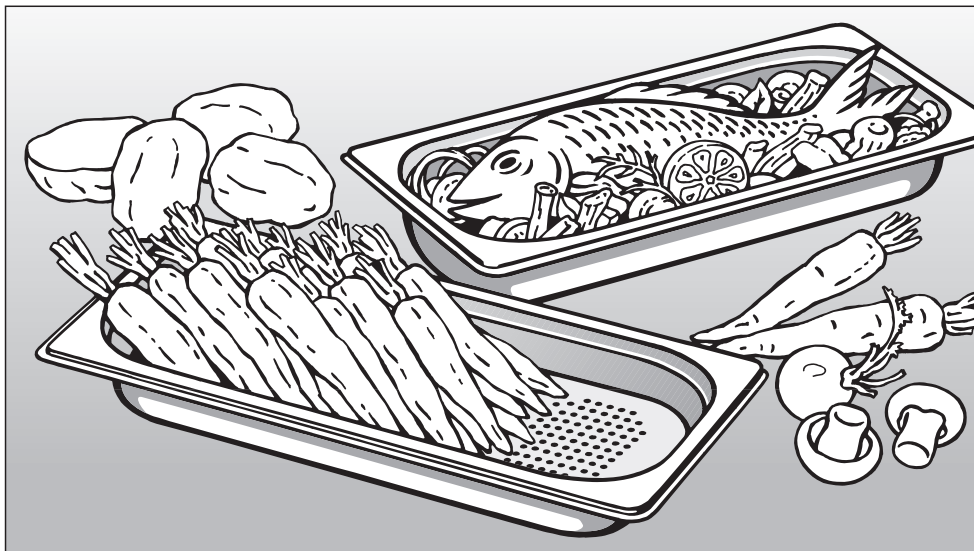


Instructions d'utilisation



Four à vapeur DG 2661

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ	4
Guide du four à vapeur	8
Vue d'ensemble	8
Panneau de commande	9
Accessoires	10
Accessoires offerts en option	11
Avant la première utilisation	13
Sélectionner la langue	13
Régler la dureté de l'eau	14
Régler le four en fonction de l'altitude	15
Plats adéquats	16
Fonctionnement	17
Avant chaque utilisation	17
Survол des fonctions	18
Allumer le four	19
Confirmer la température par défaut	20
Modifier la température par défaut	20
Régler la durée	21
Initialiser une fonction	21
Après la mise en marche	22
Interrompre le processus de cuisson	23
Faible niveau d'eau	23
Modifier une fonction pendant le processus de cuisson	23
À la fin du processus de cuisson	25
Après l'utilisation	25
Verrou de sécurité pour enfants	26
Conseils pour la cuisson	28
Cuisson à l'étuvée	28
Réchauffer	31
Décongeler	32
Préparation des repas	34
Utilisation particulière	35
Mettre en conserve	35
Blanchir	36
Recette de yogourt	36
Stériliser les biberons	37
Réglages	38

Table des matières

Nettoyage et entretien	39
Général	39
Clapet de raccordement	42
Détartrage	43
Questions fréquemment posées	45
Service après-vente	48
Instructions d'installation	49
Consignes de sécurité pour l'installation	50
Installation	52
Dimensions de l'appareil et du trou à découper	52
Installer les pieds	56
Installer le four à vapeur	57
Branchement électrique	58
Aidez à protéger l'environnement	59

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT - Lorsque vous utilisez votre appareil, veuillez respecter les consignes de sécurité élémentaires.

Afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions avant l'installation ou l'utilisation.

Toute utilisation autre que celle pour laquelle cet appareil a été conçu est déconseillée. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

Cet appareil est conforme à l'ensemble des codes et des règlements de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité à l'égard des blessures ou des dommages causés par une mauvaise utilisation.

Conservez cette brochure en lieu sûr et remettez-la au prochain 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 à celles du système d'alimentation électrique de la résidence. Ces données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager l'appareil. Dans le doute, consultez un électricien qualifié.

■ Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. 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 résidence par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à la terre ou par une installation déficiente.

■ Les travaux d'installation et de réparation doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele. Il peut être dangereux de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. En outre, le recours à des personnes non qualifiées pourrait invalider la garantie. Ces données doivent correspondre afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil. Dans le doute, consultez un électricien qualifié.

