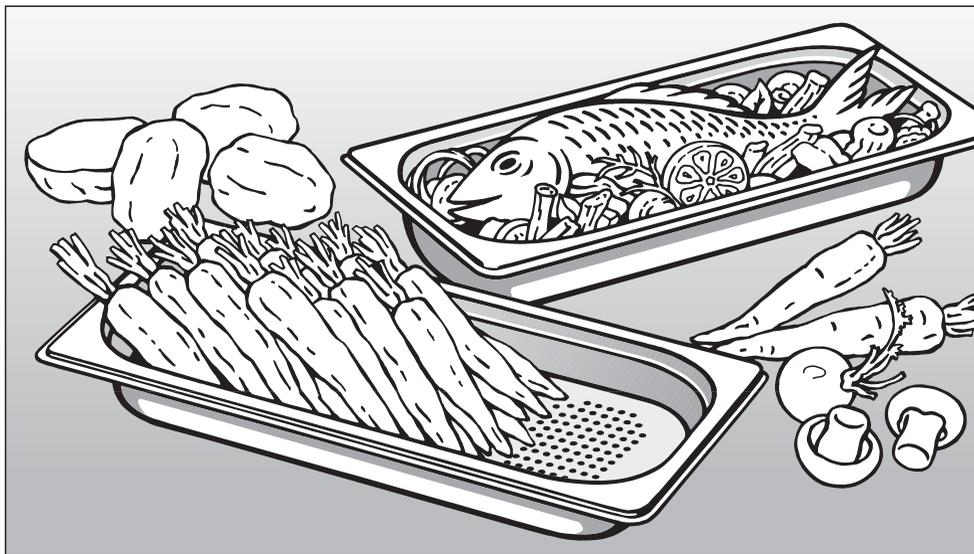


## Instructions d'utilisation



### Four à vapeur

DG 155

DG 155-1

DG 155-2

DG 155-3

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> .....	8
Panneau de commande .....	9
<b>Accessoires</b> .....	10
<b>Avant la première utilisation</b> .....	13
Réglage du niveau de dureté de l'eau .....	13
Régler l'altitude .....	14
Changer l'affichage de la température .....	16
<b>Fonctionnement</b> .....	18
Avant chaque utilisation .....	18
Allumer le four .....	19
Sélectionner un programme .....	19
Programmes .....	20
Régler la température .....	21
Modifier de façon permanente la température .....	22
Régler la durée de cuisson .....	23
Processus de cuisson .....	24
Modifier un programme .....	26
En fin de cuisson .....	27
Quantité d'eau insuffisante / le récipient d'eau n'est pas en place .....	28
Protection contre la surchauffe .....	29
Verrou de sécurité .....	30
<b>Conseils de cuisson</b> .....	31
Plats appropriés .....	31
Cuisson à l'étuvée .....	32
Décongélation .....	36
<b>Préparation des repas</b> .....	38
Préparation d'un repas complet .....	38

# Table des matières

---

<b>Utilisation particulière</b> . . . . .	40
Mise en conserve . . . . .	40
Réchauffer . . . . .	41
Blanchir . . . . .	41
Désinfecter les biberons . . . . .	42
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	43
La partie devant du four . . . . .	43
Le plateau d'égouttement, la grille et les plats de cuisson . . . . .	43
Plateau d'égouttement et porte amovibles . . . . .	44
Chambre de cuisson . . . . .	45
Les glissières . . . . .	45
Raccord . . . . .	46
Joint torique . . . . .	47
Détartrage Serrure . . . . .	48
Détartrage . . . . .	49
<b>Guide de dépannage</b> . . . . .	51
<b>Branchement électrique</b> . . . . .	53
<b>Service après-vente</b> . . . . .	54
Plaque signalétique . . . . .	54
<b>Aidez à protéger l'environnement</b> . . . . .	55
Enlèvement des emballages . . . . .	55
Mise au rebut d'un vieil appareil . . . . .	55

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**ATTENTION - Lorsque vous utilisez votre four à vapeur, 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.**

**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 électrique

■ 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 prévenir les blessures et éviter d'endommager l'appareil. 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.

■ Avant l'installation ou la mise en service de l'appareil, coupez le courant en enlevant le fusible ou en faisant basculer l'interrupteur ou en coupant la source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est hors tension durant les travaux d'entretien ou de réparation.

■ Assurez-vous que votre appareil est convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. 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 déficient.

■ 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. Faites-le vérifier, réparer ou ajuster par le Service technique autorisé le plus près de chez vous.

## Utilisation

Inspectez le four à vapeur pour dommages éventuels survenus lors du transport. N'installez pas et ne faites pas fonctionner un appareil endommagé. Communiquez avec le point de vente.

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.

Cet appareil n'est pas conçu pour usage sur un bateau ou dans des engins mobiles, tels des avions ou des véhicules récréatifs. Toutefois, l'installation est possible dans certaines circonstances. Veuillez communiquer vos exigences particulières au détaillant Miele le plus près de chez vous ou au Service technique Miele.

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

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

N'utilisez le four que pour préparer des aliments. Tout autre usage est au risque du propriétaire et peut s'avérer dangereux.

## Risques d'ébouillantage 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 que vous ayez éteint le four. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.

Laissez le four à vapeur refroidir avant d'y placer ou d'en retirer les grilles.

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

Ne touchez pas la vapeur chaude, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées.

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

Soyez particulièrement vigilants lorsque vous transportez des liquides chauds.

N'utilisez pas des plats en plastique. Ils peuvent fondre à température élevée dans le four.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

## Sécurité des enfants

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

■ Ne conservez pas des objets qui représentent un intérêt pour les enfants dans les armoires près du four à vapeur. Si les enfants montent sur l'appareil pour y prendre des objets, ils pourraient se blesser.

■ 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.

## Risques de dommages

■ Ne chauffez pas des conteneurs non ouvertes dans le four. La pression qui se forme dans le conteneur peut causer une explosion qui endommagera la chambre de cuisson.

■ Afin d'éviter la condensation qui pourrait corroder l'appareil, ne laissez pas séjourner dans le four des aliments cuits.

■ N'utilisez pas des articles dans le four à vapeur susceptibles de se rouiller, car cela peut entraîner la corrosion 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 17 lb (8 kg).

## Entretien

■ Lorsque vous démarrez le four, utilisez uniquement des produits de démarrage à base d'acide citrique. N'utilisez pas de vinaigre, car cette substance endommagera l'appareil. Respectez les consignes de sécurité du fabricant indiquées sur l'emballage.

■ Essayez 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, p. ex., en période de vacances, nettoyez-le pour éviter les odeurs. Consultez la section "Avant la première utilisation - régler la hauteur" et laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que la chambre de cuisson ait séché.

■ N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur, car la vapeur pourrait pénétrer dans les composants sensibles et endommager irrémédiablement le four ou causer des blessures.

## 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.

■ 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.

■ Ne manipulez pas les cordons d'alimentation, les composants ou les pièces mécaniques. N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

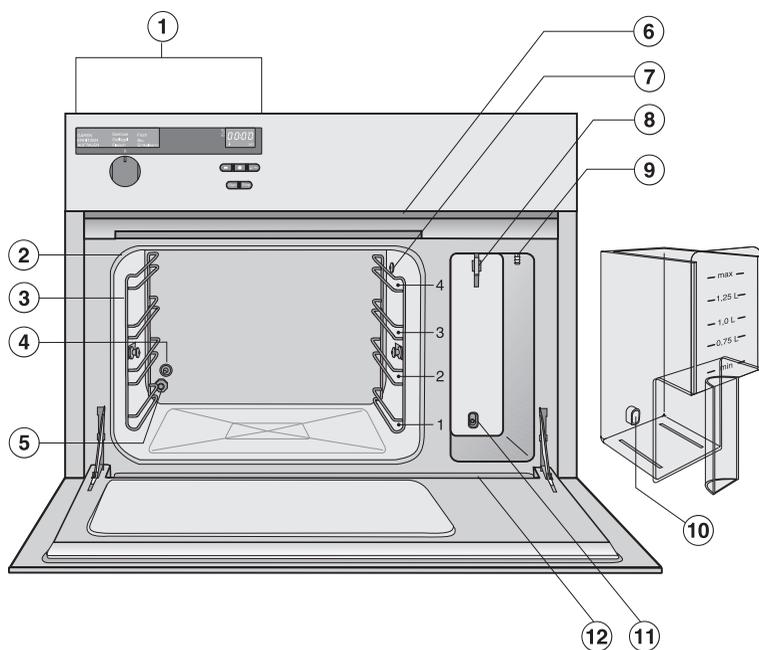
■ Veillez à ce que les cordons d'alimentation ou autres composants électriques ne soient pas en contact avec la porte du four à vapeur, car leur matériau isolant pourrait en être endommagé, ce qui pourrait causer un incendie.

