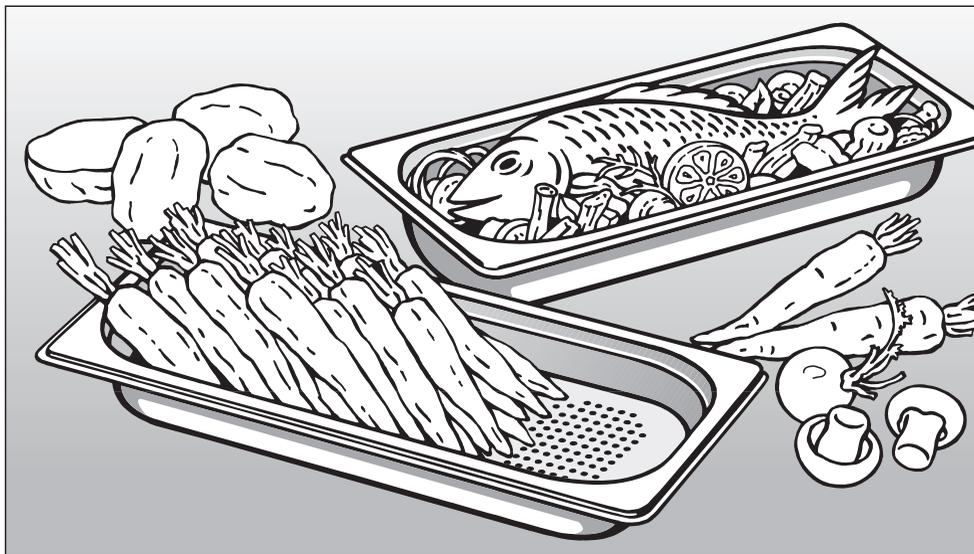


## Instructions d'utilisation



## Four à vapeur DG 4080

Afin de prévenir les accidents  
et éviter d'endommager l'appareil,  
lisez ces instructions

**avant**

de l'installer ou de l'utiliser.



# Table des matières

---

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	4
<b>Description du four à vapeur</b> .....	9
<b>Accessoires</b> .....	11
<b>Avant la première utilisation</b> .....	13
Réglage du niveau de dureté de l'eau .....	13
Réglage de l'altitude .....	13
<b>Plats appropriés</b> .....	15
<b>Instructions pour le four à vapeur</b> .....	16
Avant chaque utilisation .....	16
Sélectionner une fonction .....	16
Ajuster la température (au besoin) .....	16
Sélectionner la durée de cuisson .....	17
Mise en marche d'une fonction .....	17
Interruption d'un programme .....	18
En fin de cuisson .....	18
Après l'utilisation .....	19
Verrou de sécurité .....	20
<b>Conseils de cuisson</b> .....	21
Cuisson à l'étuvée .....	21
Décongélation .....	24
Réchauffer .....	26
<b>Préparation des repas</b> .....	27
<b>Utilisation particulière</b> .....	28
Mise en conserve .....	28
Blanchir .....	29
Recette de yogourt .....	29
Stériliser les biberons .....	30

# Table des matières

---

<b>Description des fonctions</b> . . . . .	31
Fonctions automatiques . . . . .	31
Favoris . . . . .	31
<b>Réglages</b> . . . . .	32
Langue  . . . . .	32
Horloge . . . . .	32
Température . . . . .	33
Température °F / °C . . . . .	34
Niveau de dureté de l'eau . . . . .	34
Diminution de la vapeur . . . . .	34
Fonction de chauffage . . . . .	34
Options de tonalité . . . . .	35
Affichage . . . . .	36
Réglage de la mise en marche . . . . .	36
Verrou de sécurité . . . . .	36
Remise à zéro . . . . .	36
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	37
Détartrage . . . . .	42
<b>Questions fréquemment posées</b> . . . . .	43
<b>Service après-vente</b> . . . . .	45
<b>Instructions d'installation</b> . . . . .	47
<b>Consignes de sécurité pour l'installation</b> . . . . .	48
<b>Dimensions de l'appareil et du trou à découper</b> . . . . .	50
<b>Installation</b> . . . . .	53
<b>Branchement électrique</b> . . . . .	54
<b>Aidez à protéger l'environnement</b> . . . . .	55

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**ATTENTION - Lorsque vous utilisez votre appareil, prenez des précautions essentielles, dont :**

**Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four à vapeur afin de prévenir les blessures et éviter d'endommager l'appareil.**

**N'utilisez le four à vapeur que pour ce à quoi il a été conçu. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.**

**L'appareil répond à l'ensemble de normes et règlements de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou aux blessures que cause un usage inapproprié.**

**Conservez ces instructions dans un lieu sûr et transmettez-les à tout autre utilisateur.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Sécurité technique

■ Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles de la résidence afin de ne pas endommager l'appareil. Dans le doute, faites appel à un électricien qualifié. Dans le doute, faites appel à un électricien qualifié.

■ L'installation et les travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent s'avérer dangereux et causer l'annulation de la garantie. Les données doivent correspondre afin de prévenir les blessures et éviter d'endommager l'appareil. Dans le doute, faites appel à un électricien qualifié.

■ Assurez-vous que votre appareil est convenablement installé et mis à la terre par un technicien certifié. Afin d'en garantir la sécurité électrique, il faut impérativement raccorder le four à un dispositif de mise à la terre approprié. Dans le doute, faites vérifier le système électrique de la résidence par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité quant à l'absence d'un dispositif de mise à la terre ou à un dispositif défectueux.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

■ N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil à la source d'alimentation électrique. Les rallonges ne garantissent pas la sécurité de l'appareil requise - Risque de surchauffe.

■ Ne faites pas fonctionner un appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil lui-même a été endommagé. Appelez le Service technique Miele.

■ Attachez toujours le cordon à l'appareil en premier, et branchez-le ensuite dans la prise de courant. Pour le débrancher, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton rotatif de gauche, et retirez le cordon d'alimentation de la prise.

■ Ne submergez pas la prise, le cordon ou le générateur de vapeur (réservoir d'eau) dans l'eau et n'essayez pas de laver le générateur de vapeur dans le lave-vaisselle. Danger de choc électrique!

■ Ne jouez pas avec les composantes électriques ni avec les pièces mécaniques. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil.

## Utilisation

■ Le four à vapeur doit être installé à une hauteur qui garantit aux utilisateurs un accès sécuritaire à l'ensemble des niveaux et des plats de cuisson. Autrement des éclaboussures pourraient causer des brûlures ou ébouillanter, ce qui représente un risque pour les enfants se trouvant près de la porte chaude du four à vapeur.

■ L'appareil doit être mis en service seulement après avoir été correctement encastré afin de garantir que toutes les composantes électriques sont protégées.

■ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas servir à des fins commerciales.

■ N'utilisez le four que pour ce à quoi il a été conçu. Tout autre usage est au risque du propriétaire et peut s'avérer dangereux.

■ Cet appareil ne doit pas être installé ou utilisé à l'extérieur.

■ N'utilisez pas de contenants en plastique. Ils pourraient fondre à température élevée.

■ Pour éviter les blessures, attendez que le four à vapeur refroidisse avant de le nettoyer, et d'insérer ou d'enlever des pièces. Débranchez le four à vapeur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

## Risques d'être ébouillanté et de brûlures

■ Lorsque le four fonctionne, l'intérieur de la porte en particulier, mais aussi le côté externe près du conduit, peut devenir et rester très chaud pendant un certain moment même après avoir éteint le four. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.

■ Mettez des gants de cuisine lorsque vous faites fonctionner un appareil chaud.

■ Lorsque vous manipulez des plats de cuisson, veillez à ne pas en renverser le contenu.

■ Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées.

■ Éviter la vapeur, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

■ Faites attention lorsque vous manipulez le générateur de vapeur. Vous pourriez vous ébouillanter.

## Sécurité des enfants

■ Il est important de bien surveiller les enfants qui se trouvent près de l'appareil ou qui l'utilisent.

■ Afin de réduire le risque de blessures, ne pas laisser les enfants jouer dans le four, sur le four ou à proximité.

■ Ne permettez pas aux enfants de monter sur la porte de l'appareil ou de s'y accrocher.

■ Ne rangez pas d'objets susceptibles d'attirer les enfants dans les armoires près de l'appareil.

■ Utilisez le verrou de sécurité pour empêcher les enfants d'allumer le four ou d'en modifier les réglages.

■ Les charnières de la porte du four peuvent s'avérer dangereuses. Assurez-vous que les enfants se trouvent à une distance qui garantit leur sécurité.

■ Assurez-vous que tous les emballages en plastique ont été enlevés en toute sécurité et qu'ils sont hors de la portée des enfants. Risque d'étouffement!

■ Avant de mettre au rebut un vieil appareil, débranchez-le, coupez le cordon d'alimentation et retirez toutes les portes pour prévenir les dangers.

## Entretien

■ Videz le générateur de vapeur après tout utilisation pour des raisons d'hygiène et pour éviter la condensation d'eau dans l'appareil.

■ Essuyez le four après chaque usage et laissez la porte ouverte jusqu'à évaporation de l'humidité contenue dans la chambre de cuisson.

■ Si vous n'utilisez pas le four à vapeur pendant de longues périodes, nettoyez-le bien pour éviter les odeurs. Consultez la section « Avant la première utilisation ». laissez la porte du four ouverte après le nettoyage.

■ N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur, car la vapeur pourrait pénétrer dans les composantes électriques et provoquer un court-circuit. La vapeur sous pression pourrait endommager irréremédiablement la surface de l'appareil et ses composantes. Le fabricant ne pourrait être tenu responsable de tels dommages.

■ L'appareil est programmé pour que de l'eau demeure dans le générateur de vapeur après chaque utilisation. Un problème pourrait survenir s'il n'y a pas d'eau. Communiquez avec le Service technique Miele.

■ Lorsque vous détartrez le four, utilisez uniquement des produits de détartrage à base d'acide citrique ou les pastilles détartrantes disponibles auprès de Miele. N'utilisez pas de vinaigre, car cette substance endommagera l'appareil. Suivez les instructions du fabricant.