■ N'utilisez pas de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. Les rallonges ne permettent pas de garantir les conditions de sécurité nécessaires à l'appareil (danger de surchauffe).

■ N'ouvrez jamais le boîtier extérieur du four. Il est dangereux de jouer avec les pièces mécaniques ou avec les raccords et les composants électriques. De plus, vous pourriez endommager l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Utilisation

■ L'appareil doit d'abord être encasturé avant d'être utilisé. Il faut s'assurer que tous les composants électriques sont protégés.

■ Cet appareil est conçu pour un usage domestique et non pour une utilisation commerciale. Toute utilisation autre que celle pour laquelle cet appareil a été conçu peut être dangereuse et le propriétaire de l'appareil doit en assumer toutes les conséquences.

■ N'immergez pas la fiche, le cordon ou le générateur de vapeur (réservoir d'eau) dans l'eau. Ne mettez pas non plus le générateur de vapeur au lave-vaisselle. Vous risqueriez de subir un choc électrique.

■ Pour des questions d'hygiène et pour éviter que de l'eau de condensat ne s'accumule dans l'appareil, videz le générateur de vapeur après chaque utilisation.

■ Essuyez l'appareil après chaque utilisation et laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'humidité présente dans la chambre de cuisson se soit évaporée.

■ Si vous ne devez pas utiliser le four pendant une longue période, nettoyez-le à fond afin d'éviter que des odeurs ne se dégagent. Consultez la section "Nettoyage et entretien". Laissez la porte de l'appareil ouverte après le nettoyage.

Enfants

■ Lorsqu'il est utilisé, le four peut devenir très chaud (particulièrement la paroi interne de la porte ainsi que la paroi externe près de l'évent) et le demeurer pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Ne laissez pas les enfants s'approcher trop près de l'appareil.

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

■ Lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants ou par des enfants, une surveillance étroite doit être exercée.

■ Ne laissez pas les enfants monter ou s'appuyer sur la porte de l'appareil.

■ Afin de diminuer les risques de blessures, ne laissez pas les enfants jouer près du four à vapeur ni monter dedans ou dessus.

■ Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Sécurité de l'appareil

■ N'utilisez pas le four à vapeur pour chauffer des conserves qui ne sont pas ouvertes. La pression pourrait s'accumuler et provoquer une explosion qui endommagerait la chambre de cuisson. Il serait également dangereux de vous blesser ou de vous ébouillanter.

■ Pour empêcher que de la condensation se forme et corrode l'appareil, ne laissez pas des aliments cuits dans le four pendant de longues périodes.

■ Ne mettez pas dans le four à vapeur des articles qui peuvent rouiller. L'appareil pourrait alors se corroder.

■ Au moment de détartrer l'appareil, utilisez seulement des produits à base d'acide citrique ou les pastilles détartrantes disponibles auprès de Miele. N'utilisez pas de vinaigre car cela pourrait endommager l'appareil. Suivez les instructions du fabricant.

■ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et causer un court-circuit.

■ Le four à vapeur est programmé de façon à ce qu'après chaque utilisation, l'eau résiduelle demeure dans le générateur de vapeur. S'il ne reste pas d'eau, il y a un problème avec l'appareil. Communiquez avec le Service technique Miele.

■ Si l'appareil est endommagé ou défectueux, éteignez-le immédiatement. Une fois qu'il est éteint, coupez l'alimentation électrique et communiquez avec le service technique Miele. Assurez-vous que l'appareil est hors tension lors des travaux d'entretien ou de réparation.

■ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales. Il peut être dangereux de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. En outre, le recours à des personnes non qualifiées pourrait invalider la garantie.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Sécurité personnelle

■ Le four à vapeur doit être installé à une hauteur sécuritaire pour l'utilisateur afin que ce dernier puisse facilement avoir accès aux différents niveaux de cuisson et aux récipients utilisés. Sinon, l'utilisateur risque de renverser des aliments et de se brûler ou de s'ébouillanter. De plus, il pourrait être risqué pour les enfants de s'approcher de la porte de l'appareil puisque celle-ci devient très chaude lorsque le four est utilisé.

■ Soyez prudent au moment d'ouvrir la porte du four. Les charnières de la porte, de même que les bords et les coins de l'appareil peuvent être dangereux.

■ Attention à la vapeur qui se dégage. Vous pourriez vous brûler ou vous ébouillanter.