■ Afin de protéger l'appareil contre un choc électrique, 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 se trouver au contact de surfaces chaudes.

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

# Description du four à vapeur



① Panneau de commande

② Joint d'étanchéité de la porte

③ Glissières latérales à 4 niveaux

④ Thermostat

⑤ Sortie d'air

⑥ Conduit de ventilation

⑦ Entrée de vapeur

⑧ Contact pour le récipient d'eau

⑨ Conduite du retour d'eau

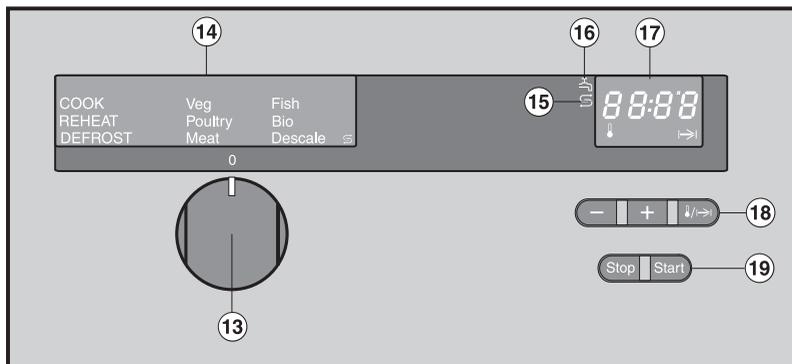
⑩ Raccord pour le récipient d'eau

⑪ Robinet automatique de débit d'eau

⑫ Rainure d'égouttement

# Description du four à vapeur

## Panneau de commande



⑬ Sélecteur de programme

⑭ Type de programme

⑮ Détartrage 

⑯ Quantité d'eau insuffisante 

⑰ Symboles respectifs de  
température   
et de durée 

Voyants lumineux :

⑱ - Réduire

+ Augmenter

z / x Température / durée de cuisson

⑲ Arrêt et départ

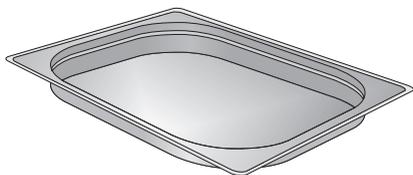
# Accessoires

---

## Fournis

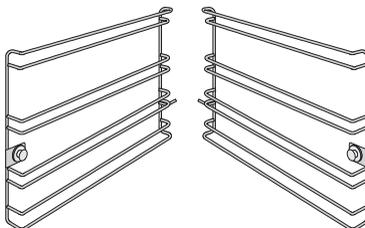
Vous pouvez vous procurer de nouveau tous les accessoires.

### Plateau d'égouttement (1.7 l)



Pour recueillir les liquides de surplus

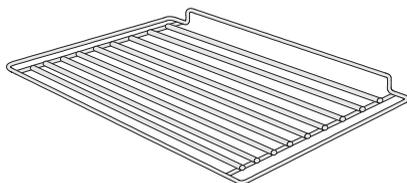
### Glissières latérales



### Livre de recettes



### Grille



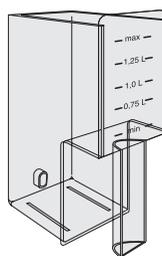
Pour y placer les plats de cuisson

### 2 plats de cuisson perforés (1.5 l)

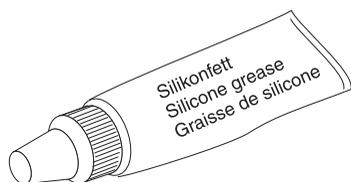


Pour la cuisson à l'étuvée

### Récipient d'eau

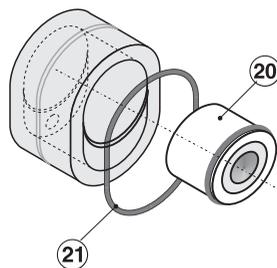


## Graisse de silicone



Pour lubrifier les joints toriques du clapet de raccordement au récipient d'eau. Consultez la section "Nettoyage et entretien : Joint torique" pour plus de précisions.

## Clapet de raccordement



muni de :

**Garniture, ⑳**, blanche  
(identique à celle  
fournie avec l'appareil)

**Joint torique, ㉑**, noir

Ces pièces et l'outil (consultez la section "Accessoires optionnels") peuvent être commandées séparément ou ensemble en tant que nécessaire de réparation.

# Accessoires

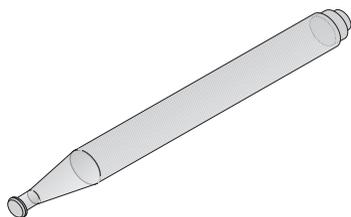
---

## Accessoires optionnels

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

Plat	Capacité en pintes (l)	Hauteur en po (cm)
DGG 2 massif	4 (2.0)	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> po (6)
DGG 3 massif	6.5 (3.1)	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> po (6)
DGGL 4 perforé	6.5 (3.1)	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> po (6)

## Outil



Pour retirer et insérer la garniture du clapet.

L'outil et la clapet de raccordement pièces (consultez la section "Accessoires - Clapet de raccordement") peuvent être commandées séparément ou ensemble en tant que nécessaire de réparation.

### Réglage du niveau de dureté de l'eau

Afin que le four à vapeur fonctionne correctement, vous devez préréglager le niveau de dureté de l'eau.

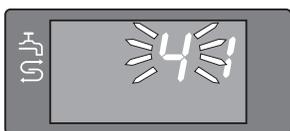
Vous pouvez utiliser la bande de mise à l'essai pour constater le niveau de dureté de l'eau ou communiquer avec votre entreprise régionale d'approvisionnement d'eau pour vous renseigner.

Le niveau de dureté de l'eau du four à vapeur est réglé d'avance à IV (4). Si votre eau est plus douce que 21 g/gal, vous devez ajuster le réglage en conséquence.

Assurez-vous que le sélecteur de programme est à "0".

- Appuyez sur le bouton - et tournez simultanément le sélecteur de programme à DESCALC (Détartrage).

4 1 s'affiche à l'écran.



Le chiffre 1 indique le numéro de programme. Le chiffre 4 indique le niveau de dureté de l'eau.

- Appuyez sur le bouton - ou + pour choisir le niveau III (3), II (2) ou I (1) selon le niveau de dureté de l'eau.

Le niveau de dureté de l'eau que vous aurez choisi sera mis en mémoire dès que vous aurez tourné le sélecteur de programme à une autre position.

La dureté de l'eau est illustrée par les réglages de I à IV qui correspondent aux valeurs suivantes.

Réglage	Niveau	g/gal	ppm
I	1	1-7 °	<20-130
II	2	8-14 °	140-250
III	3	15-21 °	270-380
IV	4	>21 °	>380

# Avant la première utilisation

## Régler l'altitude

Il faut faire fonctionner le programme DESCALÉ  (détartrage) avant la première utilisation pour régler le four à l'altitude de votre région.

Autrement, la quantité de vapeur qui sera dégagée de l'appareil sera trop grande.

- Remplissez le récipient d'eau d'une pinte (environ 1 l) d'eau (sans y ajouter de produit de détartrage), mettez-le dans le four et fermez la porte.
- Choisissez la fonction de détartrage DESCALÉ  à l'aide du sélecteur de programme.

