

Notice d'utilisation et de montage

Four vapeur combiné



Lisez **impérativement** cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	17
Description de l'appareil	18
Schéma descriptif	18
Accessoires en série	20
Description du fonctionnement	21
Bandeau de commande	21
Touches sensibles	21
Écran tactile	22
Bandeau	24
Réservoir à eau	24
Filtre à graisses	24
Thermosonde	24
Température / Température à cœur	24
Temps de cuisson	25
Humidité	25
Bruits	26
Phase de chauffage de l'enceinte	26
Réduction de vapeur	26
Maintien au chaud	26
Eclairage de l'enceinte	27
Première mise en service	28
Réglages de base	28
Premier nettoyage	30
Régler la dureté de l'eau	30
Adapter la température d'ébullition	31
Faire chauffer l'enceinte	31
Modes de cuisson / Menus	32
Principe de fonctionnement	35
Sélectionner un mode de cuisson	35
Régler la température / température à cœur	35
Régler le temps de cuisson	35
Régler le taux d'humidité de l'enceinte	35
En fin de cuisson	36
Rinçage	36
Après utilisation	36

Utilisation	37
En cours de cuisson	37
Interrompre la cuisson	37
Modifier les réglages	37
Enregistrer	38
Cuisson vapeur	39
Décongélation	39
Réchauffage	39
Cuisson combinée	40
Chaleur tournante+ / Chaleur sole / voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogril / Cuisson intensive / Spécial pâtisserie	42
Programmes personnalisés	43
Créer un programme	43
Modifier un programme	44
Supprimer un programme	44
MyMiele	45
Ajouter une entrée	45
Modifier MyMiele	46
Supprimer des entrées	46
Classer les entrées	46
Autres fonctions	47
Heure début / fin	47
Minuterie / Alarme	48
Sécurité enfants	50
Verrouillage des touches	51
A savoir	52
Cuisson vapeur	52
Avantages de la cuisson vapeur	52
Vaisselle adaptée à la cuisson vapeur	52
Plats de cuisson	52
Vaisselle personnelle	52
Plat multi-usages / Grille combinable	53
Niveau de cuisson	53
Température	53
Butée de sécurité	54
Temps de cuisson	54
Cuisson avec liquides	54
Recettes maison	54

Table des matières

Cuisson vapeur	55
Légumes	55
Viandes	59
Saucisses.....	61
Poissons.....	62
Crustacés.....	65
Coquillages	66
Riz	67
Pâtes	68
Céréales.....	69
Légumes secs	70
Œufs.....	72
Fruits	73
Cuisson d'un menu en mode manuel	74
Fonctions utiles	76
Réchauffage	76
Décongélation	79
Préparer des conserves	83
Extraction de jus	88
Cuisson d'un menu	89
Sécher des aliments	90
Pizza	91
Préparer des yaourts maison.....	92
Faire pousser la pâte.....	94
Faire fondre de la gélatine.....	94
Faire fondre du chocolat	95
Emonder	96
Conserver des pommes	97
Blanchir	97
Faire suer des oignons	98
Faire suer le lard	98
Stériliser de la vaisselle	99
Préparer des serviettes chaudes.....	100
Décristalliser le miel / Fluidifier le miel.....	100
Réaliser une Royale.....	101
Préparer de la pâte à tartiner aux fruits.....	102
Programme Shabbat	103

Thermosonde	104
Rôtissage	109
Boulangerie / Pâtisserie	118
Grillades	125
Programmes automatiques	127
Récapitulatif des programmes automatiques	128
Utiliser les programmes automatiques	129
Réglages	130
Données à l'intention des instituts de contrôle	133
Nettoyage et entretien	135
Façade	136
Accessoires	137
Plat multi-usages, grille combinable, supports et gradins	137
Plats de cuisson	137
Thermosonde	137
Filtre à graisses	138
Tamis de fond	138
Réservoir à eau	138
Enceinte de cuisson	139
PerfectClean	140
Entretien	142
Humidification de l'enceinte	142
Séchage de l'enceinte	142
Rinçage	142
Détartrage	143
Porte de l'appareil	145
En cas d'anomalie	147
Commander des accessoires	154
Plats de cuisson	154
Autres	156
Détergents et produits d'entretien	158
Miele@home	159
Conseils de sécurité pour le montage	161
Conseils de montage	162
Pose de l'arrivée d'eau / la vidange	164
Dimensions des appareils et cotes d'encastrement	165
Encastrement dans une colonne	165

Table des matières

Encastrement dans un meuble bas	167
Encastrement combiné avec un four	169
Encastrement combiné avec ESW 6x14	171
Encastrement combiné avec ESW 6x29	173
Montage et raccordement	175
Préparer l'appareil	175
Installation et raccordement de l'appareil	175
Raccordement à l'eau	177
Remarques sur l'arrivée d'eau	177
Raccordement à l'arrivée d'eau	179
Conseils de vidange	180
Raccordement à la vidange	180
Branchement électrique	181
Classe d'efficacité énergétique	183
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	184
Droits d'auteur et licences	185

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four vapeur répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service.

Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil grâce. Respectez ces consignes pour votre protection et éviter d'endommager votre appareil

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

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

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage de type domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four vapeur pour un usage domestique et les utilisations mentionnées au mode d'emploi uniquement. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Activez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement accidentel du four vapeur.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four vapeur sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four vapeur.
- ▶ Risque de suffocation !
Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures !
La peau des enfants est plus sensible 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 du four vapeur sont susceptibles de vous brûler. Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg.
Une porte ouverte constitue un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation doivent exclusivement être exécutés par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité.
Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre appareil ne soit endommagé. Comparez les données avant de brancher votre four vapeur et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas de rallonges ou multiprises pour brancher votre four vapeur : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ N'utilisez le four vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four vapeur !
N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si 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 vapeur au réseau électrique. Pour les fours livrés sans cordon d'alimentation ou si vous souhaitez faire remplacer un cordon d'alimentation abîmé, adressez-vous à un technicien SAV agréé par Miele pour qu'il vous installe un câble de raccordement spécial (voir chapitre "Branchement électrique").
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez votre four vapeur du secteur électrique.
Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
 - déclenchez le fusible correspondant ou
 - débranchez la prise (s'il y en a une).
Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Le raccordement au réseau d'eau de ville ne doit être effectué que par des spécialistes qualifiés.
Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- ▶ Le four vapeur doit uniquement être raccordé à l'eau froide.
- ▶ Le robinet d'arrivée d'eau doit être facile d'accès une fois l'appareil encastré.
- ▶ Avant de raccorder votre appareil au réseau d'eau de ville, vérifiez que les tuyaux d'alimentation ne présentent aucun dommage visible.
- ▶ Le système Aquasécurité intégré protège votre appareil contre un dégât des eaux, sous réserve que les conditions suivantes soient remplies :
 - l'arrivée d'eau et la vidange sont correctement installées,
 - l'appareil est bien entretenu, les pièces ont été changées en cas de défaut visible,
 - le robinet d'arrivée d'eau est fermé en cas d'absence prolongée (par ex. vacances).

Utilisation conforme

► Risque de brûlures !

En cours de fonctionnement, le four vapeur devient très chaud.

Si vous touchez les résistances, l'enceinte, les aliments ou les accessoires de l'appareil, la vapeur risque de vous brûler.

Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques thermo-protectrices pour enfourner, retirer ou manipuler les plats chauds dans l'enceinte. Faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou sortez du four vapeur.

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

N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

► Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher.

Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement nécessaire.

► En cas de surchauffe du four vapeur, il y a risque d'embrassement des graisses de cuisson.

Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson ! N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu ! Arrêtez le four vapeur puis essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

► Les objets inflammables posés à proximité d'un four vapeur en marche sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais votre four vapeur pour chauffer une pièce !

► En mode gril, les temps de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des aliments et peuvent même provoquer leur embrassement. Respectez toujours les temps de cuisson indiqués !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Certains aliments se dessèchent très rapidement et peuvent même s'embraser lorsqu'ils sont soumis à des températures élevées.

N'utilisez jamais le mode de cuisson Gril pour faire cuire du pain ou sécher des fleurs ou des herbes aromatiques ! Le cas échéant, utilisez votre appareil en mode chaleur tournante+ ou en mode chaleur sole / voûte.

► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four vapeur fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus du tout de fumée pour ouvrir la porte.

► Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

► Si 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. Tout vaisselle non adaptée est susceptible de fondre et de devenir poreuse ou cassante.

► N'entreposez ni aliments ni plats cuisinés dans l'enceinte du four vapeur : ils ont tendance à se dessécher et la vapeur dégagée peut entraîner une corrosion de l'appareil. N'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four vapeur.

► Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez ni plat à rôtir, ni casserole, poêle ou plaque de cuisson sur la sole de l'enceinte.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ La porte supporte une charge maximale de 10 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.
- ▶ 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 par exemple, à proximité d'un four vapeur, attention à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four ! Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ N'utilisez jamais le four vapeur sans le cache-ampoule ! Le contact entre la vapeur et les pièces sous tension est susceptible de provoquer un court-circuit et d'endommager définitivement le système électrique de votre appareil.
- ▶ Ouvrez la porte du meuble avant de mettre votre four vapeur en marche si celui-ci a été encastré dans un meuble fermé. Ne fermez pas la porte du meuble avant que l'enceinte du four vapeur soit totalement sèche.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
- ▶ Les rayures peuvent endommager définitivement les surfaces vitrées de la porte.
N'utilisez surtout pas de nettoyant abrasif, d'éponge rugueuse, de brosse dure ou de grattoir métallique pour nettoyer les vitres de la porte.
- ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les supports de gradins.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que la thermosonde Miele spéciale. Le cas échéant, ne remplacez votre thermosonde que par une thermosonde Miele d'origine. Vous pouvez vous les procurer auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele.

Votre contribution à la protection de l'environnement

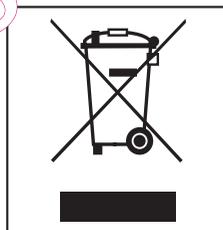
Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

Votre ancien appareil

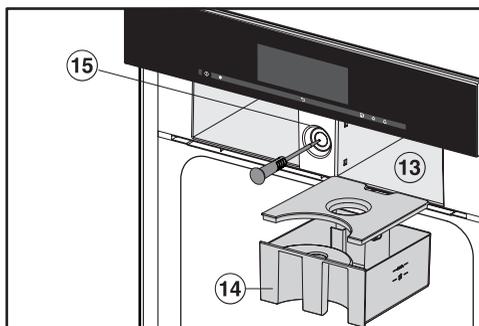
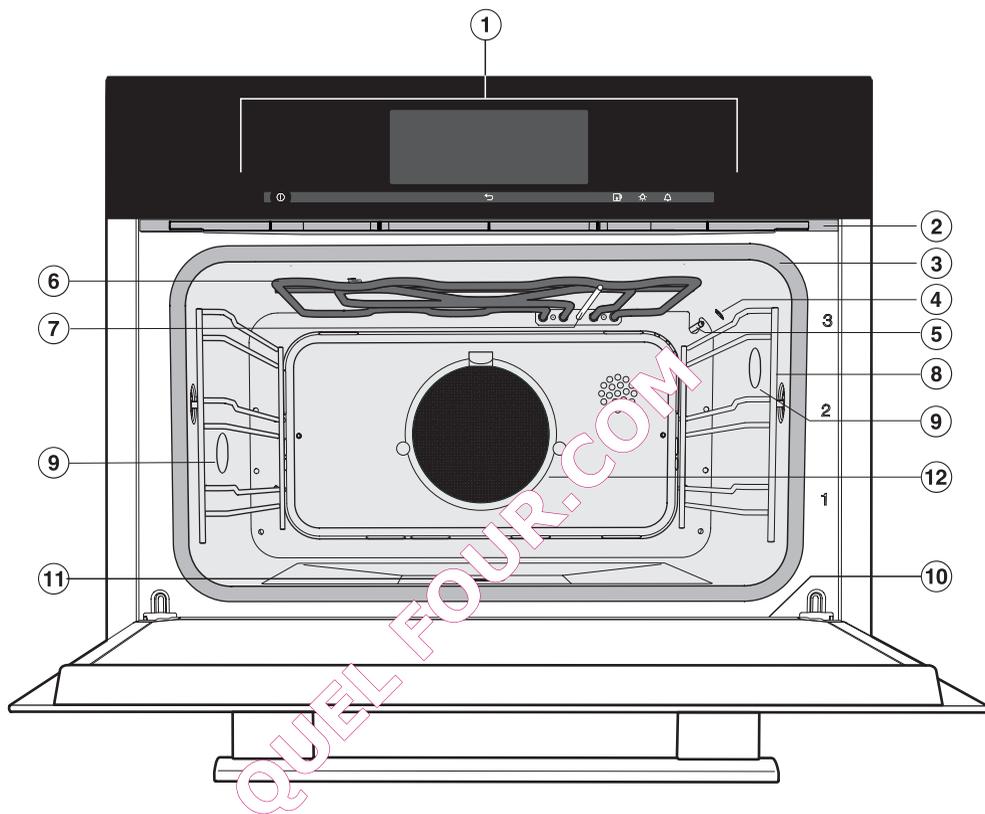
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Description de l'appareil

Schéma descriptif



- ① Bandeau de commande
- ② Evacuation de la buée
- ③ Joint de porte
- ④ Capteur d'humidité
- ⑤ Sonde de température
- ⑥ Résistance voûte / Gril
- ⑦ Antenne de réception pour la thermosonde sans fil
- ⑧ Supports de gradins sur 3 niveaux de cuisson
- ⑨ Eclairage de l'enceinte
- ⑩ Rigole de récupération de l'eau (contre porte)
- ⑪ Déroulement des étapes
- ⑫ Filtre à graisses

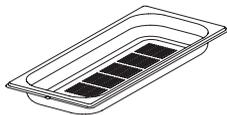
- ⑬ Habitable du réservoir à eau
- ⑭ Réservoir à eau
- ⑮ Rangement pour la thermosonde sans fil

Description de l'appareil

Accessoires en série

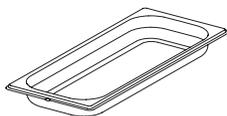
Pour commander les accessoires en série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre "Commander des accessoires".

DGGL 20



1 plat de cuisson perforé
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)
- à insérer dans les supports de gradins -

DGG 20



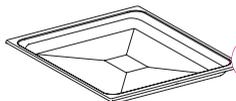
1 plat de cuisson non perforé
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)
- à insérer dans les supports de gradins -

DGGL 12



1 plat de cuisson perforé
Contenance 5,4 l / Capacité utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (L x P x H)
- à insérer dans les supports de gradins -

Plat multi-usages



1 plat multi-usages
- à insérer dans les supports de gradins -

Grille combinable



1 grille combinable
- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de gradins -

Thermosonde



Pour une cuisson au degré près
Permet de mesurer la température de la viande à cœur

Pastilles de détartrage

Pour détartrer la machine

Description du fonctionnement

Bandeau de commande



Touches sensibles

Quand vous effleurez les touches sensibles, un bip de validation confirme votre saisie.

Pour régler le volume du signal sonore des touches sensibles, reportez-vous au menu "Réglages (cf. chapitre "Réglages / Volume").

Touche	Fonction
⏻	Marche / Arrêt
⏪	Retour à l'étape précédente Effacer la dernière saisie
⏩	Ouverture / Fermeture du bandeau
⚙️	Eclairage
🔔	Marche et arrêt de la minuterie / l'alarme Sélection de la minuterie / l'alarme

Description du fonctionnement

Écran tactile

Pour utiliser l'écran tactile, effleurez-le du bout des doigts : ce contact qui dégage de la chaleur transmet d'imperceptibles décharges électriques, lesquelles déclenchent une impulsion électrique aussitôt identifiée par l'écran tactile.

Ainsi si vous avez les mains froides, il se peut que l'écran tactile ne perçoive pas votre demande.

N'utilisez pas d'objets pointus ou acérés (par exemple, des stylos). Ils risqueraient d'endommager l'écran tactile. Par ailleurs, l'écran tactile ne réagit pas au contact des objets.

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



La ligne supérieure vous indique l'endroit du menu où vous vous trouvez. Si vous vous trouvez dans un menu de niveau inférieur, vous repassez au menu supérieur en sélectionnant le nom de menu souhaité ou par le biais des cases.

L'heure, l'alarme et la minuterie s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

La partie centrale propose le menu actuel et ses options. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour vous déplacer vers la droite ou vers la gauche.

Les flèches < et > sur la ligne inférieure vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite. Le nombre de cases au milieu vous indique le nombre de pages disponibles et votre position dans le menu actuel.

Description du fonctionnement

A chaque fois que vous effleurez une option, la zone correspondante devient **orange**. Une fois sélectionnée, l'option est entourée en orange. Si vous sélectionnez plusieurs options, chacune d'entre elles sera cochée .

Sélectionner une action ou un réglage / Accéder à un menu

- Effleurez l'action, le réglage ou le menu de votre choix.

Faire défiler les pages-écran

- Effleurez l'écran puis balayez du doigt pour faire défiler dans la direction souhaitée.

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite. Dans certains sous-menus, vous pouvez aussi faire défiler l'écran vers le haut ou vers le bas.

ou

Effleurez les flèches  et , pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

Saisir les chiffres à l'aide du pavé numérique

Balayez l'écran puis saisissez directement les chiffres ou utilisez le pavé numérique.