## Risques de dommages

■ Ne chauffez pas des conteneurs non ouverts dans le four. La pression qui se forme dans le conteneur peut causer une explosion qui endommagera la chambre de cuisson. Vous pourriez vous blesser ou vous ébouillanter.

■ Afin d'éviter la condensation qui pourrait corroder l'appareil, ne laissez pas séjourner dans le four des aliments cuits. Cela peut causer de la corrosion à l'intérieur de l'appareil.

■ Ne mettez pas d'articles qui risquent de rouiller dans le four. Cela peut causer de la corrosion à l'intérieur de l'appareil.

■ Ne vous penchez pas, ne vous asseyez pas et ne placez pas des objets lourds sur la porte de l'appareil. Le poids maximal que peut supporter la porte est de 8 kg (17 lb).

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

## Consignes de sécurité supplémentaires

■ Si vous constatez un dommage ou un défaut, éteignez immédiatement le four. Ensuite, coupez la source d'alimentation électrique et communiquez avec le Service technique Miele. Assurez-vous que l'appareil est hors tension durant les travaux d'entretien ou de réparation.

■ L'installation et les travaux de réparations et d'entretien doivent être effectués par un technicien de service certifié Miele selon les normes de sécurité locales et nationales. Tout travail effectué par des personnes non qualifiées pourrait être dangereux.

■ Durant la période de garantie, les réparations doivent être effectuées seulement par un technicien autorisé par Miele. Dans le cas contraire, la garantie sera annulée.

■ Veillez à ce que les cordons d'alimentation ou autres composants électriques ne soient pas en contact avec la porte de l'appareil, car leur matériau isolant pourrait en être endommagé, ce qui pourrait causer un incendie.

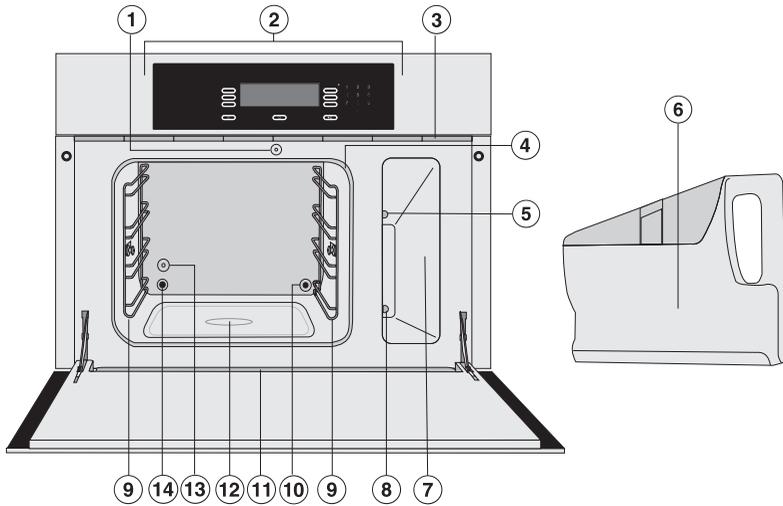
■ Afin d'éviter les chocs électriques, évitez de renverser des liquides sur le cordon d'alimentation.

■ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus des rebords de tables ou de comptoirs ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

■ Utiliser des accessoires autres que ceux recommandés par Miele peut causer des blessures.

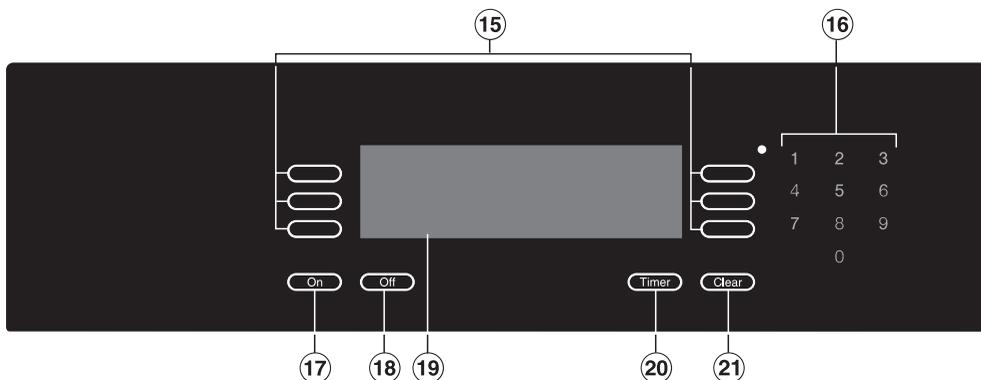
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Description du four à vapeur



- ① Mécanisme d'ouverture automatique de la porte pour diminution de la vapeur
- ② Panneau de commande
- ③ Conduit de ventilation
- ④ Joint d'étanchéité de la porte
- ⑤ Rainure de vaporisation
- ⑥ Générateur de vapeur (avec support)
- ⑦ Compartiment du générateur de vapeur
- ⑧ Raccord du générateur de vapeur
- ⑨ Glissières latérales à 4 niveaux
- ⑩ Entrée de vapeur
- ⑪ Rainure d'égouttement
- ⑫ Élément chauffant du bas
- ⑬ Thermostat
- ⑭ Sortie d'air

# Description du four à vapeur



## Panneau de commande

- ⑮ **Touches**  
pour sélectionner ou régler une fonction
- ⑯ **Clavier numérique**  
pour entrer la durée ou la température
- ⑰ **On (marche)**  
pour allumer le four
- ⑱ **Off (arrêt)**  
pour éteindre le four
- ⑲ **Affichage**
- ⑳ **Touche « Timer » (Minuterie)**  
pour régler la minuterie sans utiliser une fonction du four
- ㉑ **Touche « Clear » (Effacer)**  
pour supprimer la dernière entrée ou effacer des éléments du menu

## Affichage

La sélection des fonction de ce four se fait à l'aide de touches programmables et d'un écran à cristaux liquides.

Pour sélectionner une fonction, toucher la commande à côté de la fonction désirée. Une flèche apparaît à côté de chaque fonction affichée et pointe vers la commande qui correspond.

Des fonctions additionnelles s'affichent en appuyant sur la commande « more » (plus).

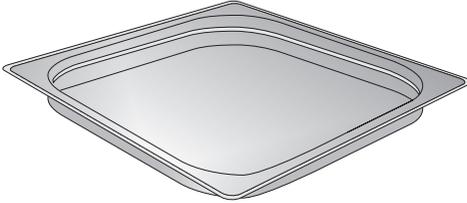
Il est possible de revenir à l'écran précédent en appuyant sur la touche « back » (retour).

L'affichage de points après le nom d'une fonction indique la présence d'un sous-menu. En sélectionnant la fonction en question, le sous-menu apparaît.

**i** L'écran indique que des renseignements sont disponibles. Suivre les instructions ou appuyer sur « OK » pour annuler.

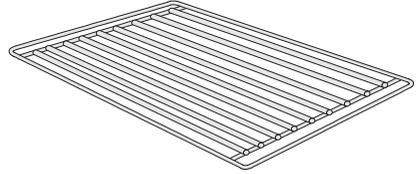
Vous pouvez vous procurer à nouveau tous les accessoires.

## Plateau d'égouttement



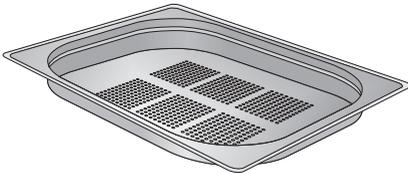
Pour recueillir les liquides de surplus

## Grille



Pour y placer les plats de cuisson

## 1 plat de cuisson (2 litres/4,2 pintes)



Pour la cuisson à l'étuvée

## Graisse de silicone



Pour lubrifier le clapet de raccordement du générateur de vapeur

## 2 plats de cuisson (1,5 litres/3,17 pintes)



Pour la cuisson à l'étuvée

## Livre de recettes

# Accessoires

---

## Accessoires optionnels

Vous pouvez commander les plats de cuisson en acier inoxydable suivants en tant qu'accessoires en option:

Plat	Capacité en litres (pt)	Hauteur en cm (po)
DGG 2 massif	2 (4,2)	6 (2,5)
DGG 3 massif	3,1 (6,3)	6 (2,5)
DGGL 4 perforé	3,1 (6,3)	6 (2,5)
DGGL 5 perforé	2 (4,2)	6 (2,5)
DGGL 6 perforé	2,8 (6)	10 (4)
DGG 7 massif	2,8 (6)	10 (4)

### Couvercle pour plat DGD

Pour les plats DGG 2, 5, 6, 7

### Nettoyant pour plaque de cuisson en vitrocéramique

Tout aussi pratique pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable

### Pastilles détartrantes

Pour le détartrage du générateur de vapeur

## Réglage du niveau de dureté de l'eau

Si le niveau de dureté de l'eau de votre région diffère de ce qui a été pré-réglé en usine, vous devez reprogrammer l'appareil.

L'appareil est pré-réglé en usine à :  
8 - 14 g/gal.

Utilisez la bande de mise à l'essai pour constater le niveau de dureté de l'eau ou communiquez avec votre entreprise régionale d'approvisionnement d'eau pour vous renseigner à cet effet.

Carrés noirs à l'écran	g/gal	ppm
4	1-7	<20-130
8	8-14	140-250
12	15-21	270-380
16	>21	>380

- Appuyez sur la touche « On » (Marche).
- Appuyez sur « more » (plus) jusqu'à ce que s'affiche « Settings ▮... » (Réglages).
- Appuyez sur « Settings ▮... ».
- Appuyez sur « Water hardness » (Dureté de l'eau).
- Réglez le niveau de dureté de l'eau en appuyant sur « Softer » (Plus douce) ou « Harder » (Plus dure).
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

## Réglage de l'altitude

Cette procédure permet de régler les lignes d'eau et l'unité centigrade à laquelle boue l'eau puisque le point d'ébullition varie en fonction de l'altitude.