Les données suivantes s'affichent :

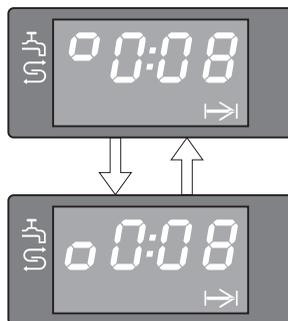


- Appuyez sur **Start**.

Un compte à rebours de 33 minutes se déclenche.

Ne tournez pas le sélecteur de programme pendant le compte à rebours, sinon il vous faudra faire redémarrer le programme de détartrage.

Un signal sonore se fait entendre avant les 8 dernières minutes et les données suivantes s'affichent :



- Videz le récipient d'eau, remplissez-le de nouveau d'une pinte (environ 1 l) d'eau et fermez la porte.
- Appuyez sur **Start**.

Vous devez refaire cette procédure deux fois lorsque le signal sonore se fera entendre. Ne soyez pas préoccupé par la quantité de vapeur dégagée.

## Avant la première utilisation

**Lorsque le compte à rebours sera terminé**, les données suivantes s'afficheront :



- Tournez le sélecteur de programme à "0".
- Attendez que l'eau résiduelle soit pompée dans le récipient d'eau et ouvrez la porte.

 De la vapeur très chaude sera dégagée lorsque vous ouvrirez la porte.

- Retirez, videz et séchez complètement le récipient d'eau.
- Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un tissu absorbant. Pensez à essuyer le conduit et la rainure d'égouttement.
- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'humidité contenue dans la chambre de cuisson s'évapore.

## Avant la première utilisation

---

### Changer l'affichage de la température

La température s'affiche à l'échelle Fahrenheit (° F), mais vous pouvez la programmer en degrés centigrades (° C).

Assurez-vous que le sélecteur de programme indique "0".

- Appuyez sur le bouton - en tournant le sélecteur de programme à DESCAL (détartrage) .

- Relâchez le bouton -.

Le numéro **4 1** s'affiche à l'écran.

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche le chiffre **F9**.

- Appuyez sur le bouton -.

Le chiffre **℥9** s'affiche.

- Tournez le sélecteur de programme à "0".

La conversion est mise en mémoire.

Si vous souhaitez réutiliser l'affichage à l'échelle Fahrenheit, suivez les étapes précitées jusqu'à ce que le chiffre **℥9** s'affiche.

- Appuyez sur le bouton +.



**F9** s'affiche.

- Tournez le sélecteur de programme à "0".

### 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 s'affiche uniquement en intervalles de 10° F et donc elle 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 correspondante en °F
100	bouillir
95	205
90	195
85	185
80	175
75	165
70	155
65	145
60	135
55	125
50	115

# Fonctionnement

---

## Avant chaque utilisation

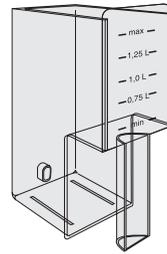
- Remplissez le récipient d'eau.

Utilisez uniquement l'**eau du robinet**. N'utilisez jamais de l'eau distillée ou minérale.

La quantité d'eau doit se situer entre 1.0 l et 1.25 l et ne doit jamais dépasser le niveau "max" (maximal).

Une pinte (0.9 l) d'eau suffit pour 20 minutes de cuisson alors qu'une pinte et demie (1.25 l) suffit pour une durée d'environ 60 minutes.

- Insérez le plateau d'égouttement pour recueillir l'eau condensée.



- Insérez le récipient d'eau.

## Allumer le four

Ne soyez pas inquiets si l'appareil fait des bruits bizarres. Cela arrive lorsque le générateur de vapeur se remplit ou se vide et la pompe est activée.

Lorsque le four est allumé, le ventilateur qui extrait la vapeur du four se fait également entendre et continue de fonctionner pour un moment après que vous avez éteint le four.

Pour utiliser le four, suivez les étapes suivantes :

1. Sélectionnez un programme.
2. Réglez la température au besoin.
3. Réglez la durée de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **Start**.

Le voyant entre les boutons s'allumera pour vous indiquer la prochaine étape.

Vous trouverez plus de précisions sur ces étapes dans les pages suivantes.

## Sélectionner un programme

- Sélectionnez le programme à l'aide du bouton sélecteur, par ex., COOK - Veg. (cuisson de légumes).



La température prééglée, par ex., 100 °C (température d'ébullition de l'eau douce) s'affiche pendant quelques instants.

# Fonctionnement

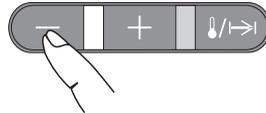
## Programmes

<b>Programme</b>	<b>Température préréglée en °F (°C)</b>	<b>Gamme de température en °F (°C)</b>	<b>Utilisation</b>
COOK Universal (CUISINIER Universal)	212 (100)	175-212 (80-100)	Pour les aliments qui peuvent être cuits à température élevée ou pour amener à ébullition
COOK Veg. (CUISINIER Veg.)	212 (100)	195-212 (90-100)	Pour tous les types de légumes
COOK Poultry / Meat (CUISINIER Volaille / Viande)	212 (100)	195-212 (90-100)	Pour tous les types de viande et de volaille qui peuvent être cuits à la vapeur
COOK Fish (CUISINIER Poisson)	165 (75)	155-205 (70-95)	Pour tous les types de poisson
COOK Bio (CUISINIER Bio)	165 (75)	155-175 (70-80)	Pour les aliments à cuire à feu très doux
DEFROST (DÉCONGELER)	125 (55)	115-140 (50-60)	Décongeler la viande, le poisson, les fruits, etc.
REHEAT (RÉCHAUFFER)	205 (95)	175-212 (80-100)	Réchauffer les aliments
DESCALE (DÉTARTRAGE)	-	-	Détartrer

## Régler la température

Vous pouvez modifier la température pré-réglée par intervalles de 10° F (5° C) dans la gamme qui correspond au programme sélectionné. Consultez le tableau des programmes pour plus de précisions.

## Modifier la température :



- Pendant que la température pré-réglée est affichée, vous pouvez l'augmenter ou la réduire à l'aide du bouton + ou -.

Si ce n'est pas la température pré-réglée qui s'affiche, mais la durée de cuisson ou la température actuelle, vous pouvez obtenir de nouveau la température pré-réglée en appuyant une fois sur le bouton /→.

Vous pouvez modifier la température pré-réglée à tout moment.

# Fonctionnement

## Modifier de façon permanente la température

Il est possible de modifier de façon permanente la température pré-réglée pour un programme donné, mais uniquement dans la gamme qui correspond à cette température (voir le tableau ci-dessous).

Programme	Numéro de programme	Température pré-réglée en ° F (° C)	Gamme de température en ° F (° C)
Cook Universal	2	212 (100)	175-212 (80-100)
REHEAT	3	205 (95)	175-212 (80-100)
DEFROST	4	130 (55)	115-135 (50-60)
Veg	5	212 (100)	195-212 (90-100)
Fish	6	165 (75)	155-205 (70-95)
Poultry / Meat	7	212 (100)	195-212 (90-100)
Bio	8	165 (75)	155-175 (70-80)

Assurez-vous que le sélecteur de programme est placé à "0".

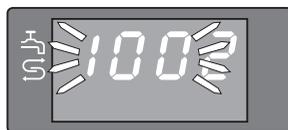
- Appuyez sur le bouton **-** et tenez-le enfoncé tout en tournant le sélecteur de programme à DESCALE .

4 1 s'affiche.

- Appuyez sur le bouton .

1002 s'affiche.

(2112 s'affichera si la température est réglée à l'échelle Fahrenheit.)



Dans cet exemple, les trois premiers chiffres clignotants indiquent la température 100° C. Le quatrième chiffre, soit le chiffre 2, indique le numéro du programme (voir le tableau).

- Pour modifier la température pré-réglée pour ce programme, appuyez sur **-** ou sur **+**. Par exemple, pour régler la température à 80 °C (175 °F) pour le programme COOK Universal.
- Appuyez sur le bouton  pour passer au programme suivant et modifier sa température tel que décrit ci-dessus.

La nouvelle température recommandée est désormais mise en mémoire.

- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à "0" si vous ne souhaitez modifier aucune autre température.

La prochaine fois que vous aurez sélectionné le programme modifié, il s'affichera.