■ Soyez prudent lorsque vous manipulez le générateur de vapeur. Vous pourriez vous ébouillanter.

■ Au moment d'ouvrir la porte, veillez à ce que l'eau chaude qui s'est accumulée dans la rainure ne coule pas.

■ Lorsque vous manipulez des récipients à cuisson, faites attention de ne pas en renverser le contenu.

■ Utilisez des poignées lorsque vous cuisinez à l'aide d'un appareil chaud.

■ Avant de mettre au rebut un ancien appareil, éteignez-le et coupez l'alimentation électrique. Coupez la fiche afin qu'elle ne puisse pas être réutilisée et retirez la porte par mesure de sécurité.

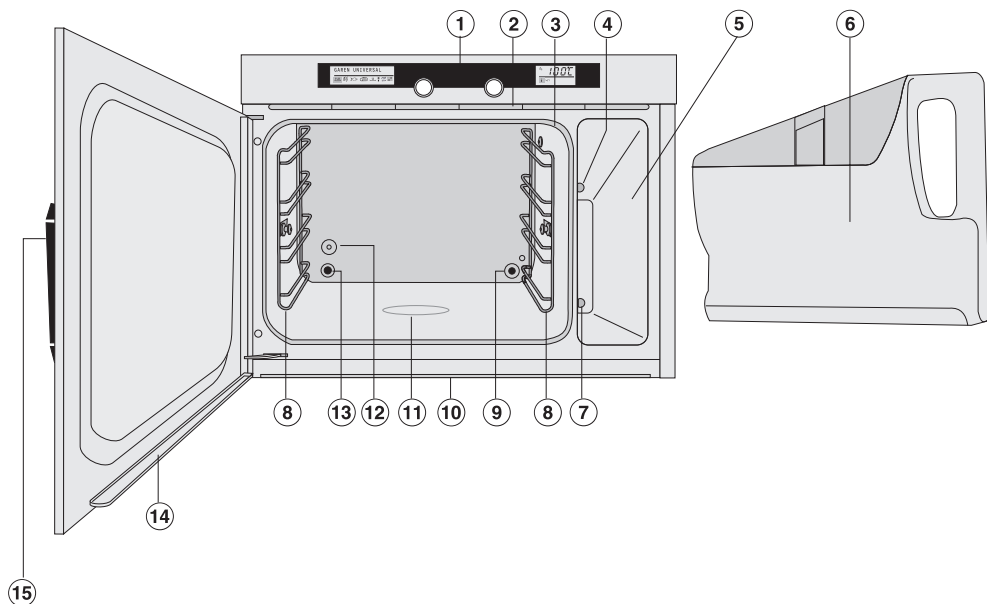
Indications de sécurité supplémentaires

■ Assurez-vous que les cordons électriques des autres appareils électroménagers ne sont pas en contact avec la porte du four à vapeur. Sinon, l'enveloppe isolante des cordons pourrait être endommagée, ce qui constitue un danger.

■ N'utilisez pas de récipients en plastique dans le four. À température élevée, ils pourraient fondre.

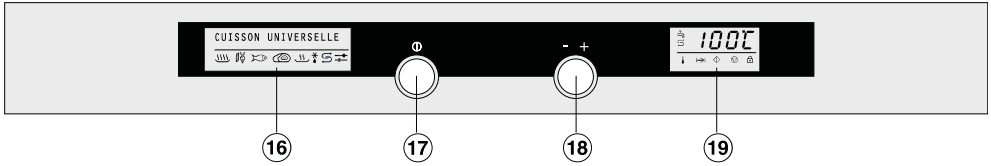
Guide du four à vapeur

Vue d'ensemble



- | | |
|--|-------------------------------------|
| ① Panneau de commande | ⑨ Entrée de vapeur |
| ② Conduit de ventilation | ⑩ Rainure d'égouttement interne |
| ③ Joint d'étanchéité de la porte | ⑪ Élément chauffant du bas |
| ④ Rainure de vaporisation | ⑫ Thermostat |
| ⑤ Compartiment du générateur de vapeur | ⑬ Sortie d'air |
| ⑥ Générateur de vapeur (avec support) | ⑭ Rainure d'égouttement de la porte |
| ⑦ Raccord du générateur de vapeur | ⑮ Dispositif d'ouverture de porte |
| ⑧ Glissières latérales à 4 niveaux | |

Panneau de commande



①⑥ Affichage de gauche comportant les symboles suivants :

-  Cuisson universelle
-  Cuisson légumes
-  Cuisson poisson
-  Cuisson viande
-  Réchauffage
-  Décongélation
-  Détartrage
-  Réglages

①⑦ Bouton rotatif de gauche

Appuyez sur ce bouton rotatif pour allumer ou éteindre le four à vapeur.