- Retirez le générateur de vapeur de l'appareil et enlevez le support amovible. Consultez « Nettoyage et entretien ».
- Rincez le générateur de vapeur et insérez de l'eau chaude. N'utilisez pas de détergent.

Ne lavez pas le générateur de vapeur ni le support amovible au lave-vaisselle!

Ne submergez pas le générateur de vapeur dans l'eau!

- Démarrez le programme de cuisson « Custom » (Personnalisé) 212°F (100°C) et attendre 15 minutes. Suivez les étapes décrites à la section « Fonctionnement du four ».

En cas de déménagement, vous devez régler à nouveau le point d'ébullition de l'appareil en détrantrant l'appareil. Pour de plus amples renseignements, consultez « Nettoyage et entretien ».

Après un premier réglage de l'altitude ou un réglage après déménagement, l'appareil produira plus de vapeur qu'à l'habitude. Cela est tout à fait normal.

# Avant la première utilisation

---

## Choisir une température

Les températures dans le livre de recettes sont indiquées en ° C, mais figurent en ° F sur le four. Utilisez le tableau de conversion suivant pour régler la température de votre four à vapeur.

La température en °F ne correspond pas exactement à la température en ° C qui est la température réellement mesurable. Cet écart est minime et n'occasionne pas de différence de durée ou de résultats de cuisson considérable.

Température en °C	Température en °F
100	ébullition 212
95	205
90	195
85	185
80	175
75	165
70	155
65	145
60	135
55	125
50	115

Des plats de cuisson en acier inoxydable sont fournis avec le four. D'autres plats sont offerts, perforés et massifs et de différentes tailles, en tant qu'accessoires optionnels.

Au moment de choisir les plats de cuisson :

- Utilisez les plats de cuisson perforés lorsque possible car la vapeur enveloppe les aliments intégralement pour une cuisson égale.
- Laissez plus d'espace entre les aliments plus compacts, comme les pommes de terre. Cela permet à la vapeur de circuler aisément entre les morceaux. Il est recommandé d'utiliser des plats plus grands et plus profonds pour cuire des aliments de grande taille.
- Les plats denses, tels les plats cuits en cocotte, ou les aliments comme les petits pois et les asperges qui sont plutôt compacts cuisent plus longtemps, car la vapeur ne les enveloppe pas intégralement. Plus vous insérez d'aliments de ce genre dans un plat, plus le temps de cuisson sera long. Vous obtiendrez un résultat optimal en les faisant cuire dans deux ou trois plats peu profonds. Les durées de cuisson recommandées s'appliquent à des plats peu profonds. La durée de cuisson doit être prolongée lorsque vous utilisez des plats profonds.

Pour de plus amples renseignements, consultez la section « Conseils de cuisson ».

Vous pouvez également utiliser vos propres plats. Toutefois, veuillez noter que :

- Le plat doit résister à une température allant jusqu'à 212° F (100° C). Le verre, la céramique, la porcelaine et le plastique thermorésistants ainsi que les plats en acier inoxydable ou émaillés conviennent parfaitement.
- Les aliments cuisent plus longtemps dans des plats à parois épaisses.
- Placez les plats sur le support fourni.
- Prévoyez un espacement d'au moins 3 cm (1 po) entre le bord supérieur du plat et le haut de la chambre de cuisson afin qu'une quantité de vapeur suffisante pénètre dans le plat de cuisson.

# Instructions pour le four à vapeur

---

## Avant chaque utilisation

- Insérez le bac d'égouttement pour récupérer l'eau de condensation.
- Remplissez le générateur de vapeur avec de l'eau.

Il n'est pas nécessaire de retirer le support amovible.

N'utilisez que de l'**eau du robinet**!  
N'utilisez jamais d'eau minérale ou distillée. Utilisez de l'eau chaude pour accélérer le processus.

Le niveau d'eau doit se situer entre les marques « min » et « max ». Ces marques apparaissent à l'extérieur et à l'intérieur du générateur de vapeur.

Ne dépassez jamais la marque « max »!

Un pictogramme indique le niveau d'eau du générateur de vapeur.

- Insérez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à ce qu'il soit branché.

## Sélectionner une fonction

- Ouvrez la porte et placez le plat dans le four.
- Appuyez sur la touche « On » (Marche).
- Appuyez sur la touche qui correspond à la fonction désirée.

## Ajuster la température (au besoin)

Ce four a été testé en usine pour assurer la température optimale de chaque fonction.

Il est possible de modifier la température par défaut lorsque vous choisissez la fonction « Custom » (Personnalisé).

- Appuyez sur la touche « Température ».
- À l'aide des touches numériques, sélectionnez la température désirée.

La température par défaut des fonctions « Custom » (Personnalisé), « Defrost » (Décongélation), « Reheat » (Réchauffer) et « Canning » (Conserves) peut être ajustée en tout temps à partir du menu « Settings » (Réglages) pour répondre à vos besoins. Pour de plus amples renseignements, consultez la section « Réglages - Températures ».

## Sélectionner la durée de cuisson

Il est possible de sélectionner une durée de cuisson allant de 1 minute (0:01) à 5 heures et 59 minutes (5:59).

Si la durée n'excède pas 59 minutes, elle est réglée en heures et en minutes. Exemple : Durée de 80 minutes = 1:20.

- Sélectionnez la durée désirée avec les touches numériques.

Les durées de cuisson recommandées apparaissent plus loin dans des tableaux. Consultez la section « Conseils de cuisson ».

La durée de cuisson ne dépend pas de la quantité totale des aliments à cuire, mais de leur grosseur. Ainsi, les grosses pommes de terre doivent cuire plus longtemps que les petites.

Les durées recommandées prévoient une cuisson de 8 à 10 portions. Utilisez des plats qui conviennent. Pour de plus amples renseignements, consultez la section « Plats appropriés ».

## Mise en marche d'une fonction

Le four est pré-réglé en usine pour se mettre en marche **automatiquement** quelques secondes après le choix de la durée. Pour le mettre immédiatement en marche, appuyez sur « Start » (Mise en marche).

Pour de plus amples renseignements sur la façon de toujours régler la mise en marche **manuellement**, consultez la section « Réglages ».

Une fois le four en marche, vous entendrez le bruit du ventilateur et du générateur de vapeur.

Le changement de température s'affiche durant la phase de chauffage.

Une fois la température sélectionnée atteinte, le processus de cuisson débute et le temps de cuisson commence à s'écouler.

Lors de la cuisson d'aliments congelés, la température intérieure baisse au départ et augmente par la suite très lentement.

La durée totale est calculée en additionnant la durée de chauffage et la durée de cuisson sélectionnée. La durée de chauffage et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la température de la nourriture.

# Instructions pour le four à vapeur

---

## Interruption d'un programme

- Vous pouvez interrompre un programme à tout moment en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche « Stop » (Arrêt).

Le four arrête alors de chauffer et le décompte du temps de cuisson affiché s'arrête.

 De la vapeur chaude s'échappe au moment d'ouvrir la porte. Faites attention lorsque vous retirez les plats. Le liquide, la vapeur et les parois intérieures du four sont chauds.  
Danger de brûlures!

- Refermez la porte du four pour poursuivre la cuisson.

Une fois la porte refermée, un sifflement se fait entendre, ce qui indique une compensation de la pression.

Le four se remet à chauffer. Une fois la température sélectionnée atteinte, l'affichage change et le décompte du temps de cuisson recommence.

## En fin de cuisson

Peu avant que se termine le temps de cuisson, la quantité de vapeur diminue et une mince ouverture de la porte la laisse s'échapper.

Une fois le temps écoulé, un son se fait entendre et la porte se referme complètement.

- Lorsque la mention « Ready » (Prêt) apparaît, vous pouvez ouvrir la porte et sortir le plat.

Le four est pré-réglé en usine pour que la température reste à 158°F (70°C) durant 15 minutes pour garder les aliments chauds s'il ne sont pas sortis du four à la fin du programme de cuisson. Prenez note que certains aliments, comme le poisson, peuvent être trop cuits s'ils sont gardés au chaud.

Voir « Réglages - Diminution de la vapeur » ou « Fonction de chauffage » pour supprimer ces options.

 Faites attention lorsque vous retirez les plats du four. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Évitez la vapeur, vous pourriez vous brûler ou vous ébouillanter sérieusement.

## Après l'utilisation

- Éteignez l'appareil.
- Retirez et videz le bac d'égouttement.
- Retirez et videz le générateur de vapeur. Poussez le générateur de vapeur vers le haut en le sortant.
- Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation. Consultez la section « Nettoyage et entretien ».
- Laissez la porte du four ouverte pour faciliter le séchage complet de l'intérieur.

Le ventilateur continuera à fonctionner durant une courte période une fois l'appareil éteint. La durée de fonctionnement du ventilateur peut être écourtée en retirant le générateur de vapeur immédiatement après avoir éteint le four.

L'appareil est programmé pour que de l'eau demeure dans le générateur de vapeur après chaque utilisation. Un problème pourrait survenir s'il n'y avait pas d'eau. Communiquez avec le Service technique Miele.

# Instructions pour le four à vapeur

---

## Minuterie

La minuterie peut servir à contrôler la durée de toute activité prenant place dans la cuisine et peut être réglée indépendamment d'une fonction de cuisson.

Deux signaux d'alarme (Minuterie 1 et 2) peuvent être sélectionnés en même temps.

Il est possible de régler des durées allant d'une (1) seconde (00:01 min) à 59 minutes et 59 seconds (59:59 min).

### Pour régler une minuterie

- Appuyez sur la touche « Timer » (Minuterie).
- Utilisez le clavier pour entrer la durée désirée dans le format minutes/secondes.
- Répétez pour la deuxième minuterie.

Le décompte des deux minuteries apparaît dans la partie inférieure de l'écran.

Un signal sonore se fait entendre à la fin du décompte.

- Appuyez sur la touche « Clear » (Annuler) pour désactiver le signal sonore.