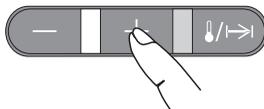
## Régler la durée de cuisson

Trois zéros et le symbole de la durée de cuisson  s'affichent.

Le voyant entre le bouton **-** et le bouton **+** s'allume.



- Utilisez le bouton **+** ou le bouton **-** pour entrer la durée souhaitée, (par ex., 20 minutes).



Vous pouvez régler la durée entre une minute (0:01) et 4 heures 59 minutes (4:59).

Le voyant entre le bouton **Stop** et le bouton **Start** s'allume dès que vous avez réglé une durée de cuisson.

Vous pouvez modifier la durée de cuisson aussi longtemps qu'elle s'affiche, c.-à-d., avant le début de la cuisson ainsi que durant la cuisson. Appuyez sur le bouton  pour passer de l'affichage de la température à l'affichage de la durée de cuisson.

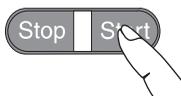
Pour obtenir des résultats satisfaisants par rapport aux durées de cuisson recommandées, ne faites pas cuire simultanément plus de 6 à 8 portions. Pour les types de plats de cuisson à utiliser, consultez la section "Plats appropriés".

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

# Fonctionnement

---

## Processus de cuisson



- Appuyez sur le bouton **Start**.



Les deux voyants s'éteignent afin que s'affichent la température actuelle de la chambre de cuisson et le symbole de température .

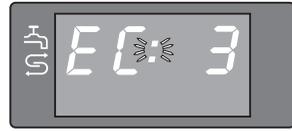
**Dès que le four à vapeur fonctionne,** vous entendez le bruit de l'eau qui est pompée depuis le récipient d'eau jusque dans le générateur de vapeur, ce qui chauffe l'appareil.



Entretemps s'affiche la température de la chambre de cuisson qui augmente progressivement.



Dès que la température prééglée est atteinte, la durée de cuisson s'affiche et commence le compte à rebours que signalent les deux points clignotant entre les chiffres.



Veillez noter que si la température de cuisson sélectionnée est de 185° F (85° C) ou plus et si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, le générateur de vapeur s'éteint 3 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle, ce que signalent les lettres EC.

# Fonctionnement

---

## Interrompre un programme

Vous pouvez interrompre un programme à tout moment.

- Appuyez sur le bouton **Stop**.

Les deux points qui s'affichent ne clignotent plus. Le voyant entre le bouton **Stop** et le bouton **Start** s'allume.

Le four s'éteint et la durée de cuisson restante est mise en mémoire.

Vous pouvez maintenant ouvrir la porte, par exemple, pour tourner des aliments.

 De la vapeur chaude s'échappe au moment d'ouvrir la porte. Faites attention lorsque vous retirez les plats.

- Refermez la porte et appuyez sur le bouton **Start**.

Si vous avez interrompu brièvement le programme, la durée de cuisson restante s'affiche encore après que vous avez refermé la porte.

Si vous avez interrompu le programme pendant une période plus longue, le four refroidit et il faut le chauffer de nouveau. Dans ce cas s'affiche la température actuelle du four au fur et à mesure qu'elle augmente jusqu'à atteindre la température pré-réglée. Immédiatement après s'affiche la durée de cuisson restante.

## Modifier un programme

Modifier un programme en cours de cuisson :

- Appuyez sur le bouton **Stop**.
- Sélectionnez le programme souhaité au moyen du sélecteur.
- Entrez la nouvelle durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton **Start**.

## En fin de cuisson



À la fin de la durée de cuisson réglée, un signal sonore se fait entendre 5 fois et 4 zéros s'affichent.

Un signal sonore se fait entendre à chaque minute pour vous rappeler de retirer les plats du four.

Vous pouvez soit poursuivre la cuisson, soit éteindre le four.

 De la vapeur chaude s'échappe au moment d'ouvrir la porte. Faites attention lorsque vous retirez les plats du four.

## Poursuivre la cuisson

- Ouvrez la porte mais ne tournez pas le sélecteur de programme jusqu'à "0".

Le signal sonore s'arrête dès que la porte est ouverte.

- Sélectionnez une nouvelle durée de cuisson et appuyez sur le bouton **Start** ou sélectionnez un nouveau programme, une nouvelle température et une nouvelle durée de cuisson et appuyez sur le bouton **Start**.

## Éteindre le four

- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à "0".

Le signal sonore s'arrête et tous les voyants s'éteignent.

- Attendez que l'eau restante soit pompée de nouveau par le générateur de vapeur dans le récipient d'eau avant d'ouvrir la porte.

## Après l'utilisation

- Retirez, videz et séchez complètement le récipient d'eau.
- Essuyez la chambre de cuisson, le conduit d'aération et le plateau d'égouttement avec un tissu doux.
- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que la chambre de cuisson ait complètement séché.

# Fonctionnement

---

## Quantité d'eau insuffisante / le récipient d'eau n'est pas en place

### En cours de programme



Si le récipient d'eau n'est pas bien en place ou s'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le récipient ou s'il est vide, un petit □ s'affiche à côté du symbole de quantité d'eau insuffisante  et un signal sonore se fait entendre.

- Ouvrez la porte du four.
- Vérifiez le niveau d'eau et ajoutez de l'eau au besoin.
- Placez bien le récipient d'eau et fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton **Start**.

La cuisson se poursuit normalement.

## En fin de programme (Le sélecteur de programme indique "0")

Si le générateur de vapeur contient de l'eau et que le récipient d'eau n'est pas en place, un signal sonore se fait entendre et **F1** s'affiche.

- Placez le récipient d'eau dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton **Start**.

Vous pouvez maintenant faire pomper l'eau restante du générateur de vapeur dans le récipient d'eau.

## Protection contre la surchauffe

Cet appareil est muni d'une fonction de sécurité qui prévient la surchauffe. Si la température dans le générateur de vapeur devient trop élevée, le four s'éteint automatiquement.

Le four s'éteint si :

- durant le fonctionnement, seule s'affiche la température qui diminue.
- après la mise en route d'un nouveau programme, la température du four n'augmente pas.

## Remettre le four à zéro

- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à "0" et attendez que le four ait refroidi.
- Faites redémarrer le programme.

Si le four ne chauffe toujours pas, communiquez avec le Service technique Miele pour obtenir de l'aide.

# Fonctionnement

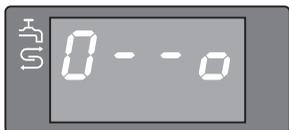
---

## Verrou de sécurité

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

### Activer le verrou de sécurité

- Sélectionnez le programme DESCALÉ .
- Appuyez sur le bouton - pendant au moins 5 secondes.



Le symbole  du verrou de sécurité s'affiche.

- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à "0".

Vous devez désactiver le verrou de sécurité pour pouvoir réutiliser l'appareil.

## Désactiver le verrou de sécurité

- Sélectionnez le programme DESCALÉ .
- Appuyez sur le bouton - pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

### Plats appropriés

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.

- Afin d'obtenir des résultats satisfaisants par rapport aux durées de cuisson recommandées, ne faites pas cuire simultanément plus de 6 à 8 portions.
- Utilisez les plats de cuisson perforés lorsque possible, p. ex., pour cuire des légumes, car la vapeur enveloppe les aliments intégralement pour une cuisson égale.
- Placez le plateau d'égouttement au niveau le plus bas afin de recueillir l'eau condensée. Utilisez-le à chaque fois que vous vous servez d'un plat de cuisson perforé.
- Vous pouvez utiliser les plats plus grands et plus profonds pour des aliments de taille plus grande. Pour obtenir le meilleur résultat, espacez les aliments afin que la vapeur les enveloppe bien.
- 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. Vous obtiendrez un résultat optimal en les faisant cuire dans deux ou trois plats peu profonds.

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 et la porcelaine thermorésistants ainsi que les plats en acier inoxydable ou émaillés conviennent parfaitement.
- Les aliments cuisent plus longtemps dans des plats à parois épaisses.

Prévoyez un espacement d'au moins 1 po (3 cm) 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.