Tournez-le pour sélectionner une fonction.

①⑧ Bouton rotatif de droite

Tournez ce bouton pour modifier la durée de cuisson et la température par défaut.

Appuyez sur ce même bouton pour confirmer votre choix.

①⑨ Affichage de droite comportant les symboles suivants :

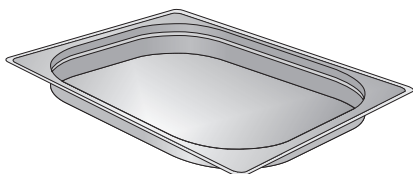
-  Faible niveau d'eau
-  Détartrage
-  Température
-  Durée
-  Mise en marche
-  Arrêt
-  Verrou de sécurité pour enfants

Guide du four à vapeur

Accessoires

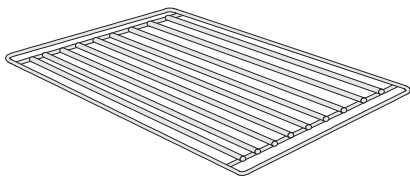
Au besoin, il est possible de commander tous les accessoires suivants.

Plateau d'égouttement de 4,2 pintes (2 l)



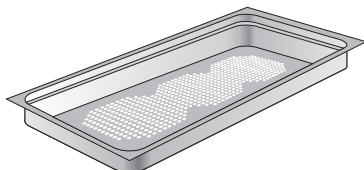
Pour recueillir les liquides de surplus

Grille



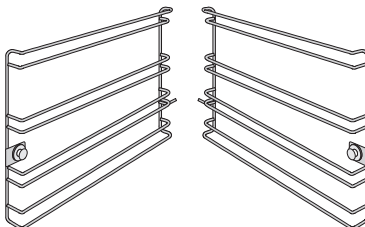
Pour y placer les plats de cuisson

2 plats de cuisson perforés 3,17 pintes (1,5 l)



Pour la cuisson à l'étuvée

Glissières



Graisse de silicone



Pour lubrifier les joints toriques du clapet de raccordement au récipient d'eau

Boîtier sous-encasté DGUG

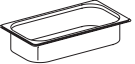







(certains modèles)

Boîtier à placer sur le comptoir DGSG

(certains modèles)




Accessoires offerts en option

Plats de cuisson en acier inoxydable

Types d'accessoire	Utilisation	Capacité en pintes (litres)
 Plats massifs DGG 2	Pour cuisiner des sauces, des marinades, des pâtes et du riz.	4,2 (2)
 Plats massifs DGG 3	Comme le DGG 2, mais plus profond.	6,5 (3,1)
 Plats perforés DGGL 4	Pour cuire des légumes, du poisson et de la viande non cuisinés en sauce.	6,5 (3,1)
 Plats perforés DGGL 5	Pour cuire des légumes, du poisson, de la viande et des pommes de terre.	4,2 (2)
 Plats perforés DGGL 6	Pour blanchir ou cuire des légumes.	6 (2,8)
 Plats massifs DGG 7	Pour cuisiner de la soupe ou du ragoût.	6 (2,8)
 Plats perforés DGGL 8	Comme le DGGL 4, mais moins profond.	3,6 (1,7)
 DGD	Couvercle pour les plats massifs DGG 2 et DGG 7	-

Guide du four à vapeur

Nettoyage et entretien

Type d'accessoire	Utilisation
 <p>Pastilles détartrantes 6 pastilles</p>	Pour détartrer les fours à vapeur et les machines à café Miele.
 <p>Apprêt pour acier inoxydable 205 ml</p>	Pour garder l'appareil propre plus longtemps. Élimine aussi les traces d'eau, les taches et les marques de doigts sur les surfaces en acier inoxydable.
 <p>Sidol Nettoyant pour acier inoxydable et pour Ceran 250 ml</p>	Pour nettoyer les aliments renversés sur les tables de cuisson en céramique et sur l'acier inoxydable.