### Annulation de la minuterie

- Appuyez sur la touche « Clear ».
- Appuyez sur la touche de la minuterie à annuler ou, pour annuler les deux minuteries et toute fonction en cours, appuyez sur « All Functions » (Toutes les fonctions).
- Appuyez sur « OK ».

## Verrou de sécurité

L'appareil est muni d'un verrou de sécurité pour empêcher les enfants de l'ouvrir par inadvertance.

Le verrou de sécurité est désactivé en usine. Pour l'activer, consultez la section « Réglages - Verrou de sécurité ».

### Verrouiller le four

- Sélectionnez le symbole .
- Sélectionnez « ON » (Marche) et confirmez en appuyant sur « OK ».

### Déverrouiller le four

- Sélectionnez le symbole .
- Sélectionnez « Off » (Arrêt) et confirmez en appuyant sur « OK ».

### Cuisson à l'étuvée

Aliments	Fonction Personnalisée	
	Température en °F (°C)	Durée en minutes
<b>Légumes</b>		
Choux-fleurs, fleurons	212 (100)	6 - 8
haricots verts	212 (100)	8 - 10
Brocolis, fleurons	212 (100)	4 - 6
Pois	212 (100)	3 - 5
Carottes, coupées	212 (100)	6 - 8
Pommes de terre, pelées et coupées	212 (100)	20 - 25
Pommes de terre, non pelées	212 (100)	25 - 28
Choux de Bruxelles	212 (100)	12 - 14
Asperges	212 (100)	10 - 14
Navets, en cubes	212 (100)	6 - 10
<b>Viande ou charcuterie</b>		
Saucisse	194 (90)*	2 - 4
Cotelettes de porc fumées	212 (100)	6 - 8
Poulet	212 (100)	50 - 60
<b>Poisson</b>		
Filet de saumon	212 (100)	4 - 8
Filet de sole	185 (85)	5 - 7

\* La température indiquée n'est pas la température par défaut.

## Conseils de cuisson

---

Aliments	Fonction Personnalisée	
	Température en °F (°C)	Durée en minutes
<b>Cocotte</b>		
Cocotte de viande	212 (100)	10 - 12
Cocotte de riz	212 (100)	20 - 25
<b>Légumineuses</b>		
Fêves, dans l'eau	212 (100)	25 - 60
Pois, dans l'eau	212 (100)	20 - 40
Lentilles, dans l'eau	212 (100)	20 - 25
<b>Riz et céréales</b>		
Céréales trempées, entières	212 (100)	16 - 35
Céréales trempées, moulues	212 (100)	10
Riz	212 (100)	20
<b>Oeufs</b>		
Oeufs, mous	212 (100)	3 - 4
Oeuf, moyens	212 (100)	5 - 6
Oeufs, durs	212 (100)	8 - 10
<b>Fruits</b>		
Pommes/poires, en morceaux	212 (100)	3 - 5
Rhubarbe	212 (100)	1 - 3
Cerises	212 (100)	2 - 4

## Conseils pour la cuisson à l'étuvée

- La durée de cuisson à l'étuvée est pratiquement la même que celle de la cuisson dans un plat.
- La vapeur empêche les aliments de sécher et limite les inconvénients qui y correspondent. Les aliments demeurent humides et juteux. Cela s'applique non seulement aux légumes mais aussi aux desserts, au poisson et à la viande.
- Vous pouvez cuisiner à n'importe quel niveau ou à plusieurs niveaux simultanément sans pour autant modifier la durée de cuisson.
- Les aliments ne deviendront pas dorés et aucune croûte ne se formera. Les aliments sont cuits à la vapeur, non pas au four ou frits. Le fromage fond sans devenir doré. La cuisson à l'étuvée est excellente pour la santé et rehausse la saveur.
- Lors de la cuisson d'aliments surgelés, par exemple des légumes, séparez-les en morceaux pour une cuisson égale. La durée de cuisson est pratiquement la même que pour des légumes frais.
- Les légumes surgelés et frais dont la durée de cuisson est la même peuvent être cuits ensemble.
- Étant donné que la cuisson à vapeur permet de bien conserver les saveurs, n'assaisonnez les aliments que lorsqu'ils sont cuits.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans un liquide, remplissez les plats jusqu'au bord 3/4.
- Les aliments tels les nouilles ou le riz doivent cuire dans du liquide. Les nouilles doivent être complètement recouvertes de liquide. Pour faire cuire du riz, des fèves et des céréales, il faut ajouter une quantité équivalente de liquide.
- Pour les pâtes, veuillez suivre la durée de cuisson inscrite sur l'emballage.
- Certains aliments absorbent le liquide de cuisson (ex.: riz). Dans le cas contraire, le liquide peut servir à faire une sauce.
- Vous pouvez préparer une sauce au jus dans le four en ajoutant de la farine et du beurre au liquide de cuisson.
- Graissez le plat perforé lorsque vous faites cuire du poisson. Graissez le plat massif lorsque vous faites cuire des oeufs, p. ex., des oeufs brouillés.
- Pour éviter le transfert de saveurs que cause la buée qui se dépose du haut de la chambre de cuisson, il faut placer les plats perforés sur la grille du bas les plats massifs au-dessus des plats perforés.
- La pâte à levure peut être apprêtée dans le four à vapeur. Sélectionnez la fonction « Custom » (Personnalisé) et abaissez la température à 104°F (40°C). Couvrir la pâte.
- Le poids indiqué au programme automatique est le poids par morceau. Le réglage - c'est-à-dire la durée de cuisson - demeure inchangé, peu importe si vous faites cuire un morceau de saumon de 0,5 lb ou dix morceaux de 0,5 lb à la fois.

# Conseils de cuisson

## Décongélation

Fonction Décongélation				
Aliments à décongeler	Poids en onces (grammes)	Température en °F (°C)	Durée de décongélation en minutes	Durée de repos des aliments en minutes
<b>Viande</b>				
Viande hachée	9 (250)	122 (50) *	15-20	10-15
Steak ou saucisse	28 (800)	140 (60)	25-35	15-20
<b>Volaille</b>				
Poulet	35 (1000)	140 (60)	40	15-20
Pilons de poulet	5.5 (150)	140 (60)	20-25	10-15
Poitrine de poulet	17.5 (500)	140 (60)	25-30	10-15
<b>Poisson, fruits de mer</b>				
Filet	14 (400)	140 (60)	15	10-15
Crevettes	10.5 (300)	140 (60)	4-6	5
<b>Légumes</b>				
Légumes surgelés en bloc	10.5 (300)	140 (60)	20-25	10-15
Légumes surgelés	12.5 (350)	140 (60)	15	8-10
<b>Fruits</b>				
Compote de pommes	9 (250)	140 (60)	20-25	10-15
Baies	10.5 (300)	140 (60)	8-10	10-12
<b>Produits laitiers</b>				
Fromage	5 (100)	140 (60)	15	10-15
Crème épaisse	9 (250)	140 (60)	20-25	10-15
<b>Biscuits</b>				
Pâte à tarte	-	140 (60)	10-12	10-15
Pâte à la levure	-	140 (60)	10-12	10-15
<b>Fonction Personnalisée</b>				
Pain	9 (250)	212 (100)	10-15	10-15
Petits pains	-	212 (100)	6-7	1-2

\* La température indiquée n'est pas la température par défaut.

## Décongélation

Le temps de décongélation dépend du type d'aliment, de son poids et de la température à laquelle il était surgelé.

- Placez les aliments dans un plat de cuisson ou sur la grille.
- Sélectionnez le programme « Defrost » (Décongeler).
- Au besoin, réglez la température (consultez le tableau).
- Sélectionnez la durée de décongélation (consultez le tableau).
- Laissez les aliments reposer à la température ambiante après la décongélation. La durée de repos des aliments (consultez le tableau) permet d'assurer que les aliments sont entièrement décongelés.

## Conseils de décongélation

 N'utilisez pas le liquide de décongélation pour la cuisson.

- Lorsque vous décongelez de la viande, placez les aliments sur la grille en ajoutant un bac collecteur au-dessous. Ainsi, les aliments ne tremperont pas dans le liquide de décongélation.
- Pour décongeler des aliments qui ne coulent pas, enlevez l'emballage et placez-les sur la grille ou dans un plat.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson avant la cuisson. Décongelez-en suffisamment la surface pour pouvoir l'assaisonner d'herbes et d'autres ingrédients. En revanche, décongelez entièrement le poisson passé dans la chapelure pour qu'elle tienne.
- Tournez ou morcelez les aliments au milieu de la décongélation.
- Ne congelez pas de nouveau des aliments déjà décongelés.
- Pour décongeler les aliments pré-cuits et surgelés, suivez le mode d'emploi.
- Décongelez les aliments cuits au four tels les pâtisseries ou les gâteaux dans un sac de congélation scellé.

# Conseils de cuisson

## Réchauffer

Fonction Réchauffer	
Aliments à réchauffer	Durée en minutes
<b>Légumes</b>	
Choux-fleurs, fèves	2
Navets, carottes	2
<b>Plats d'accompagnement</b>	
Pommes de terre (coupées en longueur) boulettes de pâte	3-4
Pâtes, riz	2-3
<b>Viande et volaille</b>	
Rôti en tranches 1,5 cm (1/2") d'épaisseur	3-5
Poitrine de poulet	3-5
Boulettes de viande	3-5
Roulades, en tranches	3-5
<b>Poisson</b>	
Filets de poisson	2-3
roulades de poisson, moitiées	2-3
<b>Plat complet</b>	
Fricassée de poulet avec riz	3-5
Rôti de porc avec pommes de terre et légumes	3-4
Spaghetti avec sauce aux tomates	2-3
<b>Soupes/ragoûts</b>	
Ragoût	4-5
Soupe/potage de légumes	2-3

Vous pouvez utiliser le four à vapeur pour réchauffer des plats.

- Mettez les aliments dans un plat et recouvrez-le d'un plat plus profond ou de papier aluminium.
- Sélectionnez le programme « Re-heat » (Réchauffer).
- Sélectionnez la durée (consultez le tableau).

