone de rôtisserie des tables de cuisson vitrocéramique.

Ne convient pas aux tables de cuisson à induction / au gaz !

#### HUB 5000-M



Contenance maximale environ 5,0 kg  
Profondeur 22 cm

#### HUB 5000-XL



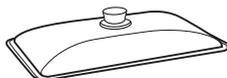
Contenance maximale environ 8,0 kg  
Profondeur 35 cm

Ne pas enfourner le plat à rôtir avec le couvercle !

### Couvercle pour plats à rôtir Gourmet

Couvercles inox

#### HBD 60-22



Convient à HUB 5000-M

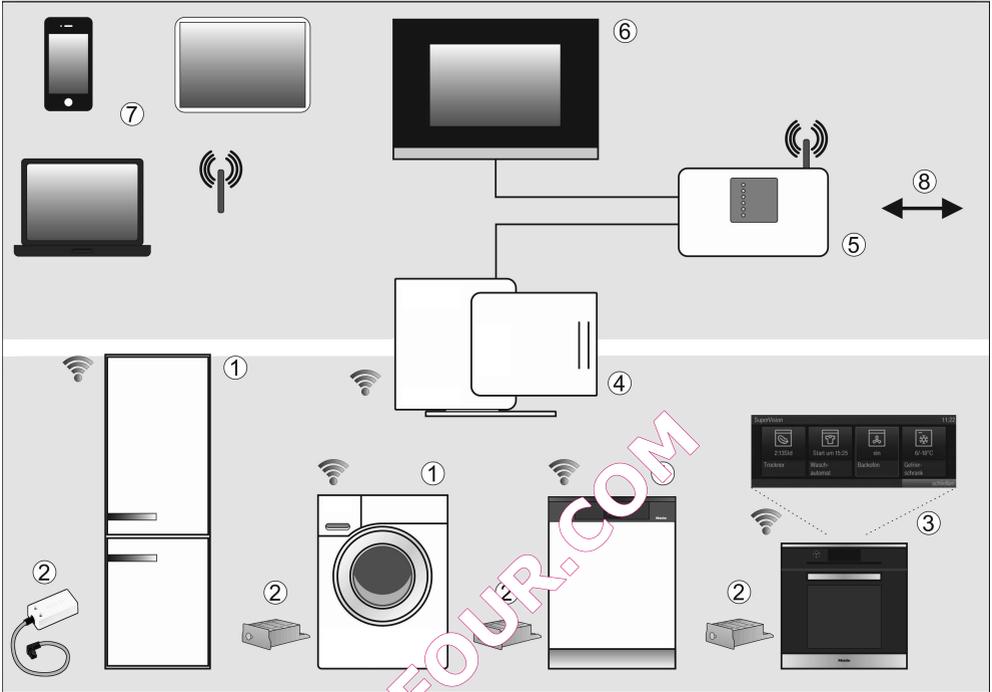
#### HBD 60-35



Convient à HUB 5000-XL

Miele@home

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



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Stick de communication Miele@home XKS3000 Z ou module de communication XKM3000 Z
- 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 peut être mis en réseau et intégré dans le système Miele@home par le biais d'un module de communication ou d'un stick de communication ② disponible en option et d'un jeu d'adaptation éventuellement nécessaire.

Dans le système Miele@home, les appareils ménagers pouvant être mis en réseau 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 électroménager SuperVision ③

L'affichage de certains appareils ménagers pouvant être mis en réseau peut afficher l'état d'autres appareils ménagers pouvant être mis en réseau.

- Terminaux mobiles ④  
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 pouvant être mis en réseau peuvent être intégrés dans d'autres systèmes de bus domestiques.

## SmartStart (selon l'appareil)

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 disponibles en option (selon l'appareil)

- Module de communication Miele@home XKM3000 Z ou stick de communication XKS3000 Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV
- 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

⚠ Un encastrement non conforme comporte des risques de dommages matériels et corporels !

► Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.

Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'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.

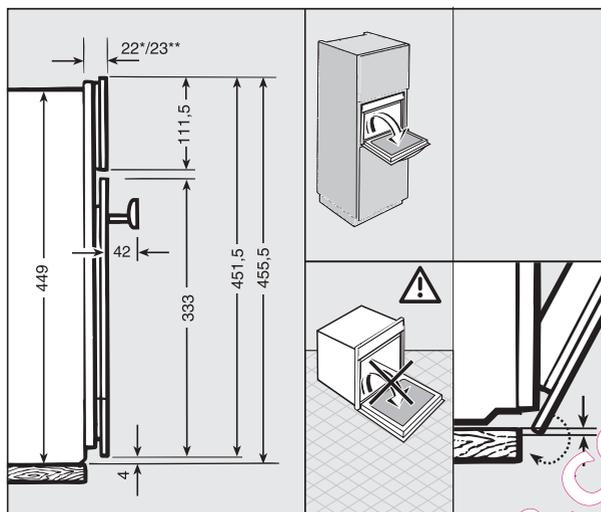
► Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.