## Conseils de cuisson

### Cuisson à l'étuvée

Aliments	Programme	Température en °F (°C)	Durée en minutes
<b>Légumes</b>			
Haricots verts	COOK Veg	212 (100)	3-4
Chou-fleur entier		212 (100)	15-20
Chou-fleur en bouquets		212 (100)	3-4
Brocoli entier		212 (100)	10-18
Brocoli en bouquets		212 (100)	7-8
Pois		212 (100)	4-8
Chou vert coupé fin		212 (100)	4-10
Pommes de terre non pelées		212 (100)	15-20
Pommes de terre pelées		212 (100)	10-15
Carottes en rondelles		212 (100)	3-6
Carottes entières		212 (100)	8-15
Choux de Bruxelles		212 (100)	8-15
Céleri en tranches		212 (100)	8-10
Épinards		212 (100)	6-8
Asperges		212 (100)	7-9
Chou blanc émincé		212 (100)	15-25
Chou de Milan émincé		212 (100)	10-15
Poivrons farcis	▼	195 (90)	40-50
Tomates	Bio	165 (75)	2-5

Remarque : Les températures et les durées de cuisson sont à titre indicatif.

## Conseils de cuisson

Aliments	Programme	Température en °F (°C)	Durée en minutes
<b>Viande et saucisses</b>			
Ragoût de boeuf	Volaille / Viande	212 (100)	80-100
Côtelettes en sauce		212 (100)	15-20
Côtes de porc		212 (100)	50-70
Saucisses		205 (95)	3-5
Côtelettes de veau		212 (100)	6-12
Poitrine de poulet		212 (100)	10-20
Cuisses de poulet	▼	212 (100)	18-22
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Filet de morue	Poisson	165 (75)	4-8
Filet de sole		165 (75)	4-6
Filet de saumon		165 (75)	8-12
Moules		205 (95)	10-12
Truite entière		165 (75)	10-18
Steaks de morue		165 (75)	6-10
Maquereau entier	▼	165 (75)	10-15
<b>Plats cuits au four</b>			
Macaronis	COOK Universal	212 (100)	50-60
Riz au fromage		212 (100)	25-35
Pommes au four	▼	212 (100)	30-40
<b>Terrines</b>			
Terrine de poulet	Bio	165 (75)	40-60
Terrine de poisson	▼	165 (75)	60-80

Remarque : Les températures et les durées de cuisson sont à titre indicatif.

## Conseils de cuisson

Aliments	Programme	Température en° F (° C)	Durée en minutes
<b>Pâtes, riz et grains</b>			
Riz	COOK Universal	212 (100)	20-25
Nouilles		212 (100)	15-20
Trempage de grains	▼	195 (90)	20-40
<b>Légumineuses</b>			
Fèves trempées	COOK Universal	212 (100)	30-40
Pois trempées		212 (100)	15-20
Lentilles non trempées	▼	212 (100)	25-35
<b>Plats d'accompagnement</b>			
Boulettes de pomme de terre, petites	Bio	165 (75)	12-18
Boulettes de pomme de terre, grosses		165 (75)	20-40
Boulettes de pain	▼	165 (75)	20-22
<b>Œufs</b>			
à la coque	COOK Universal	212 (100)	4-10
à la reine / garnis	▼	212 (100)	12-15
<b>Fruits</b>			
Pommes	COOK Universal	212 (100)	3-6
Rondelles de pommes		212 (100)	2-5
Moitiés de poires		212 (100)	3-5
Pêches		212 (100)	2-4
Fruits secs	▼	212 (100)	5-7
<b>Desserts</b>			
Desserts en crème en portions	COOK Universal	195 (90)	30-40
Soufflé en portions		195 (90)	15-20
Poudings à la vapeur	▼	195 (90)	12-15

Remarque : Les températures et les durées de cuisson sont à titre indicatif.

- Vous pouvez cuisiner à n'importe quel niveau ou à plusieurs niveaux simultanément sans pour autant modifier la durée de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire des aliments congelés, p. ex., des légumes, séparez-les en gros morceaux pour une cuisson égale. Leur durée de cuisson est à peu près identique à celle pour les légumes frais.
- Étant donné que la cuisson à vapeur permet de bien conserver les saveurs, n'assaisonnez les aliments que lorsqu'ils sont cuits.
- Faites cuire le poisson à 165° F (75° C) afin de conserver sa texture et sa couleur naturelle. À cette température, il faut cuire à un seul niveau.
- 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 massifs au-dessus des plats perforés.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans un liquide, remplissez les plats massifs jusqu'au bord inférieur seulement.
- Les aliments tels les nouilles ou le riz doivent cuire dans du liquide. Pour faire cuire du riz, des haricots et des céréales, il faut ajouter la quantité équivalente de liquide.
- Graissez le plat perforé lorsque vous faites cuire du poisson.
- Graissez le plat massif lorsque vous faites cuire des œufs, p. ex., des œufs brouillés.

Vous pouvez faire cuire le poisson à plus d'un niveau, mais à 195° F (90° C). Toutefois, à cette température, les durées de cuisson seront réduites de plusieurs minutes.

# Conseils de cuisson

## Décongélation

Aliments à décongeler	Pro-gramme	Poids en lb (g)	Tempé- rature en °F (°C)	Durée de dé- congélation en minutes	Durée de repos des aliments en minutes
<b>Viande</b>					
Viande hachée	DEFROST	1/2 lb (250 g)	115 (50)	15-20	10-15
Viande hachée		1 lb (500 g)	115 (50)	20-30	10-15
Viande hachée		2 lb (1000 g)	115 (50)	30-40	10-15
Ragoût		1/2 lb (250 g)	135 (60)	20-25	10-15
Ragoût		1 lb (500 g)	135 (60)	30-40	10-15
Ragoût		2 lb (1000 g)	135 (60)	50-60	10-15
Foie		1/2 lb (250 g)	135 (60)	20-25	10-15
Foie		1 lb (500 g)	135 (60)	25-35	10-15
Foie		2 lb (1000 g)	135 (60)	30-40	10-15
Lapin		1 lb (500 g)	115 (50)	30-40	10-15
Venaison		2 lb (1000 g)	115 (50)	40-50	10-15
Escaloppes, saucisses		1 3/4 lb (800 g)	135 (60)	25-35	15-20
<b>Volaille</b>					
Poulet		2 lb (1000 g)	135 (60)	40-50	15-20
Pattes de poulet		1/4 lb (150 g)	135 (60)	20-25	15
Dinde		4 1/2 lb (2000 g)	135 (60)	80-90	15-20
Pilons de dinde		1 lb (500 g)	135 (60)	40-45	10-15
Pilons de dinde		2 lb (1000 g)	135 (60)	45-55	10-15
Canard		2 lb (1000 g)	135 (60)	40-50	10-15
Oie		4 1/2 lb (2000 g)	135 (60)	80-90	10-15
<b>Poisson</b>					
Filet		3/4 lb (300 g)	135 (60)	10-15	5-10
Truite		3/4 lb (300 g)	135 (60)	15-20	5-10
Poisson entier		2 lb (1000 g)	135 (60)	30-40	10-15
<b>Légumes</b>					
Légumes surgelés en bloc, p. ex., épinards, chou vert		3/4 lb (300 g)	135 (60)	20-25	10-15
<b>Fruits</b>					
Baies	▼	3/4 lb (300 g)	135 (60)	6-10	10-12

Remarque : Les températures et les durées de cuisson sont à titre indicatif.

## Décongélation

Les aliments surgelés peuvent être décongelés dans le four à vapeur beaucoup plus rapidement qu'à température ambiante.

- Sortez les aliments surgelés de leur emballage et mettez-les dans un plat de cuisson ou sur la grille.
- Sélectionnez le programme DEFROST.
- Au besoin, réglez la température (consultez la section "Décongélation" dans le tableau).
- Sélectionnez la durée de décongélation (consultez la section "Décongélation" dans le tableau).
- Appuyez sur le bouton **Start**.

## Astuces

 Faites attention lorsque vous décongélez de la volaille. N'utilisez pas le liquide de décongélation pour la cuisson. Jetez-le et lavez bien le plateau et l'évier et lavez-vous les mains.