## Conseil

Réchauffez les sauces à part, dans un plat couvert (ex.: sauce au jus, hollandaise).

Avec quelque préparation, vous pouvez faire cuire un repas complet dans le four à vapeur. La fonction « Steam reduction » (Diminution de la vapeur) doit être désactivée.

- Placez les plats de cuisson à différents niveaux ou côte à côte sur la grille.

En règle générale, les durées de cuisson varient selon le type d'aliments et vous devez donc ajouter chaque plat à un moment différent. Nous vous recommandons de suivre la procédure suivante : (Fonction : Custom (Personnalisé / 212°F (100 °C))).

Riz . . . . . 20 minutes  
Filet de poisson . . . . . 6 minutes  
Broccoli . . . . . 4 minutes

- Mettez en premier dans le four le plat qui doit cuire le plus longtemps (le riz) et réglez la durée à 20 minutes.
- Dès que la température réglée est atteinte, réglez la durée à la différence entre les deux durées de cuisson, c'est-à-dire le temps restant avant de placer le deuxième plat dans le four (14 minutes). Confirmez en appuyant sur « OK ».
- Lorsque le signal sonore se fait entendre, placez le deuxième plat (le filet de poisson) dans le four.
- Dès que la température réglée est atteinte, réglez la durée en fonction du temps restant avant de placer le troisième plat (le brocoli) dans le four (2 minutes). Confirmez en appuyant sur « OK ».
- Lorsque le signal sonore se fait entendre, placez le troisième plat (le brocoli) dans le four.
- Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez retirer les plats du four.

# Utilisation particulière

## Mise en conserve

Fonction Mise en conserve		
Aliments mis en conserve	Température en °F (°C)	Durée en minutes
<b>Fruits</b>		
Pommes	194 (90) *	50
Compote de pommes	194 (90) *	65
Pêches/prunes	185 (85) *	55
Groseilles	176 (80) *	50
<b>Légumes</b>		
Haricots	212 (100)	120
Concombres	194 (90) *	55

\* La température indiquée n'est pas la température par défaut.

\*\* Les durées indiquées s'appliquent à des pots d'un (1) litre. Dans le cas de pots d'un demi (1/2) litre, les durées doivent être réduites de 15 minutes, et de 20 minutes dans le cas de pots d'un quart (1/4) de litre.

- Placez le plateau sur la grille du bas.
- Placez jusqu'à 6 pots (de même capacité) sur la grille, sans qu'ils se touchent pour que la vapeur enveloppe bien les pots.
- Sélectionnez la fonction « Canning » (Mise en conserve).
- Au besoin, ajustez la température par défaut (consultez le tableau).
- Sélectionnez la durée (consultez le tableau).
- Utilisez la chaleur résiduelle en laissant les pots dans le four 30 minutes après l'avoir éteint.

Recouvrez les pots d'une serviette et laissez-les refroidir durant 24 heures.

## Blanchir

Vous pouvez utiliser le four à vapeur également pour blanchir les fruits et légumes et les préparer en vue de les congeler.

- Mettez les fruits et/ou légumes préalablement lavés et coupés dans un plat de cuisson perforé.
- Placez le plat dans le four et insérez le plateau d'égouttement au niveau le plus bas.
- Sélectionnez la fonction « Custom » (Personnalisé).
- Réglez la durée entre 1 à 2 minutes.
- Une fois blanchis, plongez les fruits et/ou légumes dans l'eau froide.

Une fois qu'ils sont entièrement séchés, vous pouvez les congeler.

## Recette de yogourt

Ingredients: 100 g (3,5 oz) de yogourt (avec culture vivante) et 1 litre de lait pasteurisé ou entier. La teneur en gras du yogourt et du lait doit être identique.

- Faites chauffer (ne pas faire bouillir) le lait frais à 194°F (90°C). Laissez-le refroidir avant d'y incorporer le yogourt. Cette façon de faire permet de donner au yogourt sa texture ferme.
- Versez le mélange dans 6 pots de yogourt et recouvrez-les de papier d'aluminium.
- Placez les pots couverts sur un plateau.
- Sélectionnez la fonction « Custom » (Personnalisé) et abaissez la température à 104°F (40°C).
- Réglez la durée à 5 heures.
- Laissez le yogourt refroidir et placez-le dans le réfrigérateur.

Le yogourt sera ferme une fois qu'il est complètement refroidi.

# Utilisation particulière

---

## Stériliser les biberons

Vous pouvez utiliser le four à vapeur pour stériliser les biberons et autres récipients. Vérifiez auparavant si toutes les parties résistent bien à 212° F (100° C).

- Mettez le bac d'égouttement au premier niveau du four et mettez ensuite la grille au-dessus du plateau.
- Démontez, lavez et rincez bien les biberons. Placez les différentes parties sur la grille en les espaçant de manière à ce qu'elles ne se touchent pas afin que la vapeur les enveloppe entièrement.
- Sélectionnez le programme « Custom » (Personnalisé). La température recommandée de 212° F (100° C) convient à la désinfection.
- Réglez la durée à 15 minutes.

Laissez sécher à l'air et réutilisez les biberons dès que possible après la désinfection. Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'être remontées.

## Fonctions automatiques

Les programmes automatiques suivants sont disponibles :

Légumes

Poisson

Volaille

Viande

Oeufs

Céréales

Fruits

Ces programmes vous permettent de choisir différents aliments. La température et la durée de cuisson sont présélectionnées. Vous ne devez sélectionner que les données par défaut désignées.

Un niveau de cuisson moyen est réglé par défaut pour les fruits et légumes. Il est possible de sélectionner des niveaux allant de « al dente » à « soft » (doux).

## Favoris

Il est possible de sauvegarder les réglages d'une recette (fonction, durée, température) en tant que « Favorite » (Plat favori) pour y revenir rapidement. Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 30 favoris.

### Sauvegarde d'un Favori

- Entrez la fonction, la température et la durée de cuisson de la recette. Le four commence alors à chauffer.

- Appuyez sur la touche « Add to Favorites » (Ajouter un plat favori).

Vous devez attribuer un nom au plat favori avant de le sauvegarder.

- Entrez les caractères alphanumériques du nom avec les touches de gauche et de droite. Confirmez chaque caractère en appuyant sur la touche « Select » (Sélectionner).

- Appuyez sur la touche « OK » une fois le nom entré pour le sauvegarder en tant que Favori.

Vous pouvez maintenant sélectionner votre Favori à partir de la liste des FAVORIS. En sélectionnant un plat favori, le four utilise automatiquement les réglages sauvegardés.

Appuyez sur la touche « Clear » (Annuler) pour annuler la fonction en cours si vous n'utilisez pas le four.

# Réglages

---

Les réglages par défaut du four peuvent être modifiés à partir de la fonction « SETTINGS » (Réglages).

Cette fonction vous permet de personnaliser le four en fonction de vos préférences.

Vous pouvez ajuster les réglages en appuyant sur la touche qui leur correspond.

## Langue

■ Sélectionnez la langue désirée et confirmez en appuyant sur « OK ».

Le symbole  représente le réglage « Language » (Langue). Si le four est réglé sur une langue que vous ne comprenez pas, recherchez le symbole . Appuyez sur la touche du drapeau et sélectionnez la langue désirée.

## Horloge

La mention « Enter Time » (Entrez l'heure) apparaît à l'écran.

■ Entrez l'heure actuelle à l'aide du clavier.

Il est possible de sélectionner différents réglages en appuyant sur la touche située à côté des options suivantes :

- Taille de l'horloge
  - Taille normale
  - Grande taille
- Le format de l'heure
  - 12 heures
  - 24 heures
- Affiche ou non l'heure
  - Affiche de l'horloge activé
  - Affiche de l'horloge désactivé

■ Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer.

Si l'alimentation en électricité du four est coupée pendant plus de 4 jours, l'horloge doit être réglée à nouveau.

## Température

La température par défaut associée à chaque fonction peut être ajustée en fonction des intervalles ci-dessous. Si la température sélectionnée n'est pas dans l'intervalle, le four revient à la température par défaut.

- Appuyez sur la touche reliée à la fonction pour laquelle vous voulez modifier la température par défaut.
- Entrez la nouvelle température par défaut à l'aide du clavier.
- Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer.

La nouvelle température par défaut sera utilisée lors de la prochaine sélection de cette fonction.

Fonction	°F		°C	
	Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
<b>Custom (Personnalisé)</b>	212 °F	105 - 212 °F	100 °C	40 - 100 °C
<b>Defrost (Décongeler)</b>	140 °F	125 - 140 °F	60 °C	50 - 60 °C
<b>Reheat (Réchauffer)</b>	212 °F	175 - 212 °F	100 °C	80 - 100 °C
<b>Canning (Conserves)</b>	212 °F	175 - 212 °F	100 °C	80 - 100 °C

# Réglages

---

## Température °F / °C

La température du four peut s'afficher en degrés Fahrenheit ou Celsius.

- Appuyez sur la touche « TEMPERATURE » pour passer de °F à °C et vice-versa.

## Niveau de dureté de l'eau

Vous pouvez régler votre four en fonction du niveau de dureté de l'eau de votre région. Consultez la section « Réglage du niveau de dureté de l'eau ».

## Diminution de la vapeur

Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Il est recommandé de désactiver (Off) cette option lorsque des aliments insérés à différents moments cuisent en même temps. Prenez note que beaucoup de vapeur s'échappera lorsque vous ouvrez la porte du four et que vous ne pourrez pas utiliser la fonction « Warming » (chauffer).

- Appuyez sur la touche reliée au réglage désiré.
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

## Fonction de chauffage

Le four est pré-réglé en usine pour que la température reste à 158°F (70°C) durant 15 minutes pour garder les aliments chauds s'il ne sont pas sortis du four à la fin du programme de cuisson. Prenez note que certains aliments, comme le poisson, peuvent être trop cuits s'ils sont gardés au chaud.