- Cliquez sur .

Le pavé numérique apparaît.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Le champ devient vert pour confirmer la pertinence de votre saisie.

- Validez en appuyant sur la touche OK.

Saisir des lettres

- Pour nommer un programme personnalisé, veuillez vous rendre sur l'éditeur qui s'utilise comme un clavier d'ordinateur.
- Appuyez sur la lettre ou le caractère souhaité.
- Appuyez sur "Enregistrer".

Description du fonctionnement

Bandeau

Le réservoir à eau et la thermosonde sont dissimulés derrière le bandeau. Ce dernier s'ouvre et se ferme quand vous effleurez la touche sensitive .

Il est équipé d'un système de sécurité obstacle qui arrête le processus d'ouverture de de fermeture si un obstacle vient entraver sa route. Malgré ce système de protection, ne posez pas la main sur la poignée de la porte quand vous ouvrez ou fermez le bandeau !

Réservoir à eau

L'eau est pompée dans le réservoir à eau puis passe dans l'évaporateur.

N'obturez jamais l'ouverture si elle sur l'avant du réservoir à eau.

Filtre à graisses

Pour la cuisson de vos rôtis, installez toujours le filtre à graisses de la paroi arrière.

Pour vos poissons vapeur, enlevez-le de préférence.

Enfin, ne mettez jamais pour faire cuire tartes et tourtes salées ou sucrées, faute de quoi vos préparations ne seront pas dorées uniformément (exception : pizza à garniture généreuse).

Thermosonde

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

Température / Température à cœur

Plusieurs modes de cuisson ont une température préprogrammée. De même une température à cœur est préprogrammée pour l'utilisation de la thermosonde. Dans une certaine mesure (cf. chapitre "Modes de cuisson"), vous pouvez modifier les températures suggérées, de manière provisoire ou durable (cf. chapitre "Réglages"). La température à cœur

Description du fonctionnement

peut elle-aussi être modifiée dans une certaine mesure, pour un seul processus de cuisson voire même pour une seule phase de cuisson.

Temps de cuisson

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

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

Quand l'appareil fonctionne en mode vapeur seulement, le temps de cuisson proprement-dit ne commence que lorsque l'enceinte a atteint la température souhaitée. Dans les autres cas, le temps de cuisson commence à s'écouler dès la mise en marche de l'appareil.

Humidité

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

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

L'appareil détecte le taux d'humidité de l'enceinte de cuisson et adapte celui-ci selon l'aliment qui doit être préparé.

Rappel : 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.

Description du fonctionnement

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd 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.

Quand il fonctionne, le four vapeur émet un bruit de ventilation.

Phase de chauffage de l'enceinte

Pendant que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée, la montée en température de l'enceinte s'affiche en temps réel à l'écran de même que "Phase chauffage" (exception : programmes automatiques, cuisson d'un menu, réchauffage des aliments, programmes d'entretien).

Cuisson vapeur

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

Réduction de vapeur

avec cuisson vapeur

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si la température du programme était supérieure à 70 °C. Cette fonction permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. Les messages "Réduction vapeur" et "Opération terminée" s'affichent à l'écran.

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

Maintien au chaud

avec cuisson vapeur

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

Description du fonctionnement

Si l'appareil n'est pas éteint en fin de cuisson, il bascule automatiquement en mode maintien au chaud au bout de quelques instants. Vos aliments sont maintenus au chaud (70°C) pendant 15 minutes.

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

Eclairage de l'enceinte

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

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine si vous préférez que l'enceinte reste éclairée pendant que le four est en marche (cf. chapitre "Réglage de l'éclairage").

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

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

Quand vous effleurez la touche  située sur le bandeau de commande, l'enceinte s'allume pendant 15 secondes.

Pour plus d'informations sur le mode de fonctionnement de votre four vapeur et pour bénéficier d'astuces et de conseils sur la cuisson vapeur, veuillez vous reporter au chapitre "Cuisson vapeur" et "Fonctions utiles".

Première mise en service

Réglages de base

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

Le message d'accueil "Miele - Willkommen" (Miele vous souhaite la bienvenue) apparaît d'abord à l'écran. Vous devez ensuite procéder à quelques réglages pour pouvoir utiliser l'appareil.

Régler la langue et le pays

Après le message d'accueil, vous êtes invité à sélectionner une langue :

- Faites défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.
- Appuyez sur la langue sélectionnée, puis effleurez "OK".
- Appuyez sur le pays souhaité, puis appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Régler la date

- À l'aide du doigt, faites défiler le menu déroulant dans le champ "Jour", jusqu'à ce que le chiffre correspondant au jour actuel s'affiche.
- Faites de même pour les champs "Mois" et "Année", jusqu'à ce que vous ayez réglé la date actuelle.
- Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Régler l'heure

- Balayez le champ "Heure" et faites défiler jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse.
- Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Affichage de l'heure activé

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : l'heure s'affiche toujours lorsque vous mettez l'appareil hors tension;
 - **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas lorsque vous mettez l'appareil hors tension;
 - **désactivation de nuit** : affichage de l'heure entre 5 heures et 23 heures seulement.
- Appuyez sur le type d'affichage souhaité, puis validez en appuyant sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Le message "Première mise en service effectuée avec succès" s'affiche ensuite à l'écran.

QUEL FOUR.COM

Première mise en service

Collez la plaque signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaque signalétique".

A l'usine, un contrôle de fonctionnement est effectué sur les appareils. Il se peut qu'un peu d'eau résiduelle restée dans les tuyaux s'écoule dans l'enceinte pendant le transport.

Premier nettoyage

- Retirez les éventuels films de protection.

Réservoir à eau

- Retirez le réservoir à eau de l'appareil et nettoyez-le à la main.

Enceinte, accessoires

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

Le plat multi-usages, la grille et les supports de gradins doivent impérativement être lavés à la main car leur revêtement est recouvert du traitement PerfectClean. Respectez les instructions du chapitre "PerfectClean".

- Nettoyez le plat multi-usages et la grille avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Pour enlever la poussière et les éventuels résidus d'emballages, nettoyez l'enceinte avec un chiffon humide.

Régler la dureté de l'eau

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

- Comparez le réglage effectif de la dureté de l'eau et modifiez-le si nécessaire (cf. chapitre "Réglages").

Adapter la température d'ébullition

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

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

- Enclenchez la cuisson vapeur de votre appareil (100°C) et laissez-le allumé pendant 15 minutes. Procédez ensuite comme indiqué au chapitre "Principe de fonctionnement".

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

Faire chauffer l'enceinte

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

Le première fois que la résistance se met à chauffer, une odeur se dégage dans la pièce.

Cette odeur et l'éventuelle fumée qui l'accompagne disparaissent rapidement. Ce phénomène ne signale ni un mauvais branchement ni une anomalie de l'appareil. Veillez à bien aérer la pièce dans laquelle se trouve votre appareil.

Modes de cuisson / Menus

Menu principal	Température préprogrammée	Gamme de température
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante+ Cuisson sur plusieurs niveaux	160 °C 320 °F	30 - 225 °C 85 - 435 °F
Chaleur sole / voûte Cuisson de recettes traditionnelles et préparation de soufflés	180 °C 355 °F	30 - 225 °C 85 - 435 °F
Cuisson combinée Chaleur tournante+ Rôtissage / Boulangerie / Pâtisserie	170 °C 340 °F	30 - 225 °C 85 - 435 °F
Cuisson combinée chaleur sole/voûte Rôtissage / Boulangerie / Pâtisserie	180 °C 355 °F	30 - 225 °C 85 - 435 °F
Cuisson combinée Multigril Mode gril	Vitesse 3	Vitesses 1 - 3
Cuisson vapeur Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, autres fonctions	100 °C 212 °F	40 - 100 °C 105 - 212 °F
Cuisson intensive Cuisson des gâteaux à garniture humectée	180 °C 355 °F	50 - 225 °C 120 - 435 °F
Chaleur sole A choisir quand la cuisson de vos pâtisseries se termine, si vous voulez qu'elles soient bien dorées en-dessous.	190 °C 375 °F	100 - 225 °C 210 - 435 °F
Chaleur voûte Pour prolonger la cuisson du dessus de vos plats, pour faire gratiner, faire dorer vos soufflés.	190 °C 375 °F	100 - 225 °C 210 - 435 °F
Multigril Griller des aliments peu épais en grandes quantités / Faire gratiner vos préparations dans de grands moules	Vitesse 3	Vitesses 1 - 3

Modes de cuisson / Menus

Menu principal	Température préprogrammée	Gamme de température
Modes de fonctionnement		
Gril éco Griller des aliments peu épais en petites quantités / Faire gratiner vos préparations dans de petits moules	Vitesse 3	Vitesses 1 - 3
Turbogril Fonction Turbogril pour griller les morceaux de viandes très épais (exemples : volailles et rôtis roulés)	200 °C 395 °F	50 - 225 °C 120 - 435 °F
Spécial pâtisserie Pâtes à gâteaux	150 °C 320 °F	30 - 225 °C 85 - 435 °F
Programmes automatiques Consulter la liste des programmes automatiques disponibles	-	-
Fonctions spéciales		
Cuisson d'un menu express Cuisson simultanée de plusieurs aliments	-	-
Pizza	180 °C 355 °F	180 °C - 225 °C 355 °F - 435 °F
Décongélation Décongeler les produits surgelés en douceur	60 °C 140 °F	50 - 60 °C 120 - 140 °F
Réchauffage Réchauffer des plats en douceur	130 °C 265 °F	120 - 140 °C 250 - 285 °F
Blanchir	-	-

Modes de cuisson / Menus

Menu principal	Température préprogrammée	Gamme de température
Fonctions spéciales		
Préparer des conserves	90 °C 195 °F	80 °C - 100 °C 175 °F - 212 °F
Stériliser de la vaisselle	-	-
Sécher des aliments	60 °C 140 °F	60 °C - 70 °C 140 °F - 160 °F
Faire pousser la pâte	-	-
Programme Shabbat	180 °C 355 °F	30 °C - 225 °C 85 °F - 435 °F
My Miele MyMiele vous permet de personnaliser votre four en enregistrant les applications que vous utilisez souvent.		
Programmes personnalisés Créer et enregistrer un programme personnalisé	-	-
Réglages Modifier les réglages du four	-	-
Entretien		
Détartrage	-	-
Humidification de l'enceinte	-	-
Séchage de l'enceinte	-	-
Rinçage	-	-

Vérifiez que le tamis de fond est bien mis en place avant cuisson, faute de quoi les résidus alimentaires risquent d'obstruer la vidange.

Sélectionner un mode de cuisson

- Mettez l'appareil en marche ①.
- Appuyez sur "Modes de cuisson".
- Utilisez les flèches < > pour faire défiler les modes de cuisson jusqu'à ce que votre choix apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.

Régler la température / température à cuisson

- Sélectionnez le champ "Température" puis faites défiler jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse à l'écran.

Régler le temps de cuisson

- Sélectionnez le champ "Temps de cuisson" puis faites défiler jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité apparaisse à l'écran.
- Validez en appuyant sur OK.

Régler le taux d'humidité de l'enceinte

(Cuisson combinée et réchauffage)

- Sélectionnez le champ "Humidité" puis faites défiler jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.

Principe de fonctionnement

En fin de cuisson

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le message suivant s'affiche à l'écran : "Opération terminée". Dans certains programmes, le message "Réduction vapeur" s'allume simultanément.

Attendez que "Réduction vapeur" s'éteigne pour ouvrir la porte de l'appareil puis sortez le plat du four.

- Eteignez l'appareil.

Risque de brûlures !

Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler. Enfilez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de sortir des aliments du four !

Rinçage

Une fois le four éteint, le message "Rinçage en cours" apparaît sur l'écran d'affichage. 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.

Après utilisation

- Soulevez légèrement le réservoir à eau pour le sortir de son habitacle puis videz-le.
- Nettoyez et séchez le four vapeur après chaque utilisation comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

L'enceinte doit être complètement sèche quand vous fermez la porte du four vapeur.

En cours de cuisson

Interrompre la cuisson

A chaque ouverture de porte, l'appareil cesse aussitôt de fonctionner. Le processus de cuisson s'interrompt, le temps résiduel est enregistré.

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

Risque de brûlures !

Lorsque vous sortez les aliments de l'appareil, la vapeur, les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat qui se renverse sont susceptibles de vous brûler.

Enfilez toujours des maniques avant d'enfourner, de sortir ou de manipuler les aliments !

Le processus de cuisson continue dès que vous refermez la porte.

Le processus en cours reprend dès que vous fermez la porte. La montée en température de l'enceinte est d'abord enclenchée, puis elle s'affiche en temps réel sur l'écran.

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

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

- Appuyez sur "Modifier".
- Sélectionnez votre choix, par exemple "Température" et procédez à la modification.
- Validez en appuyant sur OK.

Utilisation

Enregistrer

Vous pouvez enregistrer un mode de cuisson pour l'intégrer dans le menu "Programmes personnalisés" et le retrouver ultérieurement.

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

- Appuyez sur "Enregistrer".

Un résumé s'affiche à l'écran.

- Appuyez sur "Appliquer".

Vous pouvez choisir le nom que vous donnerez à votre programme personnalisé.

- Saisissez le nom que vous avez choisi.
- Appuyez sur "Enregistrer".

Un message concernant le programme que vous venez de nommer apparaît à l'écran.

- Validez en appuyant sur OK.

QUELFOUR.COM

Cuisson vapeur

- Mettez le four vapeur en marche.
- Enfourez les aliments.
- Sélectionnez le mode Cuisson vapeur.
- Sélectionnez la température et le temps de cuisson souhaités.
- Validez en appuyant sur OK.

Lorsque la fonction "Maintien au chaud" est activée, le four ne s'arrête pas en fin de cuisson.

Décongélation

- Mettez le four vapeur en marche.
- Enfourez les aliments.
- Sélectionnez Fonctions utiles > Décongeler.
- Sélectionnez la température et le temps de cuisson souhaités.
- Validez en appuyant sur OK.

Réchauffage

- Mettez l'appareil en marche .
- Enfourez les aliments.
- Sélectionnez "Fonctions utiles" > "Réchauffage".
- Sélectionnez la température et le temps de cuisson souhaités.
- Validez en appuyant sur "OK".

Utilisation

Cuisson combinée

Le mode "Cuisson combinée" allie la chaleur et la vapeur. Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson à chaque fois. A chaque étape, vous pouvez choisir la température, le taux d'humidité, le temps de cuisson et la température à cœur.

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

N'utilisez pas la thermosonde en mode Cuisson combinée / Gril.
N'utilisez pas la thermosonde après un cycle de cuisson en mode Multigril.

Voici un exemple de processus de cuisson en 3 phases :

- Mettez l'appareil en marche (Ⓛ).
- Piquez la thermosonde dans l'aliment puis enfournez.
Si vous avez posé la viande sur la grille, insérez le plat multi-usages au niveau inférieur.
- Sélectionnez le mode "Cuisson combinée".
- Sélectionnez le mode de cuisson de votre choix.

Phase de cuisson 1

Chaleur tournante+ / Chaleur sole / voûte

- Réglez le temps de cuisson.
- Réglez la température, le temps de cuisson et le taux d'humidité.
- Validez en appuyant sur OK.

ou

- Sélectionnez la température à cœur.
- Réglez la température, la température à cœur et le taux d'humidité.
- Validez en appuyant sur OK.

Multigril

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

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez "Ajouter".

Phase de cuisson 2

- Sélectionnez le mode de cuisson de votre choix.
- Procédez au réglage comme dans la phase 1 puis validez en appuyant sur OK.

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez "Ajouter".

Phase de cuisson 3

- Sélectionnez le mode de cuisson de votre choix.
- Procédez au réglage comme dans la phase 1 puis validez en appuyant sur OK.

Un message s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez "Terminer".

Le résumé des différentes phases de cuisson s'affiche à l'écran. Si vous ne souhaitez plus ajouter de phase de cuisson, validez en sélectionnant "OK".

Démarrez la cuisson tout de suite ou entrez l'heure de départ ou de fin de la cuisson (voir chapitre correspondant). Vous pouvez enregistrer les phases de cuisson respectives sous **"Programmes personnalisés"**.

- Appuyez sur "Enregistrer".
- Saisissez le nom que vous avez choisi.
- Appuyez sur "Enregistrer".

Utilisation

Chaleur tournante+ / Chaleur sole / voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogril / Cuisson intensive / Spécial pâtisserie

Retirez le filtre à graisses de la paroi arrière avant de faire de la pâtisserie. Exceptions : cuisson de pizzas à garniture copieuse ou de tartes aux prunes.

L'appareil se met automatiquement en marche après confirmation de la température.

Il n'est pas indispensable de spécifier le temps de cuisson. Vous pouvez configurer les paramètres suivants en allant sur "Ouvrir les réglages supplémentaires" : Temps de cuisson / Départ à / Prêt à.

Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson allant d'une minute à 12 heures. Le temps de cuisson commence à s'écouler dès que vous avez validé votre saisie.

Si aucune durée n'est indiquée, le four s'arrête automatiquement après maximum 12 heures.

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

- Le cas échéant, retirez le filtre à graisses de la paroi arrière.
- Mettez l'appareil en marche ①.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Sélectionnez une température / température à cœur puis confirmez votre choix.