- 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.
- Laissez reposer les aliments à température ambiante après la décongélation dont la durée (consultez le tableau) assure une décongélation complète.
- 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.

# Préparation des repas

## Préparation d'un repas complet

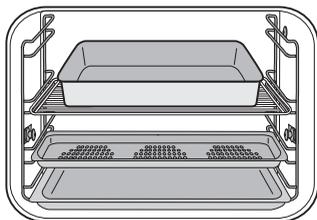
Suggestions de menus	Programme	Durée en minutes
1. Côtelettes de veau et choucroute et pommes de terre bouillies	COOK Universal 	23-35 10-15
2. Chou vert et bacon fumé et pommes de terre bouillies	 	29-37 10-15
3. Poivrons farcis et pommes de terre bouillies	 	40-60 10-15
4. Ragoût de boeuf et pommes de terre bouillies	 	100-140 10-15
5. Chou-fleur farci et pommes de terre en robe des champs	 	40-50 20-40
6. Macaronis au four et compote de pommes aux raisins secs	 	75-85 3-5
7. Rouget sauce au vin et aux légumes et pommes de terre bouillies	 	15-20 10-15
8. Flet sauce à l'aneth et riz	 ▼	10-14 20-25
9. Sole farcie sauce à la crème et riz au petits pois	Poisson 	10-12 20-25
10. Truite bleue et pommes de terre persillées	 	12-18 10-15
11. Poisson et légumes à l'orientale et riz	 ▼	35-45 20-25

Il est à la fois économique et pratique de faire cuire un repas complet dans le four à vapeur. Ce tableau ne contient que quelques exemples. Consultez le livre de recettes pour d'autres plats.

## Préparer un repas complet

Avec quelque préparation, vous pouvez faire cuire un repas complet dans le four à vapeur.

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



- Insérez le plateau d'égouttement au niveau le plus bas.

En règle générale, les durées de cuisson varient selon le type d'aliments et vous devez donc ajouter chaque plat à un moment différent. Prévoyez les durées de cuisson comme suit.

Poivrons farcis 40 minutes  
et  
pommes de terre bouillies 10 minutes

(Consultez le menu suggéré N° 3.)

- Mettez en premier dans le four le plat qui doit cuire le plus longtemps.
- Pour calculer la durée de cuisson, faites la soustraction de la durée courte de la durée longue, p. ex., 40 minutes - 10 minutes = 30 minutes dans l'exemple précité.

- Appuyez sur **Start**.
- Réglez la durée de cuisson pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps, p. ex., 30 minutes dans l'exemple précité.
- Lorsque le signal sonore se fait entendre, il faut mettre au four le deuxième plat - dans ce cas, ce sont les pommes de terre.
- Réglez la durée de cuisson pour le deuxième plat, p. ex., 10 minutes.
- Appuyez de nouveau sur **Start**.

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fait entendre et vous pouvez retirer les deux plats du four.

# Utilisation particulière

## Mise en conserve

Seuls des cuisiniers ou des cuisinières d'expérience ayant une formation appropriée doivent faire la mise en conserve.

### Attention :

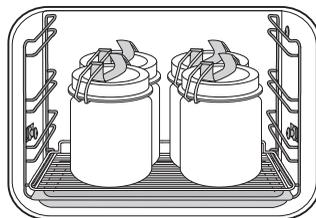
Au moment de la mise en conserve dans le four à vapeur, la température maximale ne doit pas être supérieure à 208° F (98° C).

Programme COOK Universal 		
Produit	Température en °F (°C)	Durée totale en minutes*
<b>Petits fruits</b>		
Fraises	175 (80)	45
Groseilles rouges /noires	175 (80)	50
Groseilles à maquereau	175 (80)	55
Mûres	175 (80)	55
<b>Fruits à noyaux</b>		
Abricots	185 (85)	55
Cerises	185 (85)	55
Prunes	185 (85)	55
Reine Claude	185 (85)	55
Mirabelles	185 (85)	55
<b>Fruit à pépins</b>		
Pommes	195 (90)	50
Poires	195 (90)	65
Coings	195 (90)	55
<b>Légumes</b>		
Haricots	195 (90)	120
Petits pois	195 (90)	120
Carottes	195 (90)	90

\* Ces durées sont recommandées pour des bocaux de contenance de 2 pintes (1 l).  
1 demi-pinte (0.5 l) : la durée indiquée réduite de 15 min.  
1 tasse (0.25 l) : la durée indiquée réduite de 20 min.

Consultez le livre de recettes pour plus de précisions sur la mise en conserve.

- Insérez le plateau d'égouttement sur la glissière inférieure et placez la grille au-dessus du plateau.



- Placez les bocaux (de taille identique) sur la grille en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Choisissez le programme COOK Universal et réglez la température selon le tableau.
- Réglez la durée (consultez le tableau).
- Appuyez sur le bouton **Start**.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, attendez 30 minutes après avoir éteint le four avant d'en retirer les bocaux.
- Couvrez les bocaux d'un tissu et laissez-les refroidir 24 heures.

## Réchauffer

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 REHEAT (réchauffer).
- Sélectionnez une durée entre 5 à 8 minutes selon le type d'aliments.
- Appuyez sur le bouton **Start**.

## Blanchir

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

- Mettez les légumes préalablement lavés et coupés dans un plat de cuisson perforé.
- Placez le plat sur la grille dans le four et insérez le plateau d'égouttement au niveau le plus bas.
- Faites blanchir au moyen du programme COOK Universal à une température de 195° F (90° C).
- Réglez la durée entre 1 à 2 minutes.
- Appuyez sur le bouton **Start**.
- Une fois blanchis, plongez les légumes dans l'eau froide afin qu'ils refroidissent rapidement. Lorsqu'ils seront complètement secs, vous pourrez les congeler.

# Utilisation particulière

---

## Désinfecter les biberons

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

- Mettez le plateau 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 COOK Universal. 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 montées de nouveau.

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

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur. La vapeur sous pression pourrait endommager les composantes électriques et causer un court-circuit.

N'utilisez jamais des nettoyants qui contiennent du sable, de la silice, de la soude, des chlorures ou des agents décapants. N'utilisez pas des brosses dures, des éponges à récurer, la laine d'acier et autres matériaux abrasifs.

## La partie devant du four

Vous pouvez nettoyer la partie devant du four et le panneau de commande avec une éponge et de l'eau chaude contenant un détergent liquide non abrasif. Essuyez-les avec un tissu doux.

## Les surfaces en acier inoxydable

Vous pouvez les nettoyer avec un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif.

Pour aider à prévenir les salissures, vous pouvez utiliser un revitalisant pour acier inoxydable.

Appliquez le produit modérément avec une pression égale.

## Les commandes de couleur en acier inoxydable

Nettoyez les commandes et les boutons avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse.

Ces commandes peuvent se décolorer ou être endommagées si vous ne les nettoyez pas régulièrement.

N'utilisez pas un nettoyant pour acier inoxydable pour les commandes et les boutons.

## Le plateau d'égouttement, la grille et les plats de cuisson

Ces articles doivent être lavés et séchés après chaque usage.

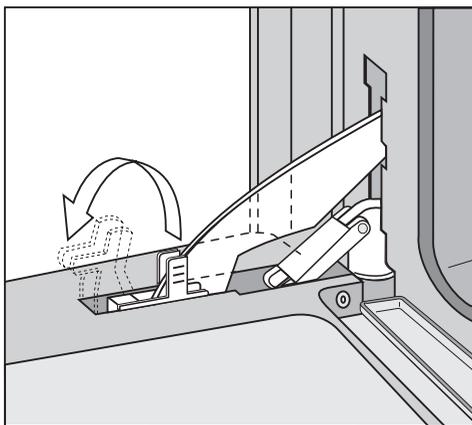
Ils vont au lave-vaisselle.