- Appuyez sur la touche reliée au réglage désiré.
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

## Options de tonalité

Vous pouvez sélectionner des tonalités différentes pour chacune des deux minuteriers pour les différencier de la tonalité d'une fonction du four.

### Minuterie 1 et Minuterie 2

Les tonalités associées à Minuterie 1 et à Minuterie 2 peuvent être choisies parmi 5 options.

- Sélectionnez « Timer 1 Tone » (Tonalité Minuterie 1) ou « Timer 2 Tone » (Tonalité Minuterie 2) en appuyant sur la touche correspondante.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche, une autre tonalité se fera entendre et le numéro de la tonalité apparaîtra.

Par exemple, Timer 1 Tone 1 (Minuterie 1 Tonalité 1).

- Sélectionnez la tonalité de chaque minuterie.

### Tonalité du clavier

Vous pouvez régler le clavier pour qu'une tonalité se fasse entendre à chaque fois que vous appuyez sur une touche.

- Appuyez sur la touche « Keypad tone » (Tonalité du clavier) pour activer ou désactiver cette fonction.

## Volume

Cette touche permet de régler le volume des tonalités.

- Appuyez sur la touche « Volume » jusqu'à ce que le volume soit comme désiré.

### Tonalité courte/longue

La durée de la tonalité de la minuterie et du four peut être modifiée

- « Tone short » (Tonalité courte) : une tonalité courte se fera entendre en cadence rapide pour un signal du four ou pour la minuterie.
- « Tone long » (Tonalité longue) : Une tonalité soutenue se fera entendre pour un signal du four ou pour la minuterie.

- Appuyez sur la touche « Tone » (Tonalité) pour passer de tonalité courte à longue et vice-versa.

- Appuyez sur « OK » pour confirmer le réglage.

Lorsqu'une tonalité se fait entendre pour un signal du four ou pour la minuterie, appuyez sur n'importe quel chiffre du clavier pour y mettre fin.

# Réglages

---

## Affichage

Vous pouvez ajuster la luminosité et le contraste de l'écran du four en appuyant sur les touches situées à côté de « Brightness » (Luminosité) et de « Contrast » (Contraste).

## Réglage de la mise en marche

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche automatiquement 20 secondes après la sélection du dernier réglage ou pour une mise en marche manuelle.

- Sélectionnez le réglage désiré.
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

## Verrou de sécurité

En sélectionnant « Accept » (Accepter), le verrou de sécurité peut être activé lorsque le four est éteint.

- Sélectionnez le réglage désiré.
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

## Remise à zéro

Il est possible de remettre les réglages d'usine à l'aide de la fonction « Reset » (Remise à zéro).

### Remise à zéro des températures

Si vous confirmez la demande par « yes » (oui), toutes les températures modifiées reviendront aux valeurs par défaut.

### Remise à zéro des réglages

Si vous confirmez la demande par « yes » (oui), tous les réglages modifiés reviendront aux valeurs par défaut.

### Remise à zéro des plats favoris

Si vous confirmez la demande par « yes » (oui), toutes les entrées de « Favorite » (Favori) seront effacées. Une fois effacés, ils ne sont pas récupérables.

## Général

- Nettoyez et séchez le four à vapeur après chaque utilisation. Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Refermez la porte seulement lorsque la chambre de cuisson est complètement sèche.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. La vapeur sous pression pourrait pénétrer dans les composantes électriques et causer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer, de laine d'acier ou de nettoyeurs caustiques (pour le four) sur l'appareil. Ne pas utiliser de brosses dures et d'éponges à récurer contenant du matériel abrasif.

Ils **endommageraient** la surface de l'appareil.

N'utilisez que du détergent à vaisselle liquide.

## Devant du four

- Nettoyez le devant du four et le tableau de commande avec une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle liquide à l'aide d'une éponge.
- Essuyez-les avec un tissu doux.

## Surfaces de verre

- Utilisez à nettoyer à vitres.

## Surfaces en acier inoxydable

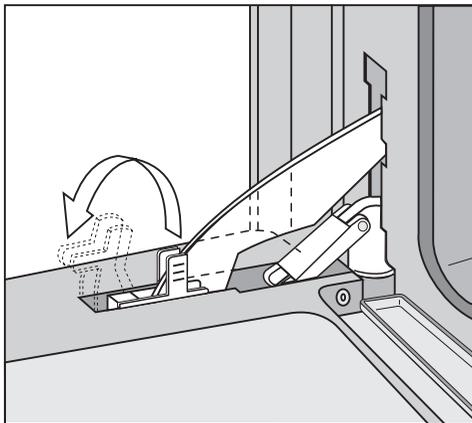
- Vous pouvez nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif.
- Pour aider à prévenir les nouvelles salissures, vous pouvez utiliser un revitalisant pour acier inoxydable. Appliquez le produit modérément avec une pression égale dans le sens du grain. Vous pouvez vous procurer ce produit auprès de Miele.

# Nettoyage et entretien

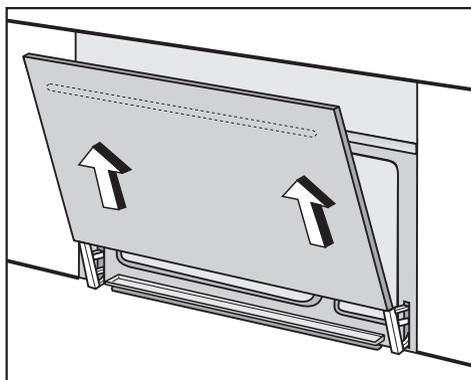
## Enlever la porte

Si vous enlevez la porte, il vous sera plus facile de nettoyer à l'intérieur du four.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Soulevez les crampons placés sur le devant des charnières de la porte.
- Refermez doucement la porte jusqu'à ce que les crampons soient en contact avec l'intérieur du four.



- En tenant la porte des deux mains, soulevez-la pour faire dégager les charnières. Enlevez la porte.

## Remplacez la porte :

- Placez-la sur les charnières et faites-la glisser vers le bas.
- Ouvrez complètement la porte.
- Remplacez les crampons en les poussant vers le bas.
- Fermez la porte.

## Intérieur du four

La chambre de cuisson, y compris le plafond, le joint d'étanchéité de la porte, le canal d'égouttement, l'intérieur de la porte et l'espace pour le générateur de vapeur doivent être nettoyés après chaque utilisation.

- Généralement, les résidus de cuisson se nettoient facilement à l'aide d'une éponge, du détergent liquide et de l'eau chaude.
- Essayez l'intérieur du four avec de l'eau propre et séchez-le avec un tissu doux.

L'élément chauffant du bas peut se décolorer avec le temps à cause des liquides qui dégouttent.

- Il est possible d'éliminer cette décoloration à l'aide du nettoyant pour plaque de cuisson en vitrocéramique de Miele, lequel peut également servir pour l'acier inoxydable. Consultez la section « Accessoires - Optionnels ».
- Essayez à l'eau propre jusqu'à ce que disparaissent les résidus du nettoyage.

Le joint d'étanchéité de la porte doit être remplacé s'il est endommagé. Vous pouvez vous en procurer un auprès de Miele.

## Plateau d'égouttement, grille et plats de cuisson

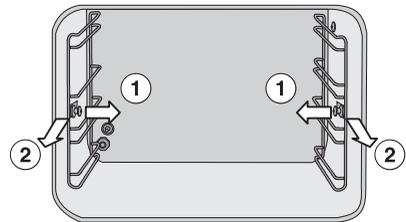
- Lavez et séchez le bac d'égouttement, la grille et les plats de cuisson après chaque utilisation, à la main ou au lave-vaisselle.

## Dispositif d'ouverture automatique de la porte

- Assurez-vous de garder le dispositif d'ouverture automatique propre. Lavez les restes de nourriture avec une éponge et une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Essayez à l'eau propre.

## Glissières

Vous pouvez retirer les glissières latérales avant de nettoyer la chambre de cuisson.



- Tirez les boutons pour dégager les glissières ①. Puis, retirez chacune des glissières du four ②.
- Vous pouvez nettoyer les glissières avec de l'eau et un détergent liquide ou au lave-vaisselle.
- Pour replacer les glissières, procédez dans l'ordre inverse. Insérez-les à l'arrière du four et enfoncez-les par le côté.

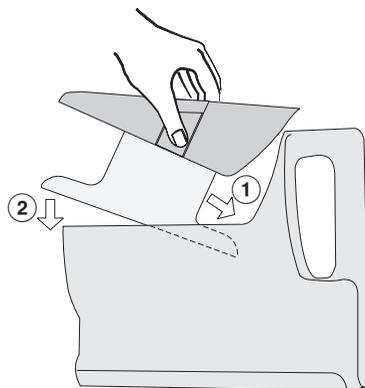
# Nettoyage et entretien

## Générateur de vapeur

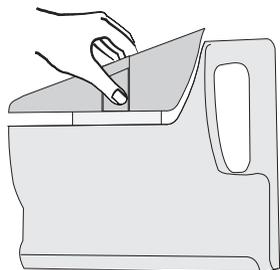
Ne submergez pas le générateur de vapeur dans l'eau!  
Ne le lavez pas au lave-vaisselle!

Videz le générateur de vapeur après chaque utilisation pour éviter une trop grande condensation d'eau.

N'utilisez pas de brosses ou d'éponges dures pour le nettoyage.



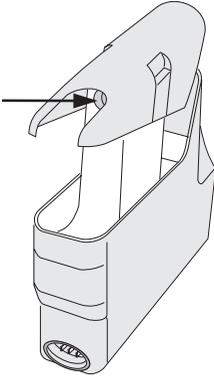
- Retirez le générateur de vapeur après chaque utilisation, videz-le et séchez-le. Enlevez le compartiment avant de le nettoyer et de le sécher.



- Ne remplacez le compartiment dans le générateur de vapeur que lorsque les deux parties sont sèches. Remplacez le compartiment en angle ① et abaissez le côté où se trouve l'ouverture ②.

- Enlevez le compartiment en appuyant sur les poignées ensemble et soulevez-le en angle.