Programmes personnalisés

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes de cuisson que vous utilisez souvent et leur attribuer un nom (cf. "Programmes personnalisés").

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

Créer un programme

Vous pouvez créer des programmes personnalisés.

Si vous avez déjà enregistré un ou des programmes personnalisés, ils apparaissent à l'écran et vous pouvez sélectionner une des options suivantes :

Programmation

Créer un programme

Vous pouvez créer vos propres programmes

Modifier un programme

Les programmes existants sont affichés

Vous pouvez les modifier.

Supprimer un programme

Vous pouvez supprimer les programmes existants.

Créer un programme

- Dans le menu principal, effleurez "Programmes personnalisés".
- Appuyez sur "Créer le programme".
- Procédez au réglage comme d'habitude puis validez en appuyant sur "OK".

Pour ajouter une autre phase de cuisson à votre programme personnalisé, sélectionnez "Ajouter" puis continuez comme précédemment.

- Pour enregistrer votre programme, sélectionnez "Terminer".

Un résumé s'affiche à l'écran.

- Validez en appuyant sur "OK".

Utilisation

Vous pouvez maintenant enregistrer et choisir le nom que vous donnerez à votre programme de cuisson personnalisé.

- Appuyez sur "Enregistrer".
- Saisissez le nom que vous avez choisi.
- Appuyez sur "Enregistrer".

Un résumé s'affiche à l'écran.

- Validez en appuyant sur "OK".

Modifier un programme

- Dans le menu principal, effleurez "Programmes personnalisés".
- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Remanier un programme".
- Appuyez sur le programme souhaité.

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

Supprimer un programme

- Dans le menu principal, effleurez "Programmes personnalisés".
- Appuyez sur "Programmation".
- Appuyez sur "Supprimer un programme".
- Appuyez sur le programme souhaité.

MyMiele

MyMiele  vous permet de personnaliser votre four en enregistrant les applications que vous utilisez souvent.

Dans le cas des programmes automatiques notamment, vous n'avez plus besoin de passer par tous les niveaux de menu pour démarrer un programme.

Vous pouvez aussi intégrer dans l'écran d'accueil les options enregistrées dans MyMiele (cf. chapitre « Réglages – Écran d'accueil »).

Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez « MyMiele  ».
- Sélectionnez « Ajouter une entrée ».

Vous pouvez choisir une sous-rubrique parmi les rubriques suivantes :

- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques Auto
- Fonctions utiles 
- Programmes personnalisés 

■ Confirmez votre choix en appuyant sur OK.

Dans la liste apparaît une vignette avec la sous-rubrique sélectionnée et le symbole de la rubrique dont elle est issue.

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

Utilisation

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 l'entrée ».
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Confirmez votre choix en appuyant sur 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 dernières.

- Sélectionnez « MyMiele   ».
- Sélectionnez « Modifier ».
- Sélectionnez « Classer entrée ».
- Sélectionnez l'entrée dont vous souhaitez modifier la position.
- Sélectionnez la position à laquelle l'entrée doit apparaître.
- Confirmez votre choix en appuyant sur OK.

L'entrée s'affiche à la position souhaitée.

Heure début / fin

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

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

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

La différence entre l'heure de début et de fin du programme de cuisson correspond au temps de cuisson auquel s'ajoute le temps nécessaire à la montée en température de l'enceinte.

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

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

Régler

- Sélectionnez mode de cuisson, température et temps de cuisson comme d'habitude.
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages supplémentaires".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à" puis entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou s'achever.
- Validez en appuyant sur OK.

Modifier

- Appuyez sur "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à".

Autres fonctions

Supprimer

- Appuyez sur "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à".
- Faites votre choix — —.

Minuterie / Alarme

Une minuterie et une alarme au fonctionnement autonome vous permettent de gérer des activités annexes.

Vous pouvez utiliser ces fonctions parallèlement à un processus de cuisson.

Vous pouvez même saisir deux données simultanément : vous retrouvez ces données dans la barre des tâches.

Minuterie

Le temps de programmation de la minuterie s'étend d'une seconde à 23 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Au terme de son compte, un signal sonore retentit.

Alarme

Vous pouvez saisir une heure sur l'alarme : elle fonctionnera comme un réveil qui sonne à l'heure-dite.

Régler

Si vous avez désactivé l'affichage de l'heure (cf. chapitre "Réglages" - "Heure"), vous devez d'abord allumer l'appareil  puis régler la minuterie / l'alarme.

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Appuyez sur "Nouvelle minuterie" / "Nouvelle alarme".
- Balayez l'écran jusqu'à ce que vous aperceviez les données correspondant à vos réglages de la minuterie / l'alarme.
- Pour enregistrer, validez en appuyant sur "OK".

Modifier

- Appuyez sur la touche sensitive  ou sur la minuterie / l'alarme situées en haut à droite de l'écran d'affichage.
- Appuyez sur "Minuterie" ou "Alarme".
- Balayez l'écran jusqu'à ce que vous aperceviez les données correspondant à vos réglages de la minuterie / l'alarme.
- Pour enregistrer, validez en appuyant sur "OK".

Supprimer

- Appuyez sur la touche sensitive  ou sur la minuterie / l'alarme situées en haut à droite de l'écran d'affichage.
- Appuyez sur "Minuterie" ou sur "Alarme".
- Appuyez sur "rétablir".

Autres fonctions

Sécurité enfants

La sécurité enfants permet de prévenir tout enclenchement accidentel de l'appareil.

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

Quand la sécurité enfant est activée, le symbole  apparaît à l'écran dès que vous allumez l'appareil.

Désactiver la sécurité enfants

- Mettez le four vapeur en marche.

Un message s'affiche à l'écran.

- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche  enfoncée pendant 6 secondes environ.

Vous pouvez ensuite réutiliser votre appareil comme d'habitude.

Quelques secondes après l'arrêt de l'appareil, la sécurité enfants s'enclenche automatiquement.

Verrouillage des touches

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

L'activation du verrouillage des touches entraîne le blocage de l'ensemble des touches, exception faite de la touche Marche / Arrêt. Toutefois il est possible de stopper la minuterie en fin de décompte.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous voulez utiliser la fonction de verrouillage des touches, vous devez modifier les réglages d'usine (cf. chapitre "Réglages" > "Sécurité").

Désactiver

- Effleurez une des touches sensibles.
- Pour désactiver le verrouillage des touches, maintenez la touche  enfoncée pendant 6 secondes environ.

Vous pouvez ensuite utiliser votre appareil comme d'habitude.

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

A savoir

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

Cuisson vapeur

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Vaisselle adaptée à la cuisson vapeur

Plats de cuisson

L'appareil est livré avec des ustensiles de cuisson en inox. Par la suite vous pourrez commander des plats de cuisson, proposés en différentes tailles, perforés ou non (cf. chapitre "Commander des accessoires"), et choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer. Pour la **cuisson vapeur**, utilisez de préférence des plats perforés afin que la vapeur pénètre les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle au four vapeur si :

- elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four vapeur.

La vaisselle rustique ou traditionnelle, comme la faïence, la porcelaine ou la céramique n'est pas vraiment adaptée au four vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.

Déposez votre plat sur la grille ou sur un plat de cuisson. Ne le posez pas sur la sole du four.

La distance entre le dessus du plat et la voûte de l'enceinte doit être assez grande pour permettre à la vapeur de pénétrer dans le plat en quantité suffisante.

Plat multi-usages / Grille combinable

Utilisez le plat multi-usages avec la grille. Pour faire des grillades par exemple, posez votre viande sur la grille puis insérez le plat multi-usages juste au-dessous. En fin de cuisson, sortez le plat multi-usages et la grille en même temps.

Niveau de cuisson

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

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

Température

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

Utilisation combinée avec tiroir chauffant

Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre les 40 °C. Attention : si vous réglez simultanément votre four sur 40 °C, aucune vapeur ne pourra se former car la température de l'enceinte sera excessive.

A savoir

Butée de sécurité

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

Temps de cuisson

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

Le temps de cuisson vapeur ne dépend pas de la quantité d'aliments à préparer. Ainsi le temps de cuisson d'un kilo de pommes de terre sera identique au temps de cuisson de 500 g de pommes de terre.

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

Cuisson avec liquides

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

Recettes maison

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

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

Les aliments de petite taille, comme les petits pois et les asperges par exemple, ne laissent que peu voire pas du tout 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. Si vous devez préparer des quantités plus importantes, répartissez-les dans plusieurs récipients plats.

Des légumes différents mais avec un même temps de cuisson peuvent être préparés dans un même plat.

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

Niveau de cuisson

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

Cuisson vapeur

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 = 18 minutes
pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = 22 minutes
choux de Bruxelles croquants, grosses fleurs = 12 minutes
choux de Bruxelles fondants, fleurs moyennes = 12 minutes

Réglages

Programmes automatiques > Légumes > ...

ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	32-38
Chou-fleur entier	27-28
Chou-fleur, morceaux	8
Haricots verts	10-12
Fleurs de brocolis	3-4
Carottes entières	7-8
Carottes coupées en deux	6-7
Carottes en rondelles	4
Endives coupées en deux	4-5

Cuisson vapeur

	Temps de cuisson en minutes
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10-12
Fenouil, en lamelles	4-5
Chou de Milan, en morceaux	23-26
Pommes de terre à chair ferme, épluchées	27-29
entières	21-22
coupées en deux	16-18
coupées en quatre	
Pommes de terre à chair ferme majoritaires, épluchées	25-27
entières	19-21
coupées en deux	17-18
coupées en quatre	
Pommes de terre farineuses, épluchées	26-28
entières	19-20
coupées en deux	15-16
coupées en quatre	
Chou-rave, en bâtons	6-7
Citrouille, en dés	2-4
Epi de maïs	30-35
Blettes, coupées	2-3
Poivrons, en dés / lanières	2
Champignons	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30-32
Poireaux, coupés	4-5

Cuisson vapeur

	Temps de cuisson en minutes
Poireaux, coupés en deux dans les sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22-25
Chou Romanesco, fleurs	5-7
Choux de Bruxelles	10-12
Betteraves, entières	53-57
Chou rouge, coupé	23-26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9-10
Céleri-rave, en bâtons	6-7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	9-10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
Epinards	1-2
Chou chintu, en lanières	10-11
Céleri branche, coupé	4-5
Navets, coupés	6-7
Chou blanc, en lanières	12
Chou frisé, coupé	10-11
Courgettes, rondelles	2-3
Mange-tout	5-7

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

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

Préparation

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

Temps de cuisson

C'est la structure et l'épaisseur des aliments et non leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson sera long. Exemple : un morceau de viande de 300 g et de 10 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

Conseils

Pour préserver les **arômes** de vos viandes, cuisinez-les dans un plat non percé en plaçant le plat non percé en-dessous afin d'en recueillir les jus de cuisson.

Vous pouvez transformer ces sucs de viande en délicieuses sauces ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.

La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de savoureux **bouillons**. Mettez la viande, les légumes et de l'eau froide dans le plat de cuisson. Plus la cuisson sera longue, meilleur sera le bouillon.

Cuisson vapeur

Réglages

Programmes automatiques > Viande > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur > ...

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

Viande	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Gîte, recouvert d'eau	100	110-120
Jambonneau	100	135-145
Blanc de poulet	100	8-10
Jarret	100	105-115
Côte à l'os, recouverte d'eau	100	110-120
Enchiclé de veau	100	3-4
Porc fumé, tranches	100	6-8
Sauté d'agneau	100	12-16
Poularde	100	60-70
Paupiettes de dinde	100	12-15
Escalope de dinde	100	4-6
Plat de côtes, recouvert d'eau	100	130-140
Ragoût de boeuf	100	105-115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	100	80-90
Aiguillettes de boeuf	100	110-120

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques > Saucisses > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur > ...

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Saucisses	Temps de cuisson en minutes
Saucisse à bouillir	6-8
Cervelas	6-8
Boudin blanc	6-8

QUEL FOUR.COM

Cuisson vapeur

Poissons

Produits frais

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

Surgelés

Décongelez complètement le poisson avant cuisson (cf. chapitre "Décongélation").

Préparatifs

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

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

Plats de cuisson

Enduisez des plats perforés avec du beurre ou de l'huile puis enfournez le plat multi-usages sur le niveau inférieur.

Niveau de cuisson

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

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

Pour relever le goût d'un poisson, ajoutez des aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec le saumon.

La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.

Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à l'eau-froid et de l'eau froide dans un plat puis jetez-y les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.

Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, carpes, tanches et anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Cuisson vapeur

Réglages

Programmes automatiques > Poisson > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
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
Carpes, 1,5 kg	100	18-25
Filet de saumon	100	6-8
Poivré de saumon	100	8-10
Truite saumonée	90	14-17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6-8
Filet d'aiglefin	100	4-6
Filet de carrelet	85	4-5
Filet de lotte	85	8-10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5-8
Filet de thon	100	6-8
Filet de sandre	85	4

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

Enduisez des plats perforés avec du beurre ou de l'huile puis enfournez le plat multi-usages sur le niveau inférieur.

Temps de cuisson

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

Pour préparer les crustacés en sauge ou au court-bouillon, ajoutez quelques minutes au temps de cuisson indiqué.

Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Crevettes	90	3
Gambas	90	3
Langoustines	90	4
Crevettes grises	90	3
Langouste	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

 Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson. Risque d'intoxication !

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.

Surgelés

Décongelez-les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

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

Réglages

Programmes automatiques > Coquillages > ...

ou

Mode cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

Riz

Le riz gonfle à la cuisson : il doit être immergé dans un liquide. La quantité de liquide dépend du type de riz concerné.

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

Réglages

Programmes automatiques > Riz > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions riz / liquide	Temps de cuisson en minutes
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23-25
Riz à grain rond		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Rizotto	1 : 2,5	18-19
Riz complet	1 : 1,5	26-29
Riz sauvage	1 : 1,5	26-29

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. Remarque : pour un meilleur résultat, plongez-les toujours dans un liquide chaud.

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

Produits frais

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

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

Réglages

Programmes automatiques > Produits à base de farine > ...
ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Produits frais	Temps de cuisson en minutes
Gnocchi	3
Knöpfli	2
Raviolis	3
Spätzle	2
Tortellini	3
Produits secs, recouverts d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

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.

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Programmes automatiques > Céréales > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions Céréales / Liquide	Temps de cuisson en minutes
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boullgour	1 : 1,5	9
Blé vert entier	1 : 1	7
Blé vert concassé	1 : 1	18–20
Avoine entière	1 : 1	18
Avoine, concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle, entier	1 : 1	35
Seigle, concassé	1 : 1	10
Blé, entier	1 : 1	30
Blé, concassé	1 : 1	8

Cuisson vapeur

Légumes secs

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

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

Pendant la cuisson, Plongez les légumes secs trempés dans un liquide. Avec les légumes secs non trempés, respectez les proportions spécifiques légumes secs / liquide.

Réglages

Programmes automatiques > Légumes secs > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Après trempage	
	Temps de cuisson en minutes
Haricots	
Haricots rouges	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois jaunes	40–50
Pois verts, écosés	27

Sans trempage		
	Temps de cuisson en minutes	Rapport : légumes secs / liquide
Haricots		
Haricots rouges	130-140	1 : 3
Haricots rouges (haricots Azuki)	95-105	1 : 3
Haricots noirs	100-120	1 : 3
Haricots pinto	115-135	1 : 3
Haricots blancs	80-90	1 : 3
Lentilles		
Lentilles brunes	12-14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
Petits pois		
Pois jaunes	110-130	1 : 3
Pois verts, écossés	60-70	1 : 3

Cuisson vapeur

Oeufs

Utilisez des récipients perforés pour préparer des œufs durs.

Ne percez pas les oeufs avant cuisson. Pendant la phase de préchauffage, ils se réchauffent peu à peu et n'éclatent donc pas.

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

Réglages

Programmes automatiques > Oeufs > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Temps de cuisson en minutes	
petit calibre	
coque	3
mollet	5
dur	9
calibre moyen	
coque	4
mollet	6
dur	10
gros calibre	
coque	5
mollet	6-7
dur	12
très gros calibre	
coque	6
mollet	8
dur	13

Fruits

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

Conseil

Conservez le jus des fruits pour un glaçage de tarte.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Temps de cuisson en minutes
Pommes, en morceaux	1-3
Poires, en morceaux	1-3
Cerises	2-4
Mirabelles	1-2
Nectarines / Pêches, en morceaux	1-2
Prunes	1-3
Coings, en dés	6-8
Rhubarbe, en bâtonnets	1-2
Groseilles à maquereaux	2-3

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu en mode manuel

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

Pour préparer d'un seul coup un menu express composé d'aliments aux temps de cuisson différents (ex. : un filet de sébaste accompagné de riz et de brocolis), 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 de cuisson

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

Température

La plupart des aliments ont besoin d'une température minimale de 100 °C pour cuire. Nous vous conseillons donc de choisir cette température pour faire cuire un menu, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente.

Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 35 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

De même si la température de cuisson recommandée est de 85 °C, testez d'abord le résultat obtenu à 100 °C. En effet, les poissons délicats dont la chair se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, se tiennent beaucoup mieux à 100 °C.

Temps de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une diminution du temps de cuisson de $\frac{1}{3}$ environ.