# Nettoyage et entretien

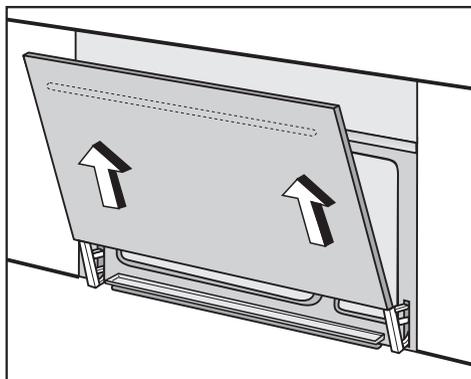
## Plateau d'égouttement et porte amovibles

Si vous enlevez la porte, il vous sera plus facile de retirer le plateau d'égouttement, (23), du four.

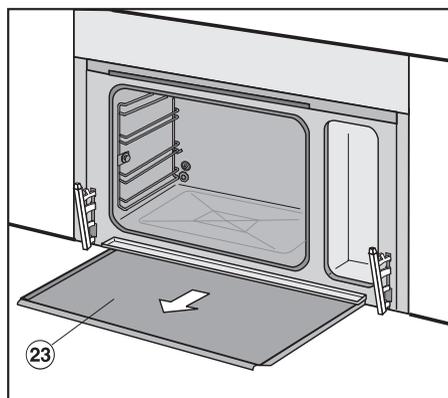
- Ouvrez complètement la porte.



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



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



- Au besoin, vous pouvez retirer le plateau d'égouttement, (23), pour le nettoyer. Après l'avoir nettoyé, séchez-le et remplacez-le dans le four avec la partie découpée vers l'arrière.

Remplacez la porte :

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

## Chambre de cuisson

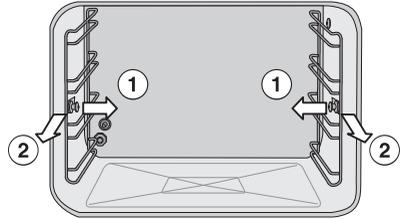
La chambre de cuisson, y compris le joint d'étanchéité de la porte et la porte elle-même doivent être nettoyés après chaque usage. Laissez le four refroidir auparavant.

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.

## Les glissières

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



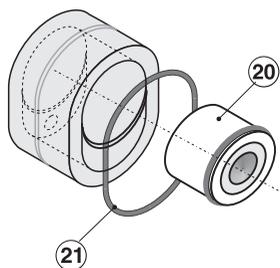
- Tirez les boutons pour dégager les glissières, ①. Puis, retirez chacune des glissières du four, ②.

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

## Raccord



Le raccord pour le récipient d'eau comprend une garniture de soupape, ②①, et un joint torique, ②②. Le four est également muni d'un raccord, mais ce raccord comprend uniquement la garniture de clapet, ②①.

Il vous faudra remplacer le raccord si :

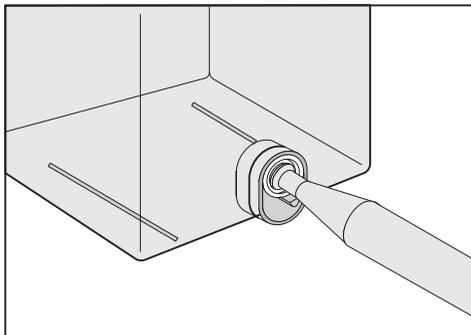
- une trop grande quantité d'eau s'accumule au fond du four là où le récipient d'eau est raccordé au clapet.



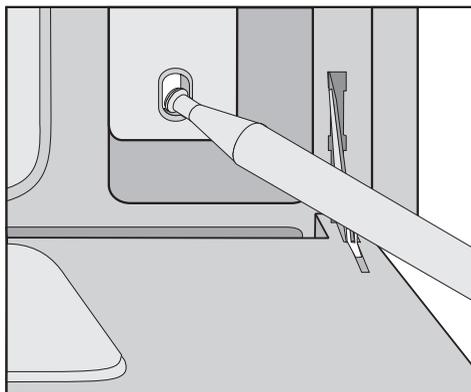
- un signal sonore se fait entendre et le voyant indiquant que la quantité d'eau est insuffisante s'allume, même si le récipient d'eau est plein et il est correctement placé.

## Remplacer la garniture du clapet ②① :

- Insérez le bout pointu de l'outil spécial (consultez la section "Accessoires") dans les garnitures des clapets et retirez-les :



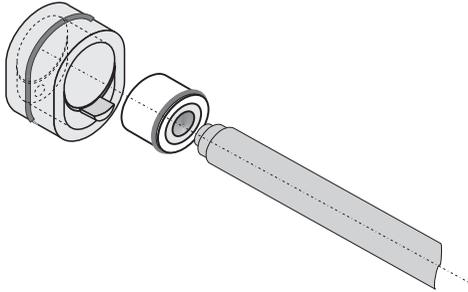
- du récipient d'eau et



- du four.

- Mettez une nouvelle garniture sur, (20), le bout pointu de l'outil spécial.
- Insérez-la dans l'ouverture du raccord.

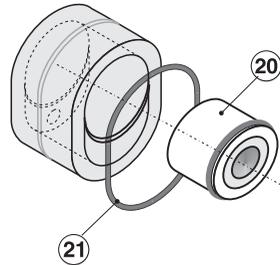
Assurez-vous que le joint d'étanchéité sur la garniture du clapet est placé sur la partie de devant.



- Enfoncez bien le clapet à l'aide du bout pointu de l'outil.

## Joint torique

Avec l'usage, il peut s'avérer difficile d'insérer et de retirer le récipient d'eau du four.



Dans ce cas, il faut lubrifier le joint torique noir, (21), avec parcimonie.

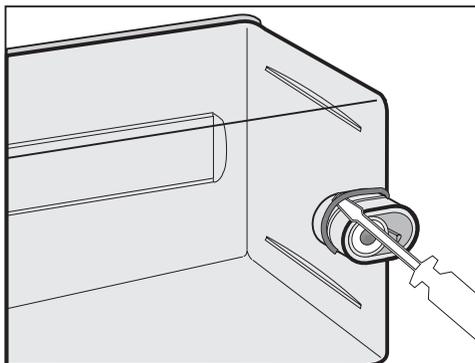
Faites attention en utilisant la graisse de silicone.

- 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.

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

## Nettoyage et entretien

Remplacer le joint torique ②② du récipient d'eau :



- Posez le récipient d'eau sur le côté.
- Insérez un couteau ou un petit tournevis sous le joint torique.
- Retirez le joint torique usé.

Faites glisser le nouveau joint torique sur le raccord. Puis, lubrifiez-le avec la graisse de silicone fournie (consultez la section "Joint torique" dans la section "Nettoyage et entretien").

## Détartrage Serrure



Si le chiffre 05 s'affiche pour quelques instants après la sélection d'un programme, vous devez détartre le four.



Le chiffre 5 indique que vous pouvez utiliser le four 5 fois encore avant qu'il se verrouille. Si vous ne le détartrez pas, le chiffre 4 s'affichera la prochaine fois que vous utiliserez le four et ainsi de suite.



Le 00 s'affiche lorsque le four est verrouillé et un signal sonore se fait entendre.

Vous ne pouvez pas utiliser le four avant de l'avoir détartre.

## Détartrage

Utilisez uniquement des produits à l'acide citrique pour détartrer le four. N'utilisez pas de vinaigre ou des produits contenant du vinaigre ou de l'acide acétique, car ces produits endommageront l'appareil.

- Utilisez un produit de détartrage ménager à base d'acide citrique et diluez-le avec de l'eau pour obtenir 1 pinte (1 l). Ou vous pouvez vous le procurer chez le détaillant Miele de votre région ou chez Miele. Aussi vous pouvez vous procurer pastilles de détartrage chez le détaillant Miele de votre région ou chez Miele. Observez les mesures de sécurité du fabricant.
- Mettez la solution dans le contenant d'eau et placez-le bien dans le four.
- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à DESCALÉ .

Un petit  s'affiche à côté du symbole de détartrage  ainsi que 33 minutes de fonctionnement. En même temps, le segment lumineux entre les boutons **Stop** et **Start** s'allume.



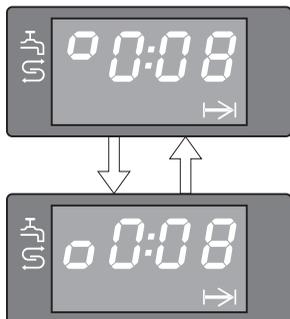
- Appuyez sur **Start**.