► Placez le four à vapeur de manière à ce que le niveau supérieur soit bien visible. Cela vous évitera de vous ébouillanter avec des plats chauds ou de l'eau chaude qui débordent.

Toutes les cotes sont en mm.

# Cotes détaillées de la façade du four à vapeur

## Façade Pure



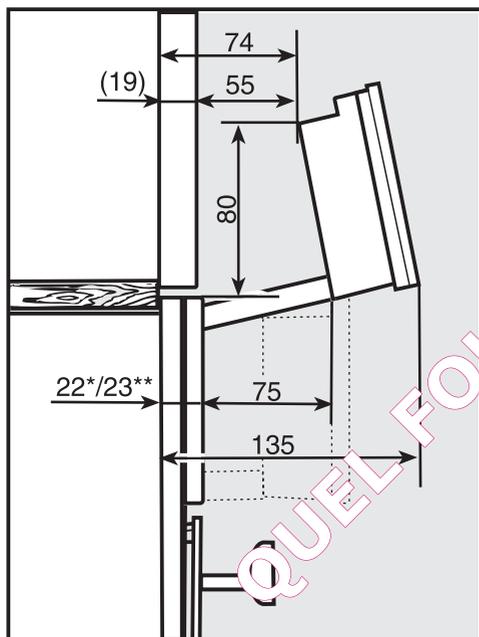
\* Façade en verre / \*\* Façade métallique

QUEL FOUR.COM

## Cotes détaillées de la façade du four à vapeur

### Plage de déplacement du bandeau

Aucun objet ne doit se trouver dans la plage de déplacement du bandeau (poignée de porte par exemple) : cela gênerait l'ouverture et la fermeture du bandeau.

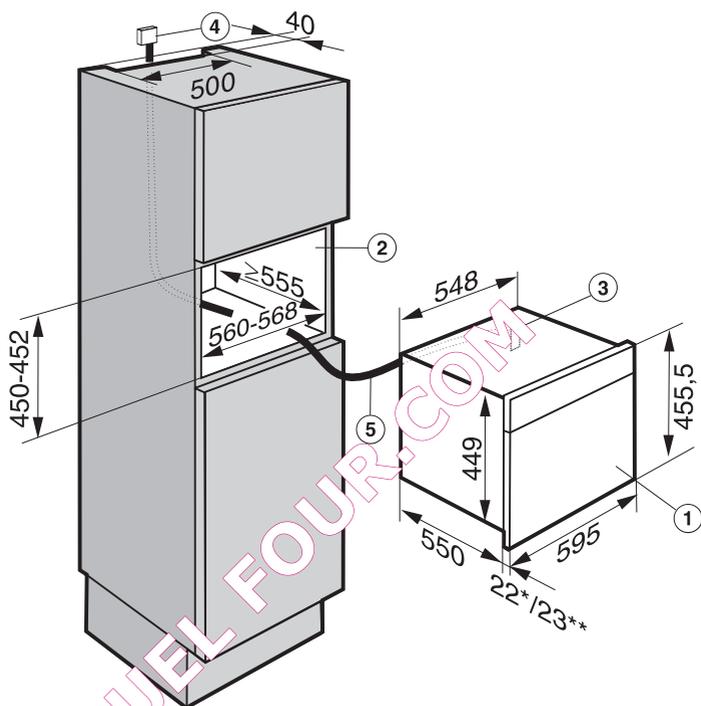


\* Façade en verre / \*\* Façade métallique

# Cotes d'encastrement

## Encastrement dans une armoire haute

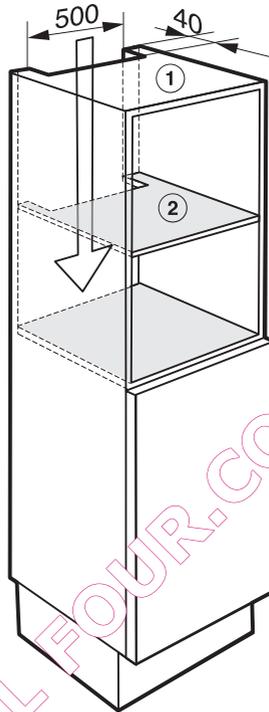
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.