Exemple

Riz	20 minutes
Sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

- 20 min moins 6 min = 14 min (Étape 1, riz)
- 6 min moins 4 min = 2 min (Étape 2, sébaste)
- 4 min = temps restant (Étape 3, brocolis)

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

- Vérifiez que la réduction de vapeur est bien désactivée.
- Enfourez d'abord le riz.
- Réglez le temps de cuisson numéro 1, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, enfourez le filet de sébaste.
- Réglez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, enfourez les brocolis.
- Réglez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Fonctions utiles

Réchauffage

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

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

Pour **une** assiette, réduisez 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 est encore chaude.

Humidité

Plus un aliment est humecté, moins le taux d'humidité du four vapeur doit être élevé.

Conseils

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur. Coupez en deux les préparations denses comme les poivrons farcis ou les paupiettes.

Les pièces panées comme les escalopes perdent leur croustillant.

Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragoût).

Réglages

Fonctions utiles > Réchauffer des aliments ou
Modes de cuisson > Cuisson combinée > Chaleur tournante+
Température : cf. tableau
Humidité : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

Fonctions utiles

Aliments	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8–10
Garnitures			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	120	70	8–10
Purée de pommes de terre	140	70	18–20
Viande et volaille			
Rôti, en tranches d'1,5 cm d'épaisseur Paupiettes, en tranches Ragoût Sauté d'agneau Boulettes de viande en sauce Blancs de poulet Escalopes de dinde, en tranches	140	70	11–13
Poisson			
Filet de poisson Paupiettes de poisson coupées en deux	140	70	10–12
Plats cuisinés			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci coupé en deux et riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Potage Bouillon Potée	120	70	10–12

Décongélation

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

Température

Pour décongeler vos aliments, la température optimale est de 60 °C.

Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

Exceptions : laissez le pain et les pâtisseries dans leur emballage pour les décongeler, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité.

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

Plats de cuisson

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, comme la volaille, par exemple, utilisez un plat perforé que vous glissez juste au-dessus du plat multi-usages, de telle sorte que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

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

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

Fonctions utiles

Conseils

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

À mi-décongélation, détachez les morceaux qui sont collés les uns aux autres, comme les fruits rouges ou les morceaux de viande par exemple, puis répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.

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

Réglages

Fonctions utiles > Décongélation

ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

QUEL FOUR.COM

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20–25	10–15
Crème liquide	250	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Morceaux de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises / Groseilles / Cassis	300	60	8	10–12
Cerises	250	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereaux	250	60	20–22	10–15
Légumes				
Conditionnés en bloc	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Trites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crabe	300	60	4–6	5

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Viande				
Rôti	en tranches	60	8-10	15-20
Viande hachée	250	50	15-20	10-15
Viande hachée	500	50	20-30	10-15
Viande de ragoût	500	60	30-40	10-15
Viande de ragoût	1000	60	50-60	10-15
Foie	250	60	20-25	10-15
Râble de lièvre	500	50	30-40	10-15
Selle de chevreuil	1000	50	40-50	10-15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses à griller	800	60	25-35	15-20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15-20
Cuisses de poulet	1000	60	20-25	10-15
Escalope de poulet	500	60	25-30	10-15
Cuisse de dinde	500	60	40-45	10-15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes briochées		60	10-12	10-15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400	60	15	10-15
Pains / Petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain bis en tranches	250	60	40	15
Pain complet, en tranches	250	60	65	15
Pain blanc, en tranches	150	60	30	20

Préparer des conserves

Fruits et légumes

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace 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.

Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

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

Fruits

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

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins.

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

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (ch. 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.

Fonctions utiles

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.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de retirer les bocaux.

Recouvrez ensuite les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Marche à suivre

- Placez les bocaux de même taille dans un plat de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Glissez le plat de cuisson sur le niveau inférieur.

QUEL FOUR.COM

Réglages

Fonctions utiles > Préparer des conserves ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Conserves	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	80	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépin		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Cougnac	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Viande		
précuite	90	90
rôtie	90	90

* 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.

Fonctions utiles

Gâteau (en conserves)

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

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

Bocaux

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

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

Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

Marche à suivre

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

Réglages

Type de pâte	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte à gâteau	Chaleur sole / voûte	-	160	-	25-45
Pâte sablée	Chaleur sole / voûte	-	160	-	50-55
Pâte au levain	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1 2	30 160	100 30	10 30-35

QUEL FOUR.COM

Fonctions utiles

Extraction de jus

Avec votre four vapeur, vous pouvez extraire le jus de certains fruits fragiles, tels que les fruits rouges et les cerises.

Les fruits très mûrs conviennent tout particulièrement car leur jus est abondant et parfumé.

Préparation

Triez et lavez les fruits ou les légumes dont vous voulez 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.

Conseils

Pour équilibrer le goût de vos jus, pensez à mélanger fruits sucrés et fruits acides.

La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez ensuite reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.

Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Marche à suivre

- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat perforé.
- Placez un plat non perforé ou le plat multi-usages juste au-dessous pour en recueillir le jus.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 40 à 70 minutes

Cuisson d'un menu

Pour faire cuire votre menu express, saisissez jusqu'à trois types d'aliments dans n'importe quel ordre (Exemple : un poisson avec sa garniture et ses légumes). Votre four vapeur combiné enregistre et indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs, l'aliment qui cuit le plus longtemps devant alors être enfourné en premier.

- Mettez l'appareil en marche ①.
- Le cas échéant, enfournez le plat au multi-usages ou le plat récupérateur.
- Sélectionnez "Fonctions utiles" > "Cuisson menu".
- Sélectionnez l'aliment en question.

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

- Sélectionnez ou saisissez les valeurs souhaitées puis validez le cas échéant en appuyant sur "Poursuivre".
- 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 confirmé "Démarrer cuisson menu", l'écran indique quel aliment doit être enfourné en premier.

Au terme de la phase de chauffage de l'enceinte, l'écran indique dans combien de temps il faudra enfourner le prochain aliment prévu au menu. Le cas échéant, répétez le même processus pour le troisième élément du menu.

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

Fonctions utiles

Sécher des aliments

Pour sécher ou déshydrater des aliments, utilisez exclusivement le mode cuisson combinée "Chaleur tournante+" afin que l'humidité puisse s'échapper.

Marche à suivre

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

Conseil

Ne déshydratez pas les bananes et l'ananas.

Réglages

Fonctions utiles > Sécher

ou

Modes de cuisson > Cuisson combinée Chaleur tournante+

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Humidité à 0%

Aliments	Température en °C	Temps de cuisson en heures
Pommes en rondelles	50–70	5–8
Abricots, oreillons (dénoyautés)	60–70	10–12
Poires, quartiers	70–80	7–8
Herbes aromatiques*	40–60	1,5–2,5
Champignons	50–70	3–4
Tomates, quartiers	60–70	7–9
Agrumes, rondelles	70–80	8–9
Quetsches, dénoyautées	60–70	10–12

Pizza

Réglages

Fonctions utiles > Pizza

Température : 180 °C - 225 °C

Temps de cuisson : 1-20 minutes

Suggestion : grille recouverte de papier cuisson

ou

Modes de cuisson > "Chaleur tournante+"

Température : 180 °C - 225 °C

Temps de cuisson : 1 à 20 minutes

Suggestion : grille recouverte de papier cuisson

QUEL FOUR.COM

Préparer des yaourts maison

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

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 d'un yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matière grasse.

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

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

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

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté

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

Dépôts de liquide

Pots déplacés, vitesse de refroidissement insuffisante.

Texture grumeleuse

Température excessive, lait de mauvaise qualité, lait et yaourt mal mélangés.

Conseil

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

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Fabriquer des yaourts maison

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 40 °C

Temps de cuisson : 5 heures

Fonctions utiles

Faire pousser la pâte

Marche à suivre

- Pour préparer la pâte, veuillez vous référer à la recette.
- Placez le saladier où repose la pâte dans un plat perforé puis laissez reposer le tout sur la grille sans couvrir.

Réglages

Fonctions utiles > Faire lever la pâte

Temps de cuisson : cf. recette

ou

Modes de cuisson > Cuisson combinée > Chaleur tournante+

Température : 30 °C

Humidité 100 %

Temps de cuisson : cf. recette

Faire fondre de la gélatine

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Faire fondre du chocolat

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

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre du chocolat

ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonctions utiles

Emonder

Marche à suivre

- Incisez le pédoncule des tomates, nectarines ou autres fruits en y traçant une croix. Cette astuce vous permettra de retirer la peau plus facilement.
- Versez les aliments dans un plat perforé si vous utilisez la vapeur, ou sur le plat multi-usages, si vous utilisez le 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 cuisson > Multigril
Vitesse 3
Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	Temps de cuisson en minutes
Poivron, courgettes, aubergines	10
Tomates	7

Modes de cuisson > Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	Temps de cuisson en minutes
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivron	4
Pêches	1
Tomates	1

Conservation des pommes

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

Réglages

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 50 °C

Temps de cuisson : 5 minutes

ou

Programmes automatiques > Fruit > Pommes > entier > Conserver

Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

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

Réglages

Fonctions utiles > Blanchir

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Fonctions utiles

Faire suer des oignons

Faire suer les oignons signifie qu'ils sont cuits dans leur jus avec ou sans matière grasse.

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Faire suer le lard

Evitez le lard de noircir.

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer le lard

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Stériliser de 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.

Marche à suivre

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

Réglages

Fonctions utiles > Stériliser de la vaisselle
Temps de cuisson : 1 minute à 10 heures

ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 15 minutes

Fonctions utiles

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Préparer des serviettes chaudes

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

Décristalliser le miel / Fluidifier le miel

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Décristalliser le miel / Fluidifier le miel

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 60 °C

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

Réaliser une Royale

Marche à suivre

- Mélangez 6 oeufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez le mélange œufs et lait et versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

QUEL FOUR.COM

Fonctions utiles

Préparer de la pâte à tartiner aux fruits

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace de pourriture.

Bocaux

N'utilisez que des bocaux parfaitement propres munis d'un couvercle à vis. (contenance max. : 250 ml).

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

Préparation

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

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins.

Réduisez les fruits en purée pour que la pâte à tartiner ait une consistance assez ferme.

Ajoutez la quantité de sucre cristal nécessaire (cf. indications sur le paquet). Mélangez bien.

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

Marche à suivre

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

Réglages

Cuisson combinée Chaleur tournante+

Température : 150 °C

Humidité : 20 %

Temps de cuisson : 35 minutes

Programme Shabbat

Afin d'accompagner la tradition du Shabbat, ce programme qui fonctionne en mode "Chaleur sole / voûte" va rester en marche pendant 72 heures.

Vous ne pourrez plus modifier ce programme après son démarrage. Dès que vous enclenchez le programme Shabbat, l'affichage de l'heure s'éteint et l'éclairage de l'enceinte est désactivé. L'éclairage de l'enceinte restera éteint si vous ouvrez la porte de l'appareil et le chauffage de l'enceinte ne démarra qu'après avoir ouvert puis refermé la porte.

Le programme Shabbat ne fonctionne que si vous avez désactivé la minuterie.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Programme Shabbat".
- Sélectionnez une température.
- Ouvrez la porte.
- Enfourez le plat.
- Fermez la porte.

Le programme démarre au bout de 5 minutes. Une fois le programme Shabbat lancé, vous ne pouvez ni le modifier ni l'enregistrer en "Programmes personnalisés". Le seul moyen d'interrompre le programme Shabbat est d'éteindre l'appareil.

Thermosonde

Principe de fonctionnement

La pointe de mesure de la thermosonde que vous plantez dans la viande mesure la température intérieure des aliments, dite **température à cœur**.

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

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

Le processus de cuisson s'arrête dès que la température à cœur programmée est atteinte.
Exception : Le mode de cuisson combiné prévoit une phase de cuisson supplémentaire, qui peut par exemple servir à colorer vos plats en fin de cuisson.

Les valeurs des températures à cœur respectives sont transmises par signal radio au système électronique de l'appareil : elles transitent par l'émetteur placé dans la poignée de la thermosonde vers l'antenne de réception placée au centre de la résistance de voûte.

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.

La thermosonde ne doit jamais être utilisée à plus de 100 °C.

Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte en cours de cuisson si vous ne l'utilisez pas !

Rangez-la dans la housse prévue à cet effet sur la porte de l'appareil. Une fois enfoncée dans les aliments toutefois, elle ne risque pas d'être endommagée, le réglage maximum de la température à cœur ne pouvant dépasser 99 °C.

Possibilités d'utilisation

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

- Cuisson combinée Chaleur tournante+,
- Cuisson combinée Chaleur sole / voûte
- Chaleur tournante+
- Turbogril
- Chaleur sole / voûte
- Cuisson intensive
- Spécial pâtisserie
- Cuisson vapeur

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

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

Thermosonde

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

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

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

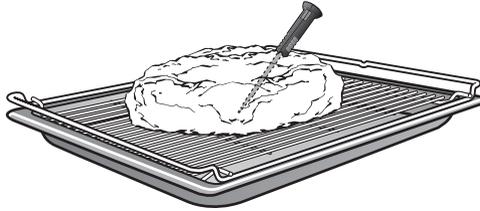
Si vous utilisez un sachet de rôtissage, vous pouvez soit transpercer le sachet et enfoncez la thermosonde jusqu'au cœur du morceau de viande, soit planter la thermosonde dans la viande comme expliqué précédemment et refermer le sachet ensuite. Consultez les indications présentes sur l'emballage.

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

QUEL FOUR.COM

Marche à suivre

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



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

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

Thermosonde

Conseils

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

La température à cœur que vous aviez réglée est atteinte et vous constatez que la viande n'est pas assez cuite ? Replantez la thermosonde à un autre endroit et recommencez comme expliqué précédemment.

Réglages

Viande	Température à cœur en °C
Rôti de veau	75–80
Porc fumé	75–85
Gigot	80–85
Selle d'agneau	70–75
Selle de chevreuil / Filet de lièvre	65–75
Rôti de bœuf	80–90
Filet de bœuf / Rosbif	
sans os	40–45
à point	50–60
bien cuit	60–70
Rôti / Echine de porc	80–90
Filet mignon / Carré de porc	70–80
Gibier / Cuissot	80–90

Pour les rôtis, préférez les modes de cuisson combinée "Chaleur tournante+" et "Chaleur sole / voûte".

Assurez-vous que le filtre à graisses est en place.

Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée : elle se dessèche. Faites-la décongeler avant cuisson.

Pas de préchauffage du four pour les rôtis : préparez la viande puis enfournez-la dans l'appareil encore froid.

Avant de la cuire, parez la viande en enlevant la graisse, la peau et les nerfs. Assaisonnez la viande selon votre goût et parsemez-la de petits morceaux de beurre / tranches de lard (gibier). Votre gibier sera plus tendre si vous le faites mariner toute une nuit, dans du petit lait par exemple.

Si vous souhaitez enfourner plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez tant que possible des pièces de viande de même épaisseur.

Avant de servir, laissez reposer le rôti cuit pendant une dizaine de minutes environ. Ce temps de repos permet au jus de viande de mieux se répartir.

Rôtissage

Cuisson combinée

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

Faites rôtir la viande sur la grille et placez le plat multi-usages au-dessous. Vous pouvez ensuite réutiliser ce jus de viande pour réaliser des sauces.

La surface des viandes maigres reste moelleuse grâce à la vapeur. Les viandes maigres sont particulièrement goûteuses si pendant une première phase de cuisson vous les faites d'abord dorer en associant température élevée et faible taux d'humidité puis si pendant la deuxième phase, vous placez la thermosonde dans la viande pour une cuisson parfaite (température de l'enceinte de 30 °C > température à cœur sélectionnée).

Pendant la première phase de cuisson, faites cuire les viandes grasses bardées à une température élevée : ainsi vous éliminez un maximum de la graisse et faites dorer le dessus. Pendant la deuxième phase de cuisson, baissez la température et augmentez le taux d'humidité. Pendant la dernière phase de cuisson, augmentez la température pour un fini croustillant.

Pendant la première phase de cuisson, faites cuire les plats brisés en associant température élevée et faible taux d'humidité. En deuxième phase de cuisson, utilisez la thermosonde, baissez la température en augmentant le taux d'humidité puis laissez mijoter un long moment (température de l'enceinte de 30 °C > température à cœur sélectionnée).