Pour vous procurer ces produits, communiquez avec Miele en composant les numéros de téléphone qui figurent au verso du présent guide.

Avant la première utilisation

Sélectionner la langue

Lorsque vous vous procurez un four à vapeur Miele, les réglages sont en allemand. Vous devez donc modifier le réglage de la langue.

- Appuyez sur le bouton rotatif de gauche pour allumer le four.

Un écran d'accueil s'affiche.



L'écran de réglage de la langue s'affiche ensuite.



- Tournez le bouton rotatif de gauche pour sélectionner une langue.
- Appuyez sur le bouton rotatif de gauche pour confirmer le réglage.

L'affichage de gauche indique :



Avant la première utilisation

Régler la dureté de l'eau

Par défaut, la dureté de l'eau dans le four à vapeur est réglée à IV (4).

Réglez l'appareil en fonction de la dureté de l'eau dans votre région.


Vous pouvez vérifier le niveau de dureté de l'eau au moyen de la bandelette réactive fournie avec le four ou en communiquant avec les autorités locales.

La dureté de l'eau est mesurée selon une échelle de niveaux de dureté (de I à IV) ou selon une échelle de mesure allemande (de 1 à >21°dH).

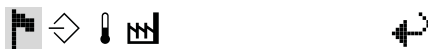
Niveau de dureté	Affichage	Mesure allemande
I	douce 1	de 1 à 7 °dH
II	moyenne 2	de 8 à 14 °dH
III	dure 3	de 15 à 21 °dH
IV	très dure 4	21 °dH et plus


RÉGLAGES



- Sélectionnez le symbole  en tournant le bouton puis appuyez pour confirmer votre choix.

LANGUE



- Sélectionnez le symbole  en tournant le bouton.

PROGRAMMATION



- Appuyez pour confirmer votre choix.

DURETÉ DE L'EAU




- Appuyez pour confirmer votre choix.

DURETÉ DE L'EAU



- Sélectionnez un réglage (p. ex. : "moyenne 2") en tournant le bouton puis appuyez pour confirmer votre choix.

La fonction "Retour" s'affiche à l'écran.

- Confirmez deux fois votre choix et sélectionnez  en tournant le bouton pour revenir à l'affichage "Début".

Régler le four en fonction de l'altitude

Cet ajustement permet de rincer les tuyaux d'alimentation en eau et de régler le four à la température d'ébullition de l'eau. Cette dernière diffère selon l'altitude de la région dans laquelle vous habitez.

- Ouvrez la porte du four en poussant sur le côté gauche du dispositif d'ouverture.

La porte est ouverte.

- Retirez le générateur de vapeur ainsi que le support. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Rincez le générateur de vapeur et le support à l'eau chaude. N'utilisez pas de détergent.

Ne mettez pas le générateur de vapeur ni le support au lave-vaisselle.

Ne plongez pas le générateur de vapeur dans l'eau.

- Initialisez le programme de cuisson "Cuisson universelle" - 212 °F (100 °C) - et faites fonctionner le four pendant 15 min. Suivez les directives fournies à la section "Utiliser le four à vapeur".

Si vous déménagez

Si vous déménagez dans une autre région, réglez à nouveau la température d'ébullition de l'eau en détartrant l'appareil. Pour en savoir plus, consultez la section "Nettoyage et entretien".

Le four produit davantage de vapeur qu'à l'habitude lorsque vous l'utilisez pour la première fois après avoir réglé l'altitude, que ce soit au moment de l'achat de votre appareil ou après un déménagement. Il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.

Plats adéquats

Des plats de cuisson en acier inoxydable sont fournis avec le four. D'autres plats de formats variés, perforés ou massifs, sont offerts en option.

À noter :

- Utilisez des plats perforés chaque fois que cela est possible, par exemple, pour cuire des légumes. La vapeur peut ainsi atteindre les aliments par tous les côtés, ce qui assure une cuisson uniforme.
- Lorsque vous cuisinez des aliments plus épais, comme des pommes de terre, espacez davantage les morceaux. Il vaut mieux espacer les aliments le plus possible afin que la vapeur puisse envelopper chaque morceau. Les grands plats profonds peuvent être utilisés pour cuire des aliments plus gros.
- Les mets