- ① Four à vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation secteur – Introduction au niveau du four à vapeur
- ④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation secteur

\* Façade en verre / \*\* Façade métallique

## Découpes pour la ventilation du four à vapeur

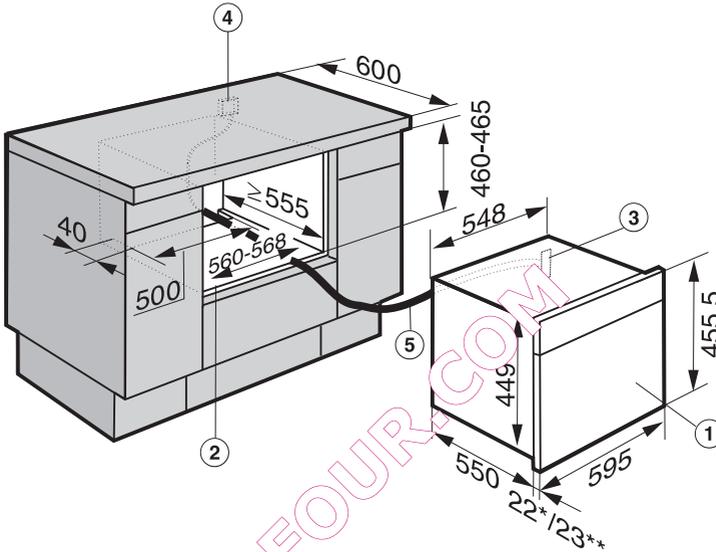


- ① Découpe dans la partie supérieure de la niche
- ② Découpe dans le fond intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement

# Cotes d'encastrement

## Encastrement dans une armoire basse

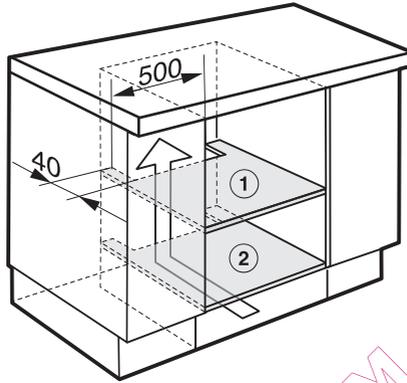
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.



- ① Four à vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation secteur – Introduction au niveau du four à vapeur
- ④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation secteur

\* Façade en verre / \*\* Façade métallique

### Découpes pour la ventilation du four à vapeur

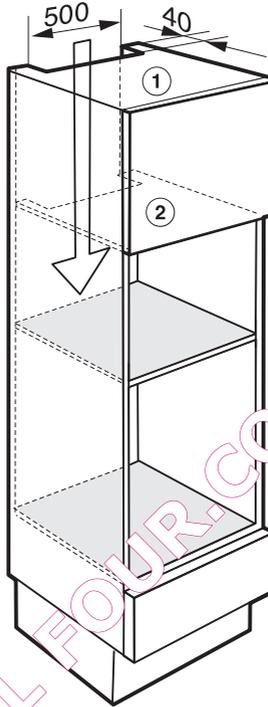


- ① Découpe dans le fond intermédiaire en dessus de la niche d'encastrement
- ② Ouverture dans le fond de la niche

QUEL FOUR.COM



## Découpes pour la ventilation du four à vapeur



- ① Découpe dans la partie supérieure de la niche
- ② Découpe dans le four d'intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement du four à vapeur

Pour la découpe de ventilation du four, respectez les instructions de montage du four.

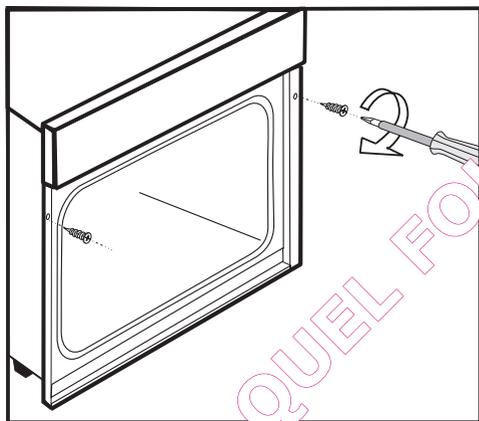
# Encastrement

## Mise en place du four à vapeur

Anomalie car le four à vapeur n'est pas ajusté correctement !

Pour garantir un bon fonctionnement du générateur de vapeur, le four à vapeur doit être posé bien à l'horizontale, avec une marge maximum de 2°.

- Placez le four à vapeur dans la niche d'encastrement et ajustez-le. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit ni coincé, ni endommagé.