Tableau de rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Volaille						
Canard jusqu'à 2 kg, farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	100	80	140	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Canard jusqu'à 2 kg, non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	100	80	100	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Magret de canard, rosé	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	7-13	-
Magret de canard, bien cuit	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	7-13	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	4	30	0	5	-
Oie jusqu'à 4,5 kg	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	100	80	270	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Poulet, entier	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	200	95	50	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	225	0	8-10	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	0-12	-
Cuisse de poulet	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	200	95	30-25	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	225	0	13-18	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	0-17	-
Paupiettes de dinde farci ou non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	140	75	100	-
	Turbogril	3	200	-	4-8	-

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Volaille						
Escalope de dinde	Cuisson combinée Chaleur tournante+ Multigril	1	170	65	85	-
		2	Vitesse 3	-	0-9	-
Veau						
Filet / Selle, saignant(e)	Turbogrill		175	-	-	45
Filet / Selle, à point	Turbogrill		165	-	-	55
Filet / Selle, bien cuit(e)	Turbogrill		160	-	-	75
Filet / Selle (Touche du chef), saignant(e)*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	8	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	60	49	31	-
Filet / Selle (Touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	5	70	51	60	-
Filet (Touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	5	90	68	50	-
	Turbogrill	6	200	-	5	-

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Veau						
Selle (Touche du chef), bien cuite*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	5	90	68	80	-
	Turbogril	6	200	-	5	-
Jarret	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1	100	84	155	-
	Turbogril	2	150	-	17	-
Bœuf en daube*	Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	84	165	-
Agneau						
Gigot	Multigril	1	Vitesse 3	-	18	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	2	100	57	190	-
Selle / Carré / Couronne, à point*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	8	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	75	47	40	-
Selle / Carré / Couronne, bien cuit(e)*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	100	57	100	-

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Bœuf						
Filet (rôti), saignant	Turbogrill		175	-	-	45
Filet (rôti), à point	Turbogrill		170	-	-	55
Filet (rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-	-	75
Filet (Touche du chef), saignant*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	60	49	31	-
Filet (Touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	5	70	51	60	-
Filet (Touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	5	90	68	105	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-
Rosbif (rôti), saignant	Turbogrill		175	-	-	45
Rosbif (rôti), à point	Turbogrill		170	-	-	55
Rosbif (rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-	-	75
Rosbif (Touche du chef), saignant*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	60	49	31	-

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Bœuf						
Rosbif (Touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	5	70	51	60	-
Rosbif (Touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	5	70	68	135	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-
Paupiettes*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	84	120	-
Bœuf en daube*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	84	205	-
Porc						
Filet	Turbogrill		200	-	-	75
Porc fumé	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	200	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	130	100	-	75
Rôti de porc croustillant	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	225	54	40	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	2	100	84	30	-
	Turbogrill	3	165-185	-	20-25	-
Rôti dans le filet	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1	180	50	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	2	130	30	-	75

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Gibier						
Selle de cerf, à point*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	7	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	75	52	40	-
Selle de cerf, bien cuite*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	13	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	100	47	107	-
Cuissot de cerf	Multigril	1	Vitesse 3	-	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	2	100	57	160	-
Selle de chevreuil, à point*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	75	47	55	-
Selle de chevreuil, bien cuite*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	100	47	84	-
Cuissot de chevreuil	Multigril	1	Vitesse 3	-	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	2	100	57	130	-
Cuisse de sanglier	Multigril	1	Vitesse 3	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	2	100	57	145	-

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Autres						
Autruche, à point*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	13	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	75	52	157	-
Autruche, bien cuite*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	13	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	4	100	57	142	-

* Pendant la première phase de cuisson, glissez le plat multi-usages sur le niveau inférieur et la grille sur le second niveau de cuisson, sauf la couronne d'agneau qui doit rôtir sur le plat multi-usages. Faites chauffer l'enceinte sans introduire les pièces de viande que vous enfournez au début de la seconde phase de cuisson.

QUEL FOURN.COM

Boulangerie / Pâtisserie

Chaleur tournante+

Cuisson sur plusieurs niveaux

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

Chaleur sole / voûte

Cuisson de recettes traditionnelles et de soufflés

N'utilisez qu'un seul niveau.

Cuisez les grandes tartes sur le plat multi-usages en l'enfournant au niveau intermédiaire.

Si vous utilisez d'anciennes recettes ou de vieux livres de cuisine, enlevez 10 °C à la température indiquée. Gardez le même temps de cuisson.

Chaleur voûte

Pour poursuivre la cuisson du dessus, gratiner les plats et faire cuire des côteaux à la broche.

Chaleur sole

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

Cuisson intense

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

Enfournez au niveau le plus bas.

Spécial pâtisserie

Pâtes à gâteau et pâte à choux

Cuisson combinée

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

Pour des petits pains précuits, réglez l'humidité à 90 % et respectez la température indiquée sur l'emballage.

QUEL FOUR.COM

Boulangerie / Pâtisserie

Conseils pour vos préparations

Les gâteaux, pizzas, frites ou autres préparations semblables doivent être dorés et non brunis.

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

Moules

Pour vos préparations, préférez les moules de couleur foncée.

Ils absorbent mieux la chaleur qui se transmet plus vite à la pâte. Les moules de couleur claire envoient la chaleur : la déperdition est plus importante, la cuisson plus longue.

Disposez les moules à côté de forme allongée dans le sens de la longueur : la chaleur se diffuse bien dans le moule, le résultat final est homogène.

Plat multi-usages

Grâce aux propriétés anti-adhérentes de sa surface traitée PerfectClean, le plat multi-usages n'a pas besoin d'être enduit avant cuisson.

Papier sulfurisé

Le papier sulfurisé est nécessaire avec :

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

Produits surgelés

Pour faire cuire des produits surgelés tels que les frites, les gâteaux ou les pizzas, sélectionnez la température la plus basse indiquée sur l'emballage.

Faites cuire les pâtisseries, les pizzas ou les baguettes surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé. Le plat multi-usages ou une autre plaque de cuisson peut se tordre sous l'effet de la chaleur, ce qui peut s'avérer dangereux au moment de sortir les aliments.

Enfournez les produits surgelés, comme les frites, les croquettes de pomme de terre ou autres préparations similaires sur le plat multi-usages recouvert de papier sulfurisé. Retournez plusieurs fois les aliments en cours de cuisson.

Niveaux de cuisson

Lorsque vous préparez des gâteaux moelleux comme les tartes aux prunes, n'utilisez qu'un seul niveau.

N'utilisez pas plus de 2 niveaux de cuisson en même temps.

Si vous souhaitez cuire sur 2 niveaux en même temps, utilisez les niveaux de cuisson 1 et 2.

Remarques concernant les données du tableau

Sélectionnez la température la plus basse du tableau.

Si des températures plus élevées permettent de limiter le temps de cuisson, elles risquent de donner une dorure très hétérogène. Il arrive même parfois que les aliments ne soient pas bien cuits.

Une fois le temps de cuisson le plus court écoulé, vérifiez si les aliments sont cuits. Pour vérifier que les gâteaux et petits sablés sont cuits, piquez un cure-dent dans la pâte. Si celui-ci ressort sec, le plat est cuit.

Boulangerie / Pâtisserie

Tableau des préparation en pâtisserie / boulangerie

Préparations	Mode de cuisson	Etape	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte sablée					
Plaque	Chaleur tournante+		150-180	-	25
Moule à charnière	Chaleur sole / voûte		160-170	-	25-35
Pâte feuilletée					
farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	100	100	7
		2	190-210	90	10
		3	190-210	75	5
		4	190-210	0	6
Sablés*	Chaleur sole / voûte	-	180	-	15
Pâte à choux					
Eclairs	Cuisson combinée Chaleur tournante+		150-185	-	50
Pâte au levain					
Bagels	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	100	100	10
		2	200	0	24
Baguettes, pain d'épeautre	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180-210	0	30
Gâteau au beurre	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1	160	90	15
		2	120-165	0	10
Croissants	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	90	100	2
		2	160	90	10
		3	160-190	0	27
Pain aux trois céréales	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	30	100	15
		2	150	50	10
		3	150	0	100
Pita	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1	40	100	10
		2	50	100	2
		3	210	0	6
		4	155-190	0	25
Tresse	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1	40	100	8
		2	50	100	2
		3	200	50	10
		4	160-200	0	12
Pain blanc moulé	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	220	0	25-50

Boulangerie / Pâtisserie

Préparations	Mode de cuisson	Etape	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte au levain					
Pains aux herbes	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	155	90	9
		2	200	0	15-25
Petits pains aux céréales	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	155	90	9
		2	210	0	20-30
Pizza / Tarte aux prunes	Cuisson intensive		175-205	-	35
Pâte au levain					
Tresse suisse	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1	90	100	6
		2	170- 210	50	45
Pain de Noël	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	150	100	30
		2	130-160	0	30
Gâteau moelleux à l'abricot	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	30	100	30
		2	160	90	25
		3	130-180	0	10
Petits pains sucrés	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1	40	100	8
		2	50	100	2
		3	200	50	10
		4	200	0	8-13
Pain complet	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	190-215	0	30
Pain blanc	Cuisson combinée Chaleur tournante	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	170-210	0	30
Petits pains blancs	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	155	90	9
		2	200	0	20-30
Pain complet au froment	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180-220	0	30
Tarte à l'oignon	Cuisson intensive		190	-	25-35

Boulangerie / Pâtisserie

Préparations	Mode de cuisson	Etape	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte Brisée					
Sablés	Cuisson combinée Chaleur tournante+		185 185	50 0	6 10-15
Moule à pâtisserie avec préparation sèche	Cuisson combinée Chaleur tournante+		200	85	35
Moule à pâtisserie avec préparation moelleuse	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2	210 190	0 0	15 20-30
Cuisson dans plat multi-usages	Cuisson intensive		170-190	-	35-45
Pâte à l'huile et au fromage blanc					
Petits pains sucrés	Cuisson combinée chaleur sole / voûte	1 2 3	150 165 165	100 50 0	5 5 14-26
Pizza	Cuisson intensive		155-190	-	30
Plaque	Chaleur sole / voûte		160-180	-	45-55
Pâte à gâteau					
Moule à pâtisserie	Spécial pâtisserie		170-190	-	55
Plaque garnie de fruits	Cuisson intensive		170-190	-	40
Sablés	Cuisson combinée chaleur sole / voûte		150-190	95	25
Levain					
Pain de seigle / froment	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2	210 190-210	50 0	5 50
Pain de seigle*	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2 3	210 210 155-170	60 0 0	6 6 60
Pâte à strudel					
Strudel aux pommes	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2	30 190	90 0	7 35-55

Chauffez l'enceinte à vide

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

N'utilisez jamais la thermosonde en modes Gril éco, Multi-gril et Cuisson combinée / Gril.

Sélectionnez le mode de cuisson.

- Avec le Multigril et le Gril éco, vous pouvez faire cuire les morceaux de viande peu épais et faire gratiner vos plats.
- Avec le Turbogril, vous pouvez faire cuire les plats plus volumineux (exemples : volailles et rôtis roulés).

En mode Gril, enfournez le plat multi-usages sous la grille.

En mode Gril, enfournez les pièces de viande épaisses (ex. : demi-poulets) au niveau intermédiaire et les pièces peu épaisses (ex. : steaks) au niveau le plus haut.

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

Les indications de poids tiennent compte du poids par pièce. Que vous enfourniez une ou plusieurs truites de 250 g, le temps de cuisson sera le même.

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

Marche à suivre

- Installez la grille sur le plat multi-usages.
- Posez la viande sur la grille.
- Enfournez la viande et fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Grillades

Conseils

Vous pouvez faire mariner vos viandes maigres ou les enduire d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses de cuisson : elles noircissent vite ou dégagent de la fumée.

Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

Quand vous retournez votre viande, faites vite de telle sorte que l'enceinte ne refroidisse pas trop.

La grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur ? Poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau de cuisson.

Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère :

- si la viande est encore très élastique, cela signifie qu'elle est rouge à l'intérieur ("saignant")
- si la cuillère s'enfonce un peu, la viande est rosée à l'intérieur ("medium")
- si la cuillère s'enfonce à peine, la viande est cuite à point.

Tableau des grillades

Grillade	Mode de cuisson	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Cuisson				
Truite	Multigril	Vitesse 3	-	25-30
Saumon	Turbogrill	180	-	35
Maquereau	Multigril	Vitesse 3	-	25
Viande / Saucisse				
Croquettes de bœuf	Multigril	Vitesse 3	-	20
Saucisse à griller fraîche / précuite	Multigril	Vitesse 3	-	15-20
Autres				
Faire griller des toasts	Multigril	Vitesse 3	-	5-8
Pain grillé, garni	Multigril	Vitesse 3	-	8-15
Epi de maïs	Cuisson combinée Multigril	Vitesse 3	30	23

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

Sur l'écran, le degré de cuisson est représenté par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine convient à un degré de cuisson intermédiaire qui permet d'obtenir un fini doré. Il est signalé par un segment plein situé vers le milieu de la barre de défilement. Sélectionnez le degré de cuisson qui vous convient en déplaçant le curseur vers la gauche ou vers la droite.

Certains programmes de cuisson nous proposent de sélectionner l'option "Touche du chef" : la viande cuit doucement et longtemps à basse température. Sa texture est préservée.

Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Le temps de cuisson est le même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de 10 filets de saumon de 250 g.

Certains programmes vous indiquent même le niveau d'enfournement dans l'enceinte et à quel moment vous devez enfourner le plat. Nous vous conseillons de suivre ces instructions.

Si vous venez de terminer un cycle de cuisson, laissez votre appareil refroidir à température ambiante avant de démarrer un programme automatique.

Si votre four est encore chaud au moment d'enfourner votre plat, faites très attention lorsque vous ouvrez la porte ! De la vapeur peut s'échapper de l'enceinte et vous ébouillanter. Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas toucher les parois de l'enceinte. Risques de brûlures !

Pour la pâtisserie, utilisez les moules recommandés dans la recette.

L'heure de départ peut être différée grâce aux options "Départ à" et "Prêt à".

Programmes automatiques

Pour annuler un programme automatique en cours de cuisson, éteignez le four.

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

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

Récapitulatif des programmes automatiques

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

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez "Programmes automatiques".
- Sélectionnez le sous-menu correspondant (ex. : légumes).
- Sélectionnez le légume de votre choix (ex. : chou-fleur).
- Sélectionnez puis validez les données qui vous concernent.
- Sélectionnez une méthode de cuisson et éventuellement un degré de cuisson.

Prolonger la cuisson

Si une fois le programme automatique terminé vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson.

- Sélectionnez la fonction "Prolonger cuisson".
- Sélectionnez le degré de cuisson souhaité puis validez en appuyant sur OK.

Recherche

La fonction "Recherche" permet d'accéder directement au programme de son choix.

- Sélectionnez "Programmes automatiques".
- Appuyez sur "Recherche".
- Saisissez sur le clavier le nom du programme automatique que vous recherchez.
- Appuyez sur "Résultat".
- Sélectionnez le programme automatique souhaité.

Réglages

Des réglages d'usine sont d'ores et déjà enregistrés sur votre appareil. Vous pouvez modifier ou sélectionner certains réglages du menu, des options ou des sous-menus (cf. "Réglages").

Les réglages actuellement sélectionnés sont indiqués par un cadre de couleur.

La touche "↶" vous permet de revenir à l'étape précédente.

Une fois que vous avez validé en appuyant sur OK, vous avez 15 secondes pour faire votre choix, faute de quoi l'affichage revient à l'étape précédente.

L'affichage est disponible en plusieurs langues. Si vous vous êtes trompé et que vous avez choisi une langue que vous ne comprenez pas, prenez le symbole du drapeau  comme repère : il vous permettra de revenir au sous-menu du choix de langue.

- Mettez l'appareil en marche.
- Sélectionnez "Réglages".
- Sélectionnez le sous-menu souhaité.
- Sélectionnez les réglages souhaités.
- Validez à chaque fois en appuyant sur "OK".

Le réglage d'usine des options est affiché en **gras**.

Option	Réglages disponibles
Langue 🗣️	allemand , autres langues Pays
Heure	Affichage activé / désactivé / désactivation de nuit Représentation analogique / numérique Format d'affichage de l'heure 12 h / 24 h Régler
Date	Régler la date
Eclairage	activé/ activé pendant 15 secondes
Luminosité de l'écran	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores activé / désactivé Bip tonalités activé / désactivé Mélodie d'accueil activé / désactivé
Unités de mesure	Poids g ou lb/oz Température °C ou °F
Maintien au chaud	activé / désactivé
Rinçage automatique	activé / désactivé
Réduction de vapeur	activé / désactivé
Températures préprogrammées	Modifier les températures préprogrammées
Sécurité	Sécurité enfants 🛡️ activé / désactivé Verrouillage des touches activé / désactivé

Réglages

Option	Réglages disponibles
Écran d'accueil	Par défaut, le four vapeur affiche le menu principal lorsque vous l'allumez. Vous pouvez choisir les options suivantes comme page d'accueil : <ul style="list-style-type: none">- Menu principal- Modes de fonctionnement- Programmes automatiques- Autres fonctions- MyMiele- Programmes personnalisés
Dureté de l'eau	douce (< 1,5 °f < 1,5 mmol/l) moyenne (1,5 - 25 °f, 1,5 - 2,5 mmol/l) dure (> 25 °f > 2,5 mmol/l)
Revendeur	Mode de service active / désactivé
Réglage d'usine	Réglages Réinitialiser les réglages de l'appareil Programmes personnalisés Supprimer des programmes personnalisés Températures préprogrammées Réinitialiser les températures préprogrammées MyMiele Toutes les données MyMiele sont supprimées.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test

- fonctions cuisson vapeur -

Veuillez effectuer les contrôles qui figurent dans "Fours électriques > Tables de cuisson > Fours et grils à usage domestique - méthodes de mesure des propriétés d'utilisation.

Projet pour le paragraphe "Fours vapeur et fours vapeur combinés".

Aliments	Plats de cuisson	Quantité en g	Mode de cuisson	Niveau de cuisson en partant du bas	Température en °C*	Temps de cuisson en min.
Répartition de la vapeur						
Brocolis (10.1)	1x DGGL 20	300	Cuisson vapeur	2	100	3
Ajout de vapeur						
Brocolis (10.2)	1x DGGL 12	max.	Cuisson vapeur	2	100	3
Puissance à charge maximale						
Petits pois (10.3)	2x DGGL 12	1500 chacun	Cuisson vapeur	1, 2	100	**

* Ne préchauffez pas l'appareil.