## Clapet de raccordement



S'il devient difficile d'insérer ou de retirer le générateur de vapeur ou si un message d'erreur F20 apparaît, il est nécessaire de lubrifier le clapet.

- Lubrifiez le clapet avec une très petite quantité de graisse de silicone (fournie). Consultez la section « Accessoires ». Laissez le clapet en place pour le lubrifier.

Faites attention en utilisant la graisse de silicone.

- Nettoyez-en toute trace sur votre peau avec de l'eau savonneuse.
- Si du silicone pénètre dans vos yeux, rincez-les abondamment avec de l'eau propre.
- Si vous avalez du silicone, faites appel à un centre antipoison.

Si un clapet de raccordement apparaît fragile, s'il est sec ou si une grande quantité d'eau se ramasse au bas du compartiment du générateur de vapeur, le clapet doit être remplacé.

Vous pouvez vous procurer un clapet auprès de Miele.

Lubrifiez le clapet uniquement avec la graisse de silicone fournie. N'utilisez jamais de la margarine, de l'huile ou toute autre substance grasseuse qui endommagera le clapet.

# Nettoyage et entretien

## Détartrage

Au moment de détartrer le four, n'utilisez que des agents détartrants à base d'acide citrique ou les pastilles détartrantes disponibles auprès de Miele. Suivez les directives du fabricant. N'utilisez pas de vinaigre car cela endommagerait l'appareil.

Un message apparaîtra indiquant que l'appareil doit être détartré.

Un message apparaîtra également indiquant que l'appareil sera verrouillé s'il n'est pas détartré après « x » utilisations.

S'il est verrouillé, l'appareil ne pourra pas être utilisé sans avoir été préalablement détartré.

Pour détartrer l'appareil avant qu'il ne soit verrouillé, sélectionnez la fonction « Descaling » (Détartrage).

- Communiquez avec Miele pour commander des pastilles de détartrage ou employez un agent de détartrage pour la maison à base d'acide citrique.
- Diluez l'agent de détartrage dans l'eau pour obtenir 1 litre de solution dans le générateur de vapeur. Suivez les directives du fabricant.
- Insérez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à ce qu'il soit en position.
- Suivez les directives.

Vous pouvez annuler le programme de détartrage uniquement durant la première minute. Il n'est plus possible d'arrêter le processus par la suite.

Ne tournez le sélecteur de programme durant le programme de détartrage. Autrement, vous devez recommencer le programme de détartrage.

### À la fin du processus

- Ouvrez la porte.
- Enlevez et videz le générateur de vapeur.
- Éteignez le four à vapeur et séchez-le complètement.

## Questions fréquemment posées

Toutes les réparations devraient être effectués par un technicien qualifié, conformément aux normes locales et nationales en vigueur. Tout travail d'entretien effectué par des personnes non qualifiées pourrait être dangereux et endommager l'appareil. Le fabricant ne peut en être tenu responsable.

### Le four ne se met pas en marche.

Cause possible	Solution
Le four à vapeur n'est pas alimenté en électricité.	Réinitialiser le disjoncteur s'il s'est déclenché. Dans le cas contraire, débranchez l'appareil durant une minute. Rebranchez l'appareil et mettez-le en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, communiquez avec le Service technique Miele.

### Le ventilateur fonctionne encore après que vous ayez éteint le four.

Cause possible	Solution
L'appareil est muni d'un ventilateur qui évacue la vapeur du four.	Le ventilateur fonctionne pendant un certain temps après que le four soit éteint.

### Vous avez de la difficulté à insérer et à enlever le générateur de vapeur.

Cause possible	Solution
La soupape de raccord du générateur de vapeur a besoin de lubrifiant.	Lubrifiez la soupape avec une petite quantité de graisse de silicone. Consultez la section « Nettoyage et entretien - Soupape de raccord ».

### La phase de chauffage est plus longue qu'à la normale.

Cause possible	Solution
Vérifiez la base du générateur de vapeur. Si vous remarquez des dépôts de calcium, vérifiez le réglage du niveau de dureté de l'eau.	Régalez le niveau de dureté de l'eau à celui de votre région. Consultez la section « Réglage du niveau de dureté de l'eau ». Déterminez le four tel que décrit à la section « Détartrage ». Si le niveau de dureté de l'eau est bien réglé ou si le problème persiste, téléphonez au Service technique Miele.

## Questions fréquemment posées

### **Le four ne passe pas de la phase de chauffage à la phase de cuisson après avoir été déplacé.**

#### **Cause possible**

Le four doit être réglé en fonction de l'endroit et/ou de la température d'ébullition de l'eau.

#### **Solution**

Consultez la section « Réglage de l'altitude ».

### **Une grande quantité de vapeur s'échappe du four pendant qu'il fonctionne, ou elle s'échappe par un endroit inhabituel.**

#### **Cause possible**

La porte est mal fermée.

#### **Solution**

Fermez bien la porte.

Le joint d'étanchéité de la porte est mal placé.

Exercez une pression pour le mettre en place.

Le joint d'étanchéité de la porte est endommagé.

Le joint d'étanchéité doit être remplacé. Si le problème persiste, téléphonez au Service technique Miele.

### **Un sifflement se fait entendre lorsque la cuisson reprend.**

#### **Cause possible**

Après avoir fermé la porte, la pression de l'air produit un sifflement.

#### **Solution**

Il ne s'agit pas d'une erreur.

### **La lettre F apparaît suivie d'un chiffre.**

#### **Cause possible**

F 20 le four ne chauffe pas.

#### **Solution**

Vérifiez que le générateur de vapeur est bien en place en l'enlevant et en l'insérant à nouveau.  
Éteignez et remettez le four en marche.  
Si cette erreur se répète, lubrifiez légèrement la soupape de raccord du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone, tel que décrit à la section « Nettoyage et entretien - Soupape de raccord ».  
Si le problème persiste, éteignez l'appareil et téléphonez au Service technique Miele.

Autres messages d'erreur

Téléphonez au Service technique Miele.

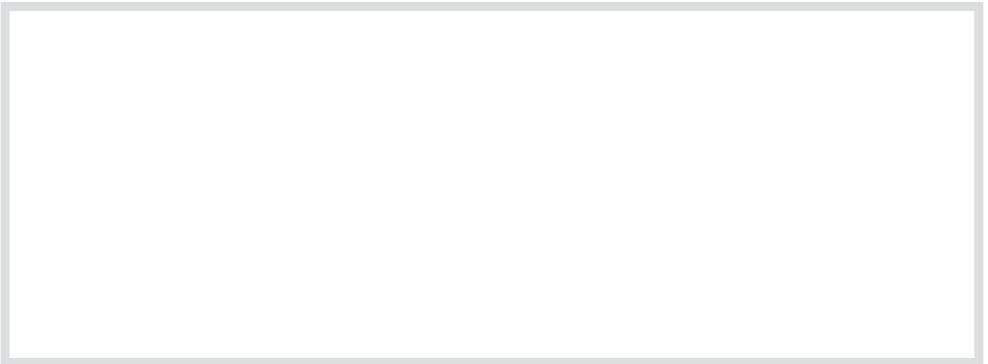
En cas de défaillance à laquelle vous ne pouvez remédier, veuillez communiquer avec le Service technique Miele.

 (800) 565-6435  
service@miele.ca

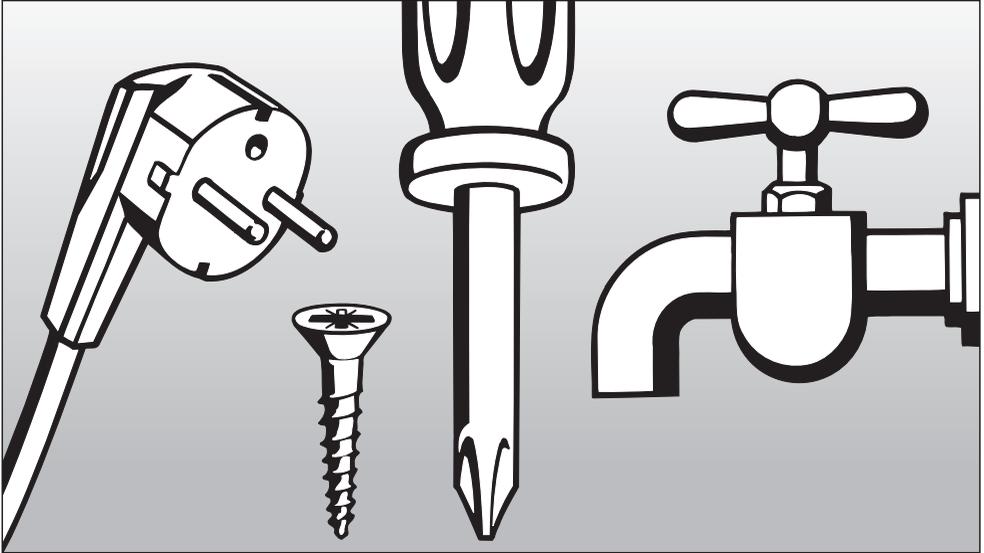
Au moment de communiquer avec le Service technique, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique.

### **Plaque signalétique**

Veuillez l'apposer ci-dessous.







## Instructions d'installation

## Consignes de sécurité pour l'installation

---

 **AVERTISSEMENT** - Veuillez lire toutes les instructions du four avant de l'installer ou de l'utiliser afin de ne pas endommager l'appareil et de prévenir les blessures.

■ Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil. Dans le doute, consultez un électricien qualifié.

■ L'installation et les travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien de service certifié Miele. Tout travail effectué par des personnes non qualifiées pourrait être dangereux et entraîner l'annulation de la garantie.

■ Avant d'installer et de réparer l'appareil, coupez l'alimentation électrique de la zone de travail en retirant le fusible, en fermant le disjoncteur ou en coupant l'alimentation principale. Assurez-vous que personne ne rebranche l'appareil durant l'entretien ou les réparations.

■ N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil à la source d'alimentation électrique. Les rallonges ne garantissent pas la sécurité de l'appareil requise - Risque de surchauffe.