- Fixez le four à vapeur aux parois latérales droite et gauche de l'armoire avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm).
- Raccordez le four à vapeur au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

Nous conseillons d'effectuer un raccordement électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche soit bien accessible une fois l'appareil encastré / installé.

### Risque de blessure !

Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.

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).

Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four à votre réseau électrique.

Quand la prise n'est plus accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle.

L'utilisateur doit prévoir un sectionneur pour chaque pôle avec ouverture d'au moins 3 mm, celui-ci pouvant être un disjoncteur automatique avec fusibles et contacteurs. Vous trouverez les données de branchement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

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

### Puissance totale

voir plaque signalétique

### Raccordement

3N AC 400 V, 50 Hz

Vous trouverez les données de branchement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

# Branchement électrique

## Déconnexion du réseau

⚠ Blessures par électrocution !  
Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

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

### Fusibles

- Retirez entièrement les cartouches fusibles des porte-fusibles.

### Disjoncteurs à vis

- Pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte.

### Disjoncteurs intégrés

(interrupteurs de protection de type B ou C au moins)

- Faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

### Disjoncteur différentiel

(disjoncteur différentiel à courant de défaut)

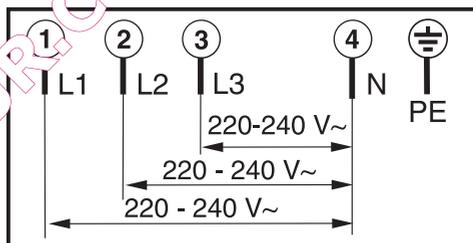
- Faites passer le commutateur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

## Remplacement du câble d'alimentation secteur

⚠ Blessures par électrocution !  
Le câble d'alimentation secteur ne doit être remplacé que par un électricien professionnel.

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

## Schéma de branchement



# Service après-vente, plaque signalétique, garantie

---

## Service après-vente

En cas de dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter

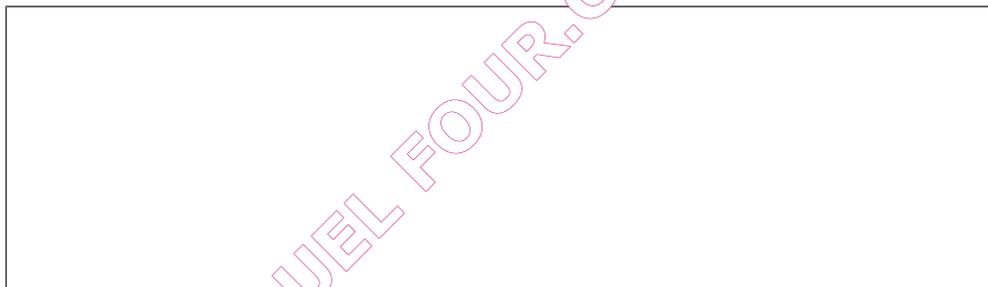
- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente à la fin des présents mode d'emploi et instructions de montage.

Veillez toujours indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente.

## Plaque signalétique

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications figurant au dos du présent mode d'emploi.



## Conditions et période de garantie

La garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

## Droits d'auteur et licences

---

Miele se sert d'un logiciel pour l'utilisation et la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur de Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés (p. ex. Adobe) doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits sur les composants du logiciel.

Sont notamment interdits :

- la reproduction et la diffusion,
- l'apport de modifications et la création de travaux dérivés,
- la décompilation, la rétroingénierie, le désassemblage et toute autre forme de réduction du logiciel.

Ce produit contient le logiciel Adobe® Flash® Player® protégé sous licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel intègre également des composants qui relèvent de la licence publique générale GNU (GNU General Public License) ainsi que d'autres licences Open Source.

Vous pouvez obtenir un aperçu des composants Open Source intégrés, ainsi qu'une copie de la licence respective en vous rendant sur <http://www.miele.com/device-software-licences> et en saisissant le nom concret de votre produit.

Miele transmet le code source de tous les composants du logiciel fourni sous licence publique générale GNU GPL ou d'autres licences Open Source équivalentes.

Pour obtenir ce code source, veuillez envoyer un courriel à [info@miele.com](mailto:info@miele.com).



**Miele AG**

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach  
Téléphone : 0800 800 222, fax : 056 417 29 04  
E-mail : [info@miele.ch](mailto:info@miele.ch)  
Internet : [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

**Miele SA**

Sous-Riette 23, 1023 Crissier  
Téléphone : 0800 800 222, fax : 056 417 29 04  
E-mail : [info@miele.ch](mailto:info@miele.ch)  
Internet : [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

**Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

DGC 6800



fr-CH

M.-Nr. 09 855 100 / 03