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

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats-test suivant DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- fonctions four -

Aliments	Matériel adapté	Mode de cuisson	Niveau de cuisson en partant du bas	Température en °C	Temps de cuisson en min.**	Pré-chauffage	Sélectionner le chauffage accéléré de l'enceinte
Biscuit marbré (8.4.1)	1 plat multi-usages	Chaleur tournante+	2	140	39-42 (36)	non	oui
	2 plats multi-usages	Chaleur tournante+	1, 3 *	140	43-46 (41)	non	oui
	1 plat multi-usages	Chaleur sole / voûte	2	140	26-30 (27)	oui	oui
Petits gâteaux individuels (8.4.2)	1 plat multi-usages	Spécial pâtisserie	1	150	30 - 34 (30)	non	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	1 moule à charnière Ø 26 cm (sur grille)	Chaleur tournante+	1	180	31-34 (31)	non	oui
		Chaleur sole / voûte		180	22 - 26 (24)	oui	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	1 moule à charnière Ø 20 cm (sur grille)	Chaleur tournante+	1	160	100 - 110 (105)	non	oui
		Chaleur sole / voûte	1	160	88 - 92 (90)	oui	oui
Toast (9.1)	Grille	Multigril	3	Vitesse 3	6	5 min	non
Biftecks (9.2)	Grille sur plat multi-usages	Multigril	2	Vitesse 3	1ère face : 14 2ème face : 10	5 min	non

* N'attendez pas la fin du temps de cuisson indiqué pour sortir vos plaques à pâtisserie du four.

Retirez-les une à une dès que vous constatez que vos préparations sont bien dorées.

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

 N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil. La vapeur risque d'humidifier les pièces sous tension de l'appareil et de provoquer un court-circuit.

Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez puis séchez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

Ne fermez pas la porte du four avant que celui-ci soit totalement sec.

Si vous n'avez pas l'intention de vous servir de votre four pendant une période prolongée, nettoyez-le bien afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs. Puis laissez la porte entrouverte.

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

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

QUEL FOUR.COM

Nettoyage et entretien

Façade

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus vite possible. Plus vous attendez, plus elles s'incrustent et plus vous aurez de mal à les éliminer. L'aspect de la surface peut s'en trouver altéré définitivement.

Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Vous pouvez aussi utiliser un chiffon humide en microfibre sans aucun produit nettoyant.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de s'altérer.

Toutes les surfaces de votre four vapeur sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- le produit anti-calcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique acéré !

Accessoires

Plat multi-usages, grille combinable, supports de gradins

Les supports de gradins sont recouverts du **revêtement de protection PerfectClean**. Pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

Ne nettoyez surtout pas ces pièces au lave-vaisselle.

Enlevez

- les salissures légères avec un chiffon, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- les salissures plus tenaces avec une **éponge double-face**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.

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

Plats de cuisson

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

Avec du vinaigre, vous enlèverez aussi aisément les taches blanches sur vos plats de cuisson.

Vous pouvez aussi utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Commander des accessoires").

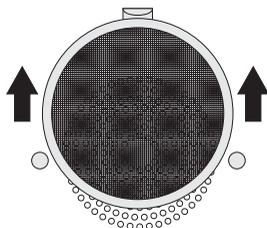
Thermosonde

La thermosonde peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Nettoyage et entretien

Filtre à graisses

Après chaque utilisation, nettoyez le filtre à graisses avec de l'eau et du liquide vaisselle ou mettez-le au lave-vaisselle.



- Sortez le filtre à graisses par le haut.

Pour un lavage efficace du filtre à graisses au lave-vaisselle, installez-le à l'horizontale. Remarque : Certains détergents sont susceptibles de détériorer le filtre à graisses. Ce phénomène n'altère en rien ses fonctions.

Tamis de fond

Rincez et séchez le tamis de fond après chaque utilisation.

Avec du vinaigre, vous enlèverez facilement les taches bleuâtre de vos plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Commander des accessoires"). Une fois appliqué, rincez bien à l'eau claire afin qu'il ne reste plus aucune trace de produit.

Réservoir à eau

Après chaque utilisation, sortez et videz le réservoir à eau et le bac à eau condensée puis lavez-les à la main ou au lave-vaisselle et séchez-les. Vous éviterez ainsi l'accumulation de calcaire.

Lorsque vous sortez le réservoir à eau et le bac à eau condensée, vous constaterez peut-être qu'un peu d'eau a coulé dans l'habitacle. Le cas échéant, essuyez soigneusement.

Enceinte de cuisson

L'enceinte est en inox et sa surface est traitée avec un **revêtement de protection PerfectClean**. Pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

Pour nettoyer l'enceinte du four, vous pouvez retirer la porte ainsi que les supports de gradins.

Après une cuisson vapeur

Enlevez

- l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
- les taches de graisse peu incrustées avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Puis rincez à l'eau claire.

Rincez et séchez l'enceinte avec un chiffon doux. Vous pouvez terminer le séchage du four automatiquement (cf. chapitre "Entretien / Séchage").

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

Nettoyez l'enceinte à chaque fois que vous avez préparé des grillades, un rôti ou un gâteau. Si vous ne les nettoyez pas rapidement, les dépôts s'incrusteront et deviennent impossibles à déloger.

Nettoyez l'enceinte de votre appareil avec une **éponge double-face**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge. Puis rincez soigneusement à l'eau claire et séchez bien toutes les surfaces de l'enceinte.

Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de votre appareil si au préalable vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et du liquide vaisselle, que vous laisserez ensuite agir quelques minutes. Vous pouvez aussi enclencher le programme "Entretien / Humidification enceinte" (cf. chapitre "Entretien").

N'utilisez surtout pas de décapant four en bombe : ces produits laissent des traces.

Nettoyage et entretien

Joint de porte

Les dépôts de graisses qui s'incrument peuvent fissurer ou rendre poreux le joint situé entre l'enceinte et la contre-porte. Nettoyez ce joint à chaque fois que vous faites cuire de la viande ou de la pâtisserie. Utilisez soit un chiffon microfibre sans aucun produit nettoyant soit une éponge avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Remplacez le joint de porte dès qu'il devient cassant ou poreux. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente.

PerfectClean

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

Pour une utilisation optimale de votre appareil, il est important que vous nettoyez l'intérieur de l'enceinte après chaque utilisation. Les propriétés antiadhérentes 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 salissures dues à l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau par exemple, seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

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

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

Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, évitez l'utilisation :

- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- de produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable,
- de laine d'acier,
- d'éponge avec tampon abrasif ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de décapant four en bombe avec temps de pose trop long ou à chaud,
- du lave-vaisselle,
- d'un ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée.

QUELFOUR.COM

Nettoyage et entretien

Entretien

Humidification de l'enceinte

Ce programme permet de ramollir les projections laissées sur l'enceinte du four, après la cuisson d'un rôti par exemple.

- Laissez refroidir l'enceinte du four.
- Enlevez tous les accessoires.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Humidification enceinte" et suivez les instructions affichées à l'écran.

Ce programme qui permet de ramollir les résidus dure environ 10 minutes.

Séchage de l'enceinte

L'humidité résiduelle présente dans l'enceinte s'évapore complètement, même dans les endroits les plus inaccessibles.

- Commencez par essuyer l'humidité de l'enceinte avec un torchon.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".

Le programme de séchage de l'enceinte dure une vingtaine de minutes.

Rinçage

Pendant le processus de rinçage, le système d'alimentation en eau de l'appareil est intégralement vidangé. Tous les résidus alimentaires éventuels sont évacués.

- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez l'option "Rinçage" et suivez les instructions affichées à l'écran.

L'opération de rinçage dure une dizaine de minutes.

Détartrage

Pour le détartrage de votre appareil, nous vous recommandons les pastilles de détartrage Miele (cf. « Commander des accessoires »). Ces pastilles ont été conçues spécialement pour cet appareil afin d'optimiser le processus de détartrage.

Les autres détartrants qui, outre l'acide citrique, contiennent d'autres acides et/ou d'autres substances non désirables, comme les chlorures, peuvent endommager l'appareil. L'effet souhaité ne peut être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas adaptée. Faites attention à ce que la poignée de la porte et les panneaux en métal ne soient pas éclaboussés de solution de détartrage, cette dernière pouvant les tacher. Le cas échéant, nettoyez immédiatement la solution de détartrage.

Après un certain temps, votre four vapeur vous indique qu'un détartrage doit être effectué. Quand vous l'allumez, le chiffre 10 s'allume pour vous indiquer combien de cycles de cuisson il vous reste avant de devoir procéder à un détartrage : seuls les cuissons vapeur sont comptabilisées. Une fois le dernier cycle de cuisson vapeur terminé, **tous les modes de cuisson se bloquent.**

Nous vous conseillons de détartrer votre four avant l'enclenchement du blocage de sécurité. Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.

■ Enclenchez le four et sélectionnez "Entretien / Détartrage".

Le message "Veuillez patienter..." s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage se prépare à démarrer. Il se peut que cette phase dure plusieurs minutes.

Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de remplir le réservoir à eau.

■ Mettez 2 tablettes de produit détartrant Miele dans le réservoir à eau puis suivez les indications qui s'affichent à l'écran.

Nettoyage et entretien

Au delà de la sixième minute, vous ne pouvez plus interrompre le processus de détartrage.
N'arrêtez surtout pas l'appareil avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Après le détartrage

- Eteignez l'appareil,
- Sortez puis séchez le réservoir à eau.
- Ouvrez la porte.
- Séchez l'enceinte.

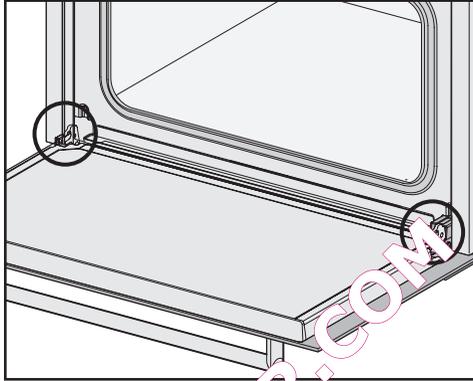
Attendez que l'enceinte du four vapeur soit complètement sèche pour refermer la porte.

QUEL FOUR.COM

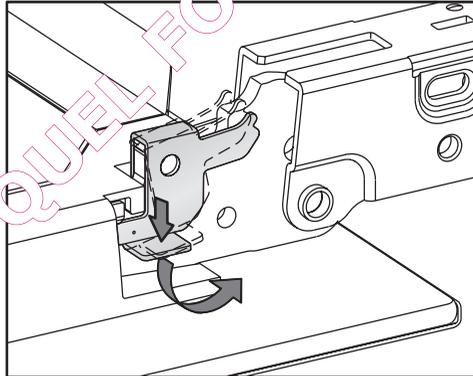
Porte de l'appareil

Comment démonter la porte ?

Débloquez les étriers de blocage des deux charnières avant de démonter la porte.



- Ouvrez la porte en grand.



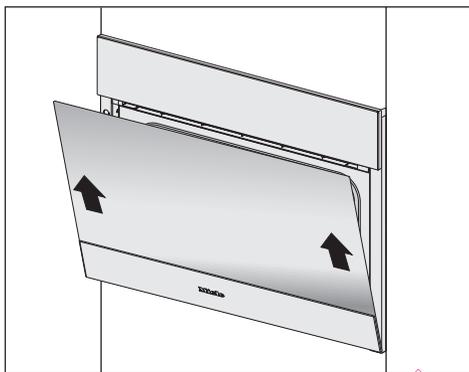
- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en appuyant dessus puis tournez-les au maximum vers le bas.

Risque de blessure !

Ne tirez jamais sur les supports de porte quand celle-ci est ouverte. En se rabattant brusquement, ces derniers endommageraient votre appareil.

Nettoyage et entretien

- Poussez la porte de l'appareil sans la fermer.



- Tenez la porte par les côtés pour retirer-la doucement des fixations par le haut en l'inclinant légèrement.

Ne retirez pas la porte en la soulevant par sa poignée.
Vous risqueriez de casser cette dernière et de briser la vitre.
Veillez à ne pas coincer la porte en tirant dessus.

Comment remonter la porte ?

- Remontez la porte dans ses fixations.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez la porte en grand.
- Tournez les étriers de blocage au maximum en position horizontale. Tournez les étriers de blocage le plus possible, en position horizontale.

Verrouillez les étriers de blocage après le nettoyage et le montage de la porte, faute de quoi cette dernière pourrait sortir de ses supports et tomber.

Vous pouvez régler la plupart des anomalies courantes par vous-même. En n'appelant pas le Service Miele, vous économisez du temps et de l'argent.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Cependant :

 Les interventions techniques sur des appareils électroménagers doivent être exécutées exclusivement par des professionnels homologués. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

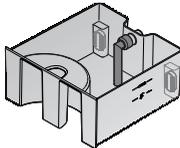
Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	<p>Le ou les fusible(s) ont sauté.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réactivez-le (fusible min. voir plaque signalétique). <p>Il peut y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ.– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt– arrêtant le disjoncteur de différentiel■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le mode démonstration est activé et le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode démonstration (voir chapitre "Réglages / Revendeurs").
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	<p>Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue la buée accumulée dans l'enceinte. Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four vapeur.</p> <p>Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.</p>

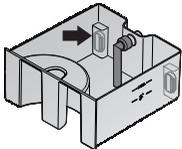
En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd quand vous mettez votre appareil en marche, pendant qu'il fonctionne ou quand vous l'arrêtez.	<p>Arrivée et vidange de l'eau par pompage</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte.
	<p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	<p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint.
Vous avez appuyé plusieurs fois sur la touche  et l'ouverture / la fermeture automatique du bandeau ne fonctionne pas ?	<p>Un objet se trouve sur le trajet du bandeau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enlevez-le.
	<p>La sécurité obstacle 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"> ■ Ouvrez / fermez le bandeau manuellement (cf. en fin de chapitre). <p>Si le problème se produit très souvent, contactez le service après-vente.</p>

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.	L'ampoule ne fonctionne plus. <ul style="list-style-type: none"> ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.
La fonction "Heure départ" ne peut être exécutée.	Pas de départ différé en mode "Cuisson menu" / "Entretien". L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment à la fin d'un cycle de cuisson. <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez l'enceinte du four refroidir en laissant la porte grande ouverte.
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans la recette ait été respecté ?	La température que vous avez sélectionnée ne correspond pas à la température indiquée dans la recette.
	Si le filtre à graisses de la paroi arrière est installé, le temps de cuisson sera plus long. Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'oeufs par exemple rallonge le temps de cuisson.
Le gâteau n'a pas doré uniformément.	La température réglée était trop élevée.
	Vous n'avez pas retiré le filtre à graisses sur la paroi arrière.
	Vous avez utilisé plus de deux niveaux de cuisson.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Un "F" suivi d'un chiffre apparaissent sur l'écran d'affichage.	
F 10	<p>Le tuyau d'aspiration du réservoir à eau</p> <ul style="list-style-type: none">– n'est pas branché correctement– n'est pas positionné à la verticale <p>■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration :</p> 
F 11 F 20	<p>Tuyaux d'évacuation bouchés.</p> <p>■ Déterminez la cause de l'anomalie. Si l'anomalie se reproduit, arrêtez le four et appelez le service après-vente.</p>
F 44 F 195	<p>Erreur de communication</p> <p>■ Eteignez l'appareil, attendez quelques minutes, puis allumez-le de nouveau.</p> <p>Si le message d'erreur s'affiche encore, contactez le service après-vente.</p>
F 55	<p>Le temps de cuisson maximal étant dépassé, l'arrêt de sécurité s'est enclenché.</p> <p>■ Arrêtez le four puis remettez-le en marche : il est de nouveau prêt à fonctionner.</p>

Problème	Cause et solution
F 94	<p>Pas d'arrivée d'eau :</p> <ul style="list-style-type: none">– le tuyau d'arrivée d'eau est coincé ou plié.■ Dépliez-le ou décoincez-le puis remettez l'appareil en marche.– le robinet d'arrivée d'eau n'est pas ouvert.■ Ouvrez le robinet d'eau puis remettez l'appareil en marche.– un ou plusieurs flotteurs du réservoir à eau sont bloqués.  <p>■ Décoincez le/les flotteur(s) et vérifiez qu'il est/qu'ils sont de nouveau mobile(s).</p> <p>Si l'anomalie persiste malgré tout, appelez le service après-vente.</p>

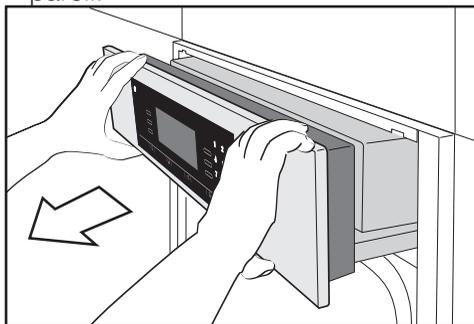
QUELFOUR.COM

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
F 190	<p>Electrovanne eau défectueuse</p> <p>Cette erreur peut être signalée si vous ouvrez ou fermez le bandeau pendant l'alimentation en eau. Validez en appuyant sur OK puis poursuivez le programme.</p> <p>Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le SAV.</p>
F 196	<p>Une anomalie s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche. <p>Le filtre de sole de l'enceinte est installé à l'envers.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez le four, remettez le filtre correctement  <p>puis remettez le four en marche.</p> <p>Si l'anomalie persiste malgré tout, appelez le service après-vente.</p>
F .. Autres messages d'erreur	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

Ouverture manuelle du bandeau

- Ouvrez doucement la porte de l'appareil.



- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Commencez par tirer le bandeau vers vous.
- Maintenez le bandeau en tirant légèrement vers le haut.

Fermeture manuelle du bandeau

- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.



- Appuyez sur le bandeau en poussant doucement vers le bas.
- Glissez le bandeau dans l'enceinte.

QUEL FOUR.COM

Commander des accessoires

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.



Vous pouvez aussi vous les procurer aux "Pièces détachées et accessoires Miele" (en fin de page) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

Vous avez le choix en effet d'une large gamme de plats perforés et non perforés de tailles différentes :

les plats de cuisson d'une largeur de **325 mm** ne peuvent être insérés dans les supports de gradins. Il vous faut utiliser le support prévu à cet effet.

DGGL 1



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

DGG 2



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

DGG 3



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

Commander des accessoires

DGGL 4



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

DGGL 5



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

DGGL 6



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

DGG 7



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

DGGL 8



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

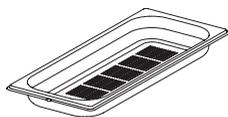
DGGL 12



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

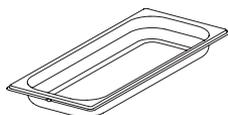
Commander des accessoires

DGGL 20



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

DGG 20



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

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 23 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

Autres

Rails coulissants FlexiClips



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

Support pour plats



Pour suspendre les plats de 325mm de large
- Insérer dans les supports de gradins -

Plat à rôtir "Touche du Chef"

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif et couvercle inox. Peut être installé directement dans les supports de gradins. 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

Profondeur 22 cm, capacité maximale, 5,0 kg

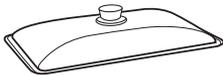


HUB 5000-XL

Profondeur 35 cm, capacité maximale, 8,0 kg
Ne pas enfourner avec le couvercle !

Couvercle pour rôti "Touche du Chef"

Couvercle pour plat à rôtir en acier inoxydable



HBD 60-22

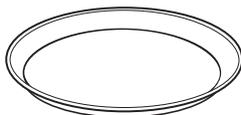
convient à HUB 5000-M



HBD 60-35

convient à HUB 5000-XL

Plat à tarte



Convient à la préparation de pizzas, de tartes à base de pâte au levain / brisée, de tartes sucrées, de gratins, de galettes mais aussi de quiches et de pizzas surgelées.

Commander des accessoires

Miele@home

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

Détergents et produits d'entretien

DGCLean 250 ml



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

Pastilles de détartrage par 6



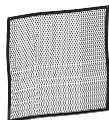
Pour détartrer la machine.

Produit nettoyant pour vitre, céramique et acier inoxydable, 250 ml

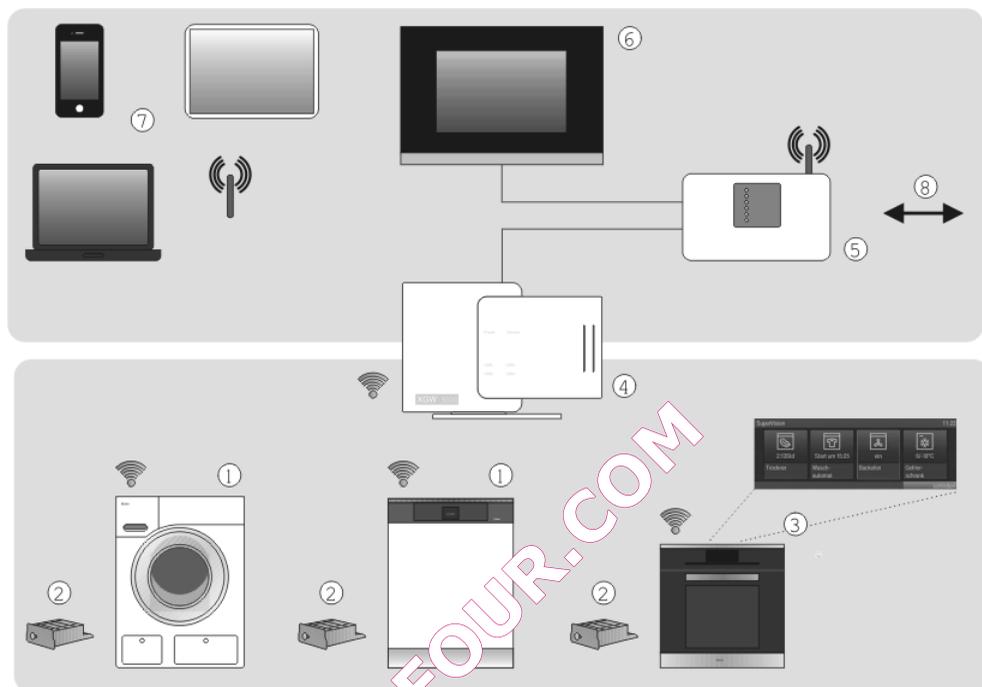


Pour détacher les plats de cuisson.

Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères.



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

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré au système Miele@home via un module de communication disponible en option avec parfois un jeu d'adaptation ②.

Avec le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et autres données relatives au déroulement du programme sur un écran ③ qui affichera ces données. Il peut s'agir par exemple d'un four équipé de la fonction SuperVision.

Superviser et commander vos appareils à distance

- Appareil électroménager SuperVision ③

L'état des autres appareils ménagers peut être affiché sur l'écran de certains appareils interactifs.

- Terminaux mobiles ⑦
Si vous êtes équipé d'un ordinateur de bureau, d'un portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.
- Réseau domestique ⑥ Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle Miele@home Gateway ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communi-

cation peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer quand les prix de l'électricité sont les plus bas ou lorsque l'électricité (issue, par exemple, de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantités suffisantes.

Commandes et accessoires

- Module de communication XKM 3000
Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (selon l'appareil)
- Gateway XGW3000 Miele@home

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

Conseils de sécurité pour le montage

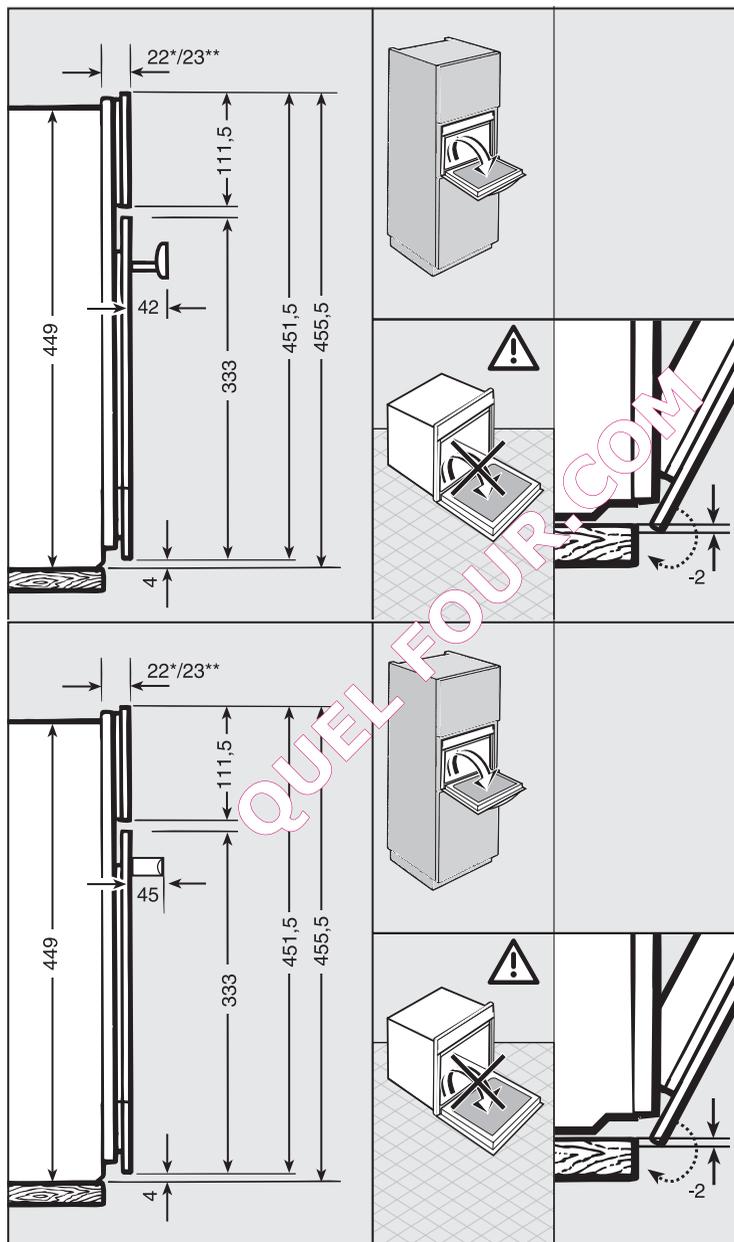
- ▶ Avant de brancher l'appareil, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé sur les engins en mouvement.
- ▶ Pour éviter de vous brûler en renversant le contenu d'un plat ou d'une boisson, installez le four vapeur à une hauteur qui vous permet de bien apercevoir le niveau supérieur de l'enceinte.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

QUEL FOUR.COM

Conseils de montage

Dimensions détaillées de la façade

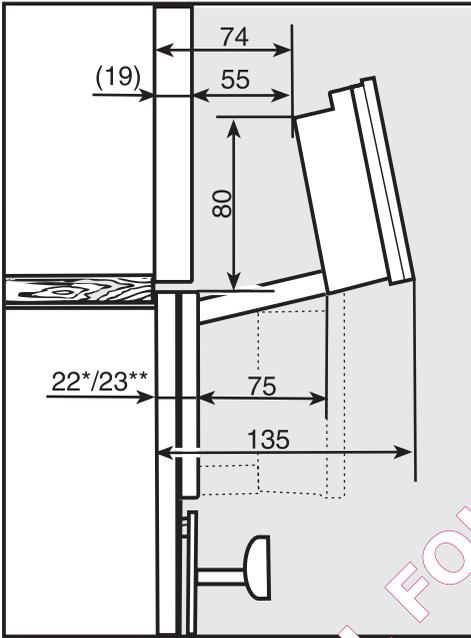


* Fours à façade verre

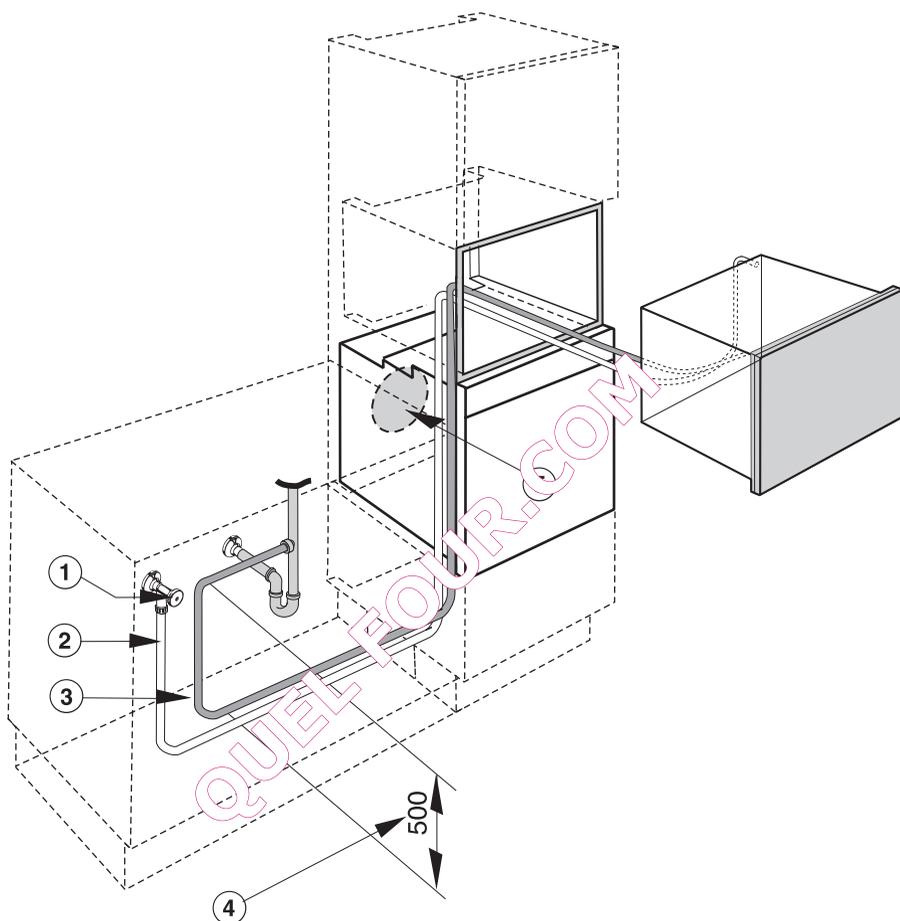
** Fours à façade métal

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.



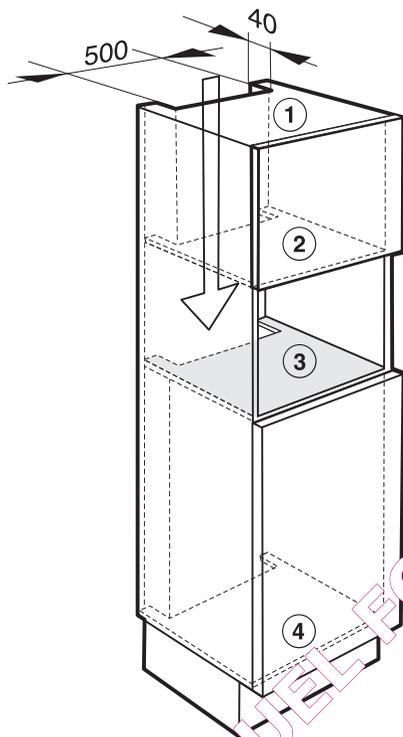
Pose de l'arrivée d'eau / la vidange



- ① Robinet d'arrêt
- ② Tuyau d'arrivée d'eau, L = 1500 mm
- ③ Tuyau de vidange, L = 3000 mm
- ④ La portion montante du tuyau de vidange jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser 500 mm.
- ⑤ Attention ! Lors du montage de votre appareil, ne coincez pas le câble d'arrivée d'eau et le câble de vidange derrière l'arrivée d'air du four⑤.

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Ouvertures nécessaires à la ventilation de l'appareil et au passage des tuyaux d'eau.



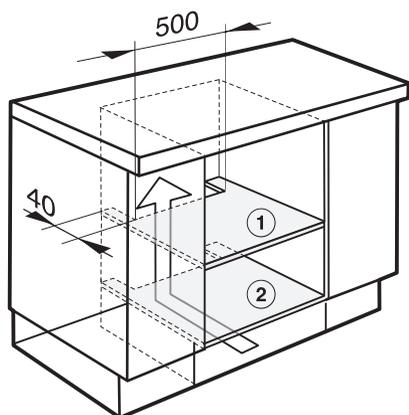
Pour faire passer les tuyaux d'eau et garantir la ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

- ① dans la partie supérieure du meuble (ventilation)
- ② sur la tablette intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement (ventilation)
- ③ sur la tablette où le four est posé (tuyaux d'eau)
- ④ en dessous du meuble (tuyaux d'eau)

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

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Ouvertures nécessaires à la ventilation de l'appareil et au passage des tuyaux d'eau.



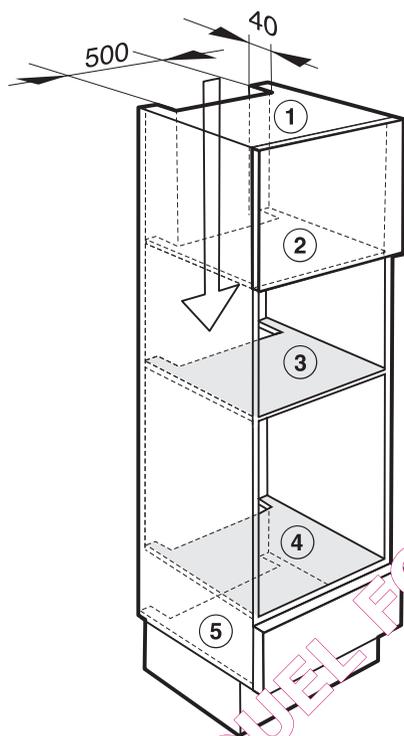
Pour faire passer les tuyaux d'eau et garantir la ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

- ① sur la tablette où repose l'appareil
- ② sur le bas du meuble si possible au-dessous

Il ne doit pas y avoir de quoi que ce soit derrière dans la niche d'encastrement.

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Ouvertures nécessaires à la ventilation de l'appareil et au passage des tuyaux d'eau.