■ Ne faites pas fonctionner un appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil lui-même a été endommagé. Retournez l'appareil aux installations de service les plus proches aux fins d'examen, de réparations ou d'ajustement.

■ Inspectez l'appareil pour vous assurer qu'il n'a pas été endommagé durant l'expédition. N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé. Communiquez avec le lieu d'achat.

■ Le four à vapeur doit être installé à une hauteur qui garantit aux utilisateurs un accès sécuritaire à l'ensemble des niveaux et des plats de cuisson.

■ Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé en mer ou dans des installations mobiles comme un véhicule récréatif ou un avion. Toutefois, il pourrait être installé dans de tels endroits sous certaines conditions. Communiquer avec le détaillant Miele le plus près de chez vous ou avec le Service technique Miele pour obtenir des détails à cet effet.

■ Cet appareil a été conçu pour être encastré ou placé sous un comptoir afin de garantir que toutes les composantes électriques sont protégées.

## Consignes de sécurité pour l'installation

---

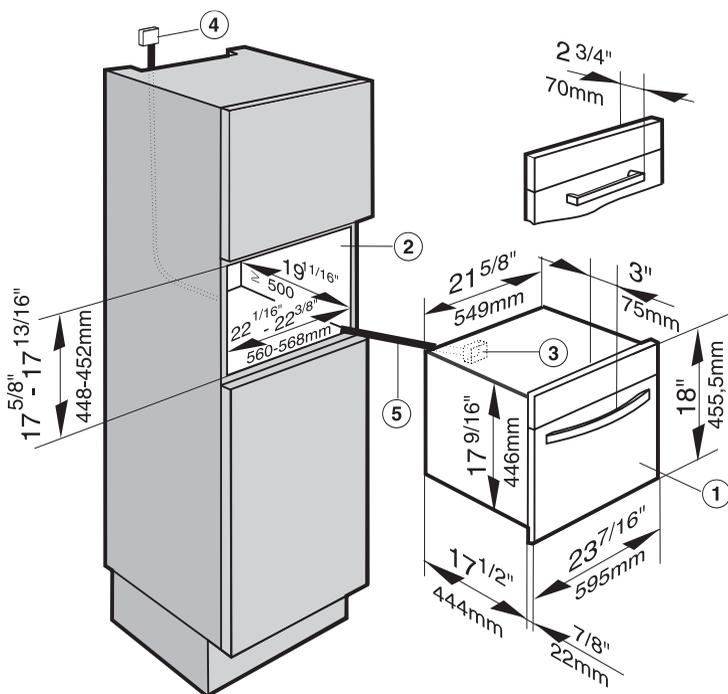
■ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un professionnel. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la maison par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à la terre ou une installation déficiente.

■ Ne jouez pas avec les composants électriques ni avec les pièces mécaniques. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil.

**CONSERVEZ CES  
INSTRUCTIONS**

# Dimensions de l'appareil et du trou à découper

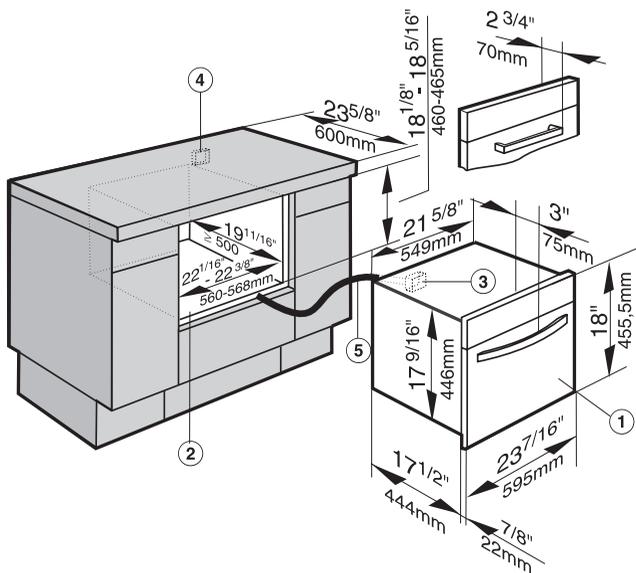
## Installation dans les meubles hauts



- ① Four à vapeur
- ② Ouverture dans le meuble
- ③ Plaque à bornes
- ④ Prise ou boîte de raccordement.  
Devrait être accessible après l'installation de l'appareil.
- ⑤ Cordon électrique

# Dimensions de l'appareil et du trou à découper

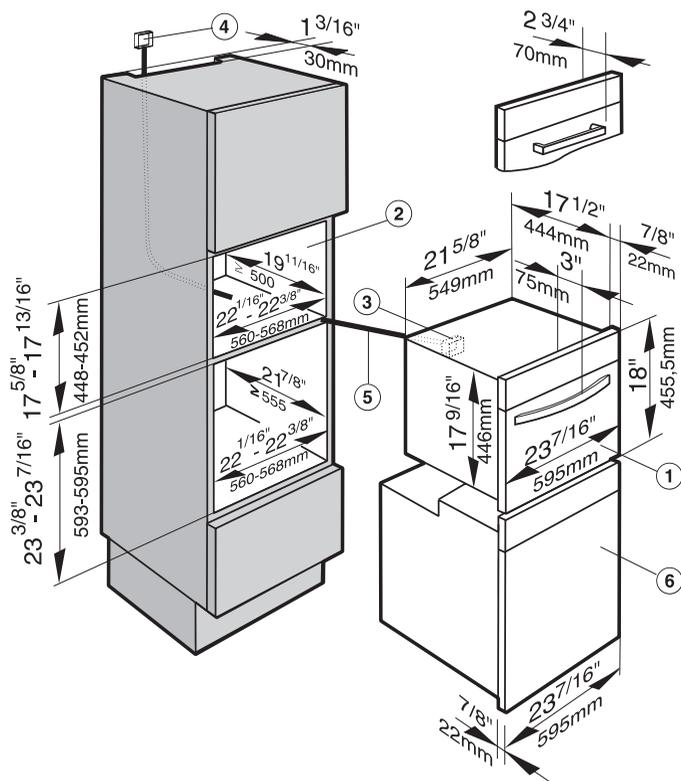
## Installation sous un comptoir



- ① Four à vapeur
- ② Ouverture dans le meuble
- ③ Plaque à bornes
- ④ Prise ou boîte de raccordement.  
Devrait être accessible après l'installation de l'appareil.
- ⑤ Cordon électrique

# Dimensions de l'appareil et du trou à découper

## Installation au-dessus d'un four Miele



① Four à vapeur

② Ouverture dans le meuble

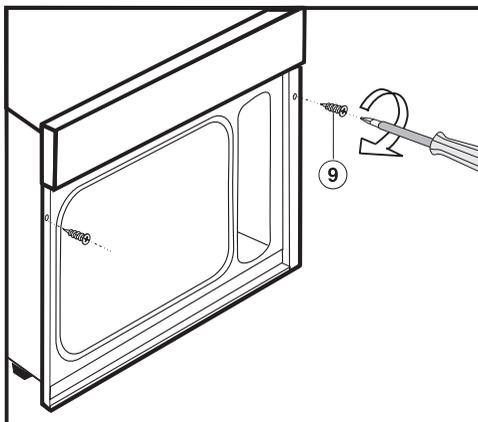
③ Plaque à bornes

④ Prise ou boîte de raccordement.

Devrait être accessible après l'installation de l'appareil.

⑤ Cordon électrique

⑥ Four



- Poussez l'appareil jusqu'à l'emplacement prévu. Après avoir aligné le four, vous devez le fixer bien en place. Ouvrez la porte du four et utilisez les vis fournies ⑨, pour fixer le four au meuble de cuisine, en les insérant dans les trous pratiqués sur un des côtés de la bordure verticale du four.

# Branchement électrique

---

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation de 1,8 m (6 pi) doté d'une fiche moulée NEMA 6 -15P. Il a été conçu pour une source d'alimentation électrique de 240 V, 15 A, 60 Hz.

L'alimentation doit se faire par l'intermédiaire d'un sectionneur approprié avec interrupteur marche-arrêt facilement accessible pour l'entretien.

Toute installation, réparation ou autre travail effectué par une personne non qualifiée peut être dangereux. Le fabricant ne peut être tenu responsable de travaux non autorisés.

Vérifiez que les renseignements sur la tension, la charge et le circuit figurant sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation électrique de la maison avant d'installer l'appareil.

Pour toute question relative au branchement de cet appareil à la source d'alimentation électrique de votre maison, veuillez consulter un électricien qualifié ou communiquez avec le Service technique Miele.

 (800) 565-6435  
service@miele.ca

## **Enlèvement des emballages**

La boîte en carton et les emballages protègent l'appareil durant le transport. Ils sont fait de matériaux biodégradables et recyclables. Veuillez les recycler.

Assurez-vous que les emballages plastiques, sacs, etc. sont enlevés et se trouvent hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement!

## **Mise au rebut d'un vieil appareil**

Les vieux appareils électriques contiennent des matériaux recyclables. Veuillez communiquer avec l'organisme de recyclage de votre région pour vous informer des possibilités.

Avant de mettre au rebut un vieil appareil, assurez-vous qu'il ne représente aucun danger pour les enfants là où il sera remisé. Débranchez-le, coupez le cordon d'alimentation et retirez toutes les portes pour prévenir les dangers.



## **Miele Limitée**

### **Siège social au Canada**

55G, East Beaver Creek Road  
Richmond Hill (Ontario) L4B 1E5

Téléphone : (800) 643-5381  
(905) 707-1171

Télécopieur : (905) 707-0177

[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

[info@miele.ca](mailto:info@miele.ca) (questions générales)

[professional@miele.ca](mailto:professional@miele.ca) (questions commerciales)

### **Service à la clientèle – Mielecare (Canada)**

Téléphone : (800) 565-6435  
(905) 850-7456

Télécopieur : (905) 850-6651

[service@miele.ca](mailto:service@miele.ca) (Service technique)