Vous pouvez annuler le programme de détartrage uniquement durant **la première minute** après avoir appuyé sur le bouton Start. Vous ne pouvez pas choisir un nouveau programme avant la fin du détartrage.

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

## Nettoyage et entretien

Lorsque l'écran affichera 8 minutes, un signal sonore se fera entendre et les données suivantes s'afficheront tour à tour à l'écran :



- Videz le récipient d'eau et remplissez-le d'une pinte (1 l) **d'eau fraîche du robinet**, remplacez-le dans le four et fermez la porte.

- Appuyez sur **Start**.

Vous devez répéter ce processus deux fois de plus, chaque fois que le signal sonore se fait entendre.

Ne soyez pas surpris de la quantité de vapeur dégagée.

À la fin du processus, les données suivantes s'affichent à l'écran :



- Tournez le sélecteur de programme à "0".
- Attendez que l'appareil ait pompé suffisamment d'eau restante dans le récipient d'eau avant d'ouvrir la porte.

Faites attention à la vapeur chaude au moment d'ouvrir la porte.

- Retirez le récipient d'eau du four, videz-le et séchez-le avec un tissu doux.
- Essayez l'intérieur du four avec un tissu absorbant. Pensez à essuyer le conduit d'aération et la rainure d'égouttement.
- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'humidité dans la chambre de cuisson se soit évaporée et que l'intérieur soit sec.

Si une **panne de courant** survient durant le détartrage, l'écran affichera 33 minutes une fois que le courant sera rétabli. Les segments lumineux entre les boutons Stop et Start s'allumeront.

- Pour poursuivre le programme de détartrage, appuyez encore une fois sur le bouton **Start**.

Si vous déplacez le **sélecteur de programme durant une panne de courant**, l'écran restera éteint après le rétablissement du courant et le segment lumineux entre les boutons Stop et Start clignotera.

- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à la position DESCALÉ  et appuyez sur le bouton **Start**.

Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par un technicien autorisé par Miele. Les travaux effectués par une personne non qualifiée peuvent s'avérer dangereux et entraîner l'annulation de la garantie.

## Que faire si ...

### **... le ventilateur fonctionne encore après que vous avez éteint le four ?**

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.

### **... le four ne chauffe pas après que vous l'avez allumé ?**

Vérifiez si

- vous avez appuyé sur le bouton **Start**.
- vous avez activé le verrou de sécurité.
- le dispositif contre la surchauffe est activé (consultez la section "Protection contre la surchauffe").
- le disjoncteur a basculé.
- le fusible a sauté.

Si aucune des hypothèses n'est en cause, débranchez le four pendant environ une minute en coupant la source d'alimentation électrique ou en faisant basculer le disjoncteur.

Branchez de nouveau le four et allumez-le. S'il ne chauffe toujours pas, communiquez avec le Service technique Miele.

### **... une grande quantité de vapeur s'échappe du four pendant qu'il fonctionne ?**

Il est possible que l'appareil n'ait pas été complètement rincé lors du programme de détartrage avant la première utilisation.

Consultez la section "Régler l'altitude" et suivez les étapes indiquées. Si le problème persiste, appelez le Service technique Miele.

### **... de la vapeur s'échappe de la porte fermée ou de toute autre partie du four ?**

Vérifiez si le joint d'étanchéité de la porte

- adhère bien. Au besoin, enfoncez-le sur le pourtour de la porte afin qu'il soit bien en place.
- paraît usé, (p. ex., vous voyez des fissures). Dans ce cas, vous devez le remplacer. Appelez le Service technique Miele.

# Guide de dépannage

---

**... les symboles et les chiffres suivants s'affichent et un signal sonore se fait entendre :**

 : La quantité d'eau est insuffisante

Vérifiez si

- le récipient d'eau a bien été placé au fond du four.
- il y a suffisamment d'eau dans le récipient d'eau.
- une pièce quelconque du raccord est endommagée ou brisée et il faut la remplacer.  
Consultez la section "Raccordement" pour obtenir plus de précisions.

  : L'appareil s'est verrouillé et il faut le détartrer (consultez la section "Détartrage").

**... le symbole de température de la chambre de cuisson ainsi que le symbole de température clignent:**

Une panne de courant s'est produite lors d'un programme. Appuyez sur le bouton **Start**.

**... après avoir éteint le four (le sélecteur de programme doit être à la position "0"), un signal sonore continu se fait entendre et "F1" s'affiche ?**

Vérifiez si le récipient d'eau est bien placé dans le four pour recueillir l'eau résiduelle qui est pompée hors du four.

# Branchement électrique

Tous les travaux doivent être confiés à un électricien qualifié conformément aux normes et règlements de sécurité régionaux et nationaux.

- Note à l'intention de l'électricien :  
Veuillez remettre ces instructions à l'utilisateur.
- Source d'alimentation électrique  
Veuillez vous assurer que les données figurant sur la plaque signalétique sont les suivantes :  
CA 240 V; 60 Hz  
15A, 240 V  
L1, L2, Mise à la terre (ground)

Mise en garde :  
Coupez la source d'alimentation électrique avant d'entreprendre des travaux d'entretien. Pour réduire les risques de choc électrique, veillez à ce que l'appareil soit correctement mis à la terre après l'installation.

**ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

## Pour l'installation aux États-Unis seulement

L'appareil est muni de 3 fils de borne : 1 fil noir (L1), 1 fil rouge (L2) et 1 fil vert (GND (TERRE)) qu'il faut raccorder à une boîte à bornes spécialisée. Raccordez le fil noir à L1, le fil rouge à L2 et le fil vert à GND.

**CONSULTEZ ÉGALEMENT LE SCHÉMA DE CÂBLAGE FOURNI AVEC L'APPAREIL.**

## Pour l'installation au Canada seulement

L'appareil est muni de 3 fils de borne : 1 fil noir, 1 fil rouge et 1 fil vert qu'il faut raccorder à une boîte à bornes spécialisée. Raccordez le fil noir à L1, le fil rouge à L2 et le fil vert à GND.

Les fils chargés (noir et rouge) doivent être raccordés individuellement avant d'être raccordés aux fils de sortie de la source d'alimentation.

Utilisez des fusibles de 15 ampères ou des disjoncteurs pour les appareils à 240 volts alternatifs.

**CONSULTEZ ÉGALEMENT LE SCHÉMA DE CÂBLAGE FOURNI AVEC L'APPAREIL.**

## Service après-vente

---

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

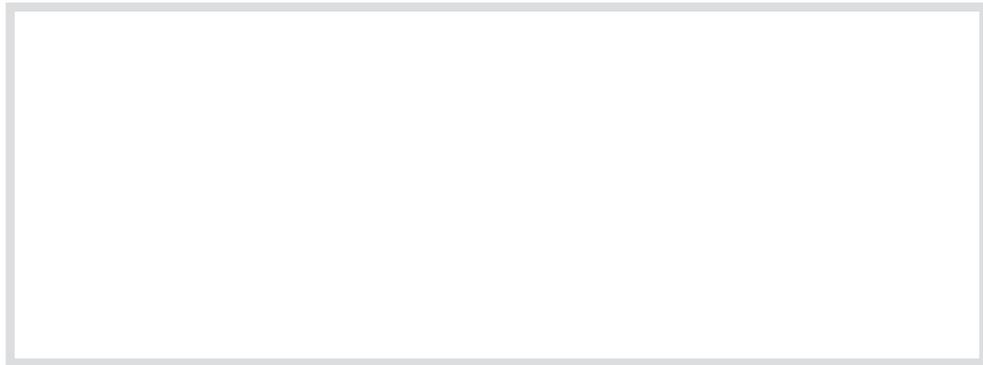
 (800) 565-6435  
service@miele.ca

Le Service d'entretien Miele le plus proche de votre domicile (consultez l'adresse à la page arrière).

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.



## **Enlèvement des emballages**

La boîte en carton et les emballages sont écologiques et recyclables. Veuillez les recycler. Assurez-vous que les emballages plastiques 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 votre centre de recyclage local.

Avant de mettre au rebut un vieil appareil, 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)