Pour faire passer les tuyaux d'eau et garantir la ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

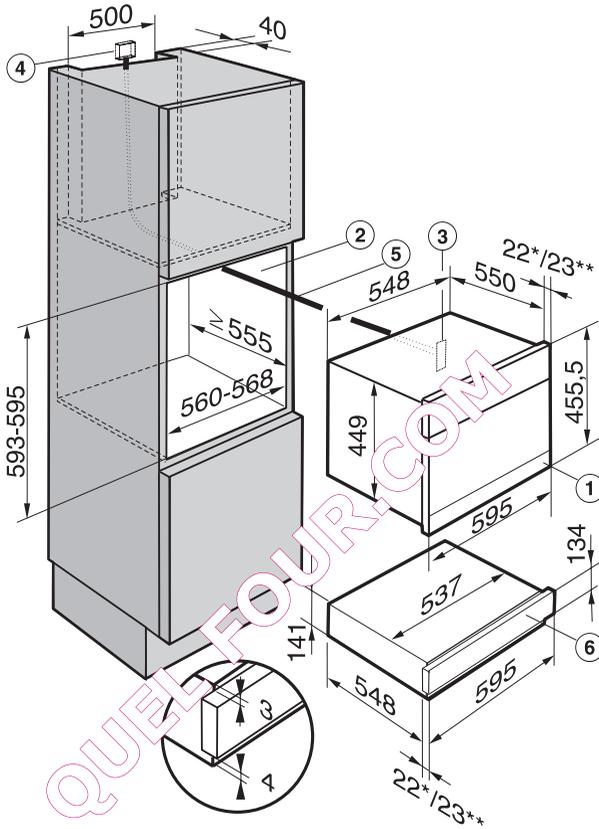
- ① sur la partie supérieure du corps de meuble (ventilation)
- ② sur la tablette du milieu au-dessus de la niche d'encastrement de l'appareil (ventilation)
- ③ sur la tablette du milieu où repose l'appareil (tuyaux d'eau)
- ④ sur la partie du meuble où repose l'appareil (tuyaux d'eau)
- ⑤ sur la partie inférieure du meuble (tuyaux d'eau)

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement ni derrière l'armoire située au-dessus de celle-ci.

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

Dimensions des appareils et cotes d'encastement

Encastement combiné avec ESW 6x14



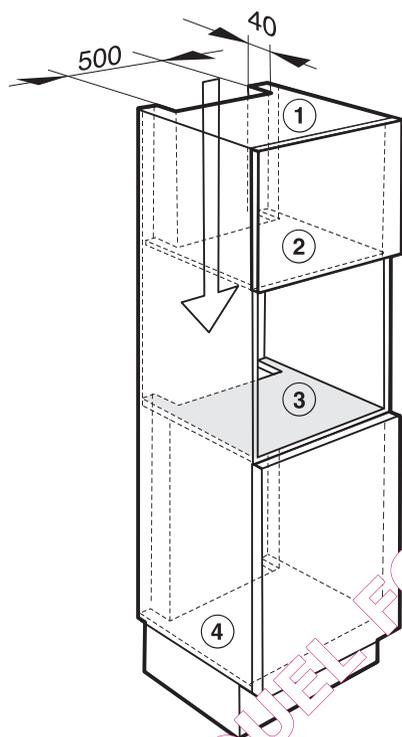
- ① Four vapeur combiné
- ② Niche
- ③ Cordon d'alimentation - Raccordement à l'appareil
- ④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Tiroir culinaire

* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Ouvertures nécessaires à la ventilation de l'appareil et au passage des tuyaux d'eau.



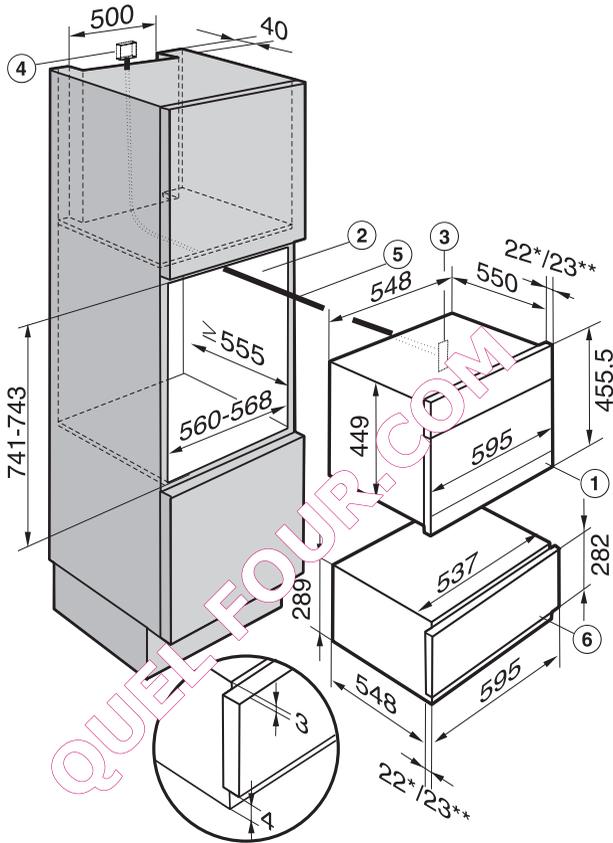
Pour faire passer les tuyaux d'eau et garantir la ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

- ① sur la partie supérieure du corps de meuble (ventilation)
- ② sur la tablette intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement (ventilation)
- ③ sur la tablette où le four est posé (tuyaux d'eau)
- ④ sur la partie supérieure du corps de meuble (tuyaux d'eau)

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

Dimensions des appareils et cotes d'encastement

Encastement combiné avec ESW 6x29



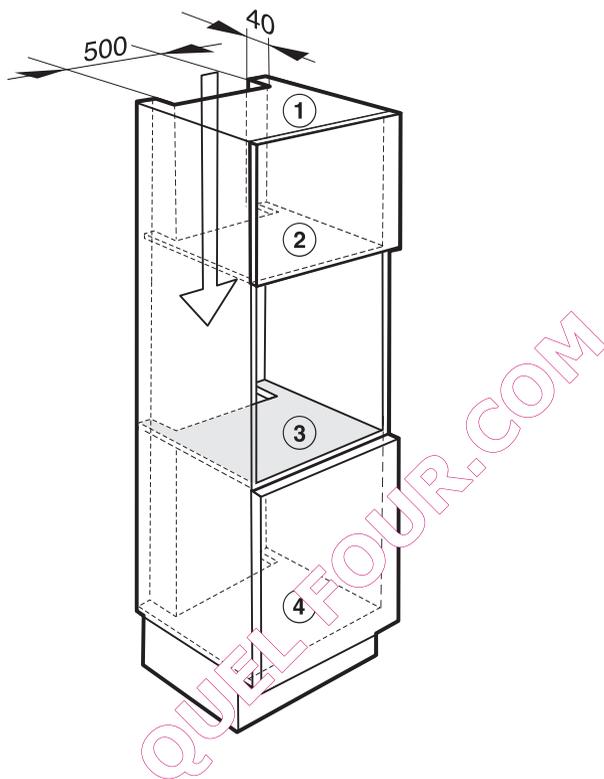
- ① Four vapeur combiné
- ② Niche
- ③ Cordon d'alimentation - Raccordement à l'appareil
- ④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Tiroir culinaire

* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Ouvertures nécessaires à la ventilation de l'appareil et au passage des tuyaux d'eau.



Pour faire passer les tuyaux d'eau et garantir la ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

- ① sur la partie supérieure du corps de meuble (ventilation)
- ② sur la tablette intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement (ventilation)
- ③ sur la tablette où le four est posé (tuyaux d'eau)
- ④ sur la partie inférieure du corps de meuble (tuyaux d'eau)

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

Préparer l'appareil

Avant d'encaster et de raccorder l'appareil, lisez impérativement le chapitre "Raccordement à l'eau".

Installer le tuyau d'arrivée d'eau

Le raccordement d'arrivée d'eau se trouve en haut à gauche au dos de l'appareil.

- Vissez l'écrou-raccord du tuyau métallique sur le filetage. Vérifiez que le vissage est correct et étanche.

Installer le tuyau de vidange

Le raccordement de vidange se trouve en bas à gauche au dos de l'appareil.

- Enfoncez le tuyau dans le raccordement de vidange de l'appareil et fixez-le avec le collier de serrage.

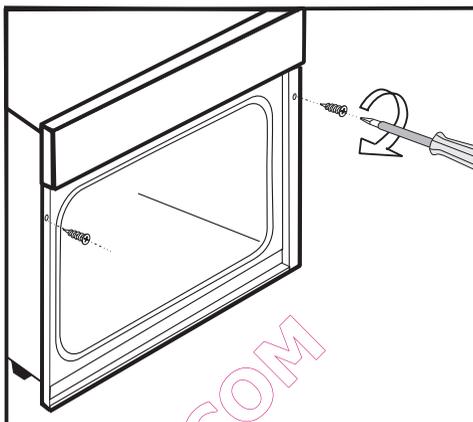
Installation et raccordement de l'appareil

- Raccordez le cordon d'alimentation à l'appareil.
- Faites passer le tuyau d'arrivée d'eau et le tuyau de vidange par l'ouverture qui a été faite sur la tablette de support du four.
- Placez le four dans la niche puis ajustez sa position. Attention à ne pas coincer le cordon d'alimentation et les tuyaux d'eau. Vérifiez qu'ils ne sont pas abîmés.

Pour garantir un bon fonctionnement du générateur de vapeur, le four doit être posé bien à l'horizontale, avec une marge maximum de 2°.

Montage et raccordement

- Fixez l'appareil aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.



- Raccordez le four vapeur à l'arrivée d'eau et à la vidange.
- Raccordez l'alimentation électrique.
- Effectuez un contrôle de fonctionnement de toutes les fonctions du four à l'aide de la notice.

Vous devez installer les tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange de telle sorte que le service après-vente puisse sortir l'appareil facilement si nécessaire.

Avant de raccorder votre appareil au réseau d'eau de ville, vérifiez que les tuyaux d'alimentation ne présentent aucun dommage visible.

Données sur les tuyaux

Tuyau métallique d'arrivée d'eau
Longueur 1.500 mm (1,5 m) Ø 12,5 mm
Ø Raccordement au robinet d'arrêt / Raccordements à l'appareil, 33,5 mm chacun

Tuyau métallique de vidange
Longueur 3.000 mm (3,0 m) Ø 12,5 mm
Ø Raccordement au siphon 25 mm / Raccordement à l'appareil 15 mm

Si vous installez les tuyaux d'eau dans des tubes vides, prévoyez des tubes avec une ouverture minimum de 50 mm de diamètre.

Remarques sur l'arrivée d'eau

Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par des techniciens qualifiés.

L'appareil répond aux exigences des normes IEC 61770 et EN 61770.

La qualité de l'eau doit correspondre à la législation du pays dans lequel l'appareil est utilisé.

Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau du four encastré doit être facile d'accès.

Si vous posez un adoucisseur en amont, celui-ci doit être réglé de manière à conserver la conductivité électrique de l'eau.

Raccordement à l'eau

Tous les appareils et dispositifs qui servent à alimenter le four vapeur en eau doivent être conformes aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Le four vapeur doit être raccordé à **l'eau froide** exclusivement.

Le raccordement à l'eau peut s'effectuer sans clapet anti-retour.

La pression de l'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bar). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), l'installation d'un réducteur de pression est indispensable.

Pour le raccordement, un robinet d'arrêt de 3/4" est nécessaire entre le tuyau d'arrivée d'eau et le raccordement à l'eau courante.

Si vous ne disposez pas d'un robinet de ce type, faites-le monter impérativement par un installateur agréé sur la conduite d'eau potable.

Ne raccourcissez pas le tuyau métallique d'arrivée d'eau livré avec votre appareil.

Si nécessaire, un tuyau d'arrivée de 3 000 mm (3,0 m) est disponible. Ne raccourcissez pas le tuyau.

Ne raccordez pas de tuyaux d'occasion à votre appareil.

Nous vous conseillons d'utiliser les tuyaux d'origine Miele exclusivement.

La longueur totale de tuyau ne doit pas dépasser les 7,5 mètres.

Avant de raccorder votre four et après toute intervention sur la conduite d'arrivée d'eau, rincez soigneusement cette dernière afin d'évacuer tous les dépôts.

Raccordement à l'arrivée d'eau

Débranchez votre appareil avant de procéder au raccordement à l'arrivée d'eau !

- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Raccordez le tuyau en inox au robinet d'arrêt. Vérifiez que les vissages sont serrés et étanches.

Les raccords filetés sont maintenant sous pression. Contrôlez par conséquent si le raccordement est étanche en ouvrant lentement le robinet d'eau. Modifiez éventuellement la position du joint et du raccord fileté.

QUEL FOUR.COM

Raccordement à l'eau

Conseils de vidange

La vidange peut être raccordée

- à un siphon encastré ou apparent avec raccordement de tuyau fixe

ou

- à une prise en attente après le siphon de l'évier.

Afin que l'eau usée puisse s'écouler entièrement, le siphon de vidange ne doit pas être situé plus haut que le raccord d'évacuation du four vapeur.

La température de l'eau évacuée est d'environ 70 °C.

Attention :

La partie montante du tuyau de vidange jusqu'à l'entrée dans le siphon ne doit pas dépasser 500 mm de haut !

Ne raccourcissez pas le tuyau de vidange livré avec votre appareil !

Si nécessaire, le tuyau d'arrivée de 7500 mm (7,5 m) est disponible. Ne raccourcissez pas le tuyau.

Notre conseilons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine Miele.

La longueur totale de tuyau ne doit pas dépasser 7,5 m.

Raccordement à la vidange

- Raccordez le tuyau de vidange sur le siphon avec la douille porte-tuyau (Ø 21 mm).
- Fixez le tuyau avec le collier de serrage.

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.

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 vapeur au 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 de au moins 3 mm, celui-ci pouvant être un disjoncteur automatique avec fusibles et contacteurs.

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

La société Miele signale qu'elle ne saurait être tenue responsable des dommages directs ou indirects liés à un montage ou à un raccordement incorrects.

Miele ne peut être tenue pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique par ex.).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage !

Branchement électrique

Puissance totale

Cf. plaque signalétique

Raccordement et protection

AC 230 V / 50 Hz

Protection de surintensité 16 A

avec circuit spécialisé (boîtier de connexion).

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

Mise hors tension

Si vous devez mettre l'appareil hors tension, procédez de la façon suivante (selon le type de réseau) :

– Fusibles

Le cas échéant, vous devez extraire entièrement les fusibles de leurs encoches à visser

ou

– Disjoncteurs à réarmement

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche

ou

– Fusibles à réarmement automatique

Faites basculer le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).

– Disjoncteurs différentiels

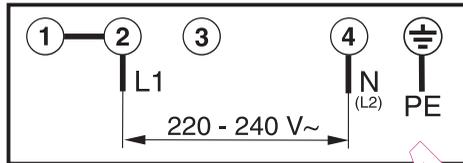
(pour prévenir les courts-circuits). Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt) ou

Actionnez le bouton de test.

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

Remplacement du câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, choisissez un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente. Seul le service après-vente du fabricant ou un service après-vente ou un électricien agréé par le fabricant est habilité à procéder au remplacement du câble d'alimentation



Classe d'efficacité énergétique

Selon la norme EN 50741, cet appareil correspond à la classe d'efficacité énergétique **A**. Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure en mode de cuisson "Spécial Pâtisserie".

QUELFOUR.COM

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

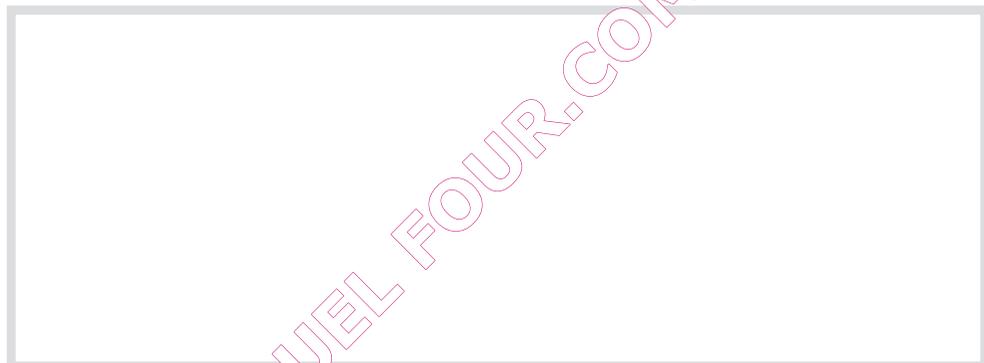
Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele
- le service après-vente Miele

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux références sur la plaque signalétique ci-joint.

Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de l'appareil est identique à celle indiquée sur la couverture du document.



Conditions et durée de garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois. Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés (par exemple, Adobe) doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits relatifs aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes :

- reproduction et diffusion
- modifications et dérivations
- décompilation, rétro-ingénierie, décomposition et autres désassemblages du logiciel.

Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend également des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Vous pouvez obtenir un aperçu des composants libres intégrés, ainsi qu'une copie de la licence correspondante, sur www.miele.de/device-software-licences en saisissant le nom de votre produit.

Miele transmet le code source pour tous les composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse info@miele.com.

QUEL FOUR.COM

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

QUEL FOUR.COM

DGC 6805



fr - FR

M.-Nr. 09 855 640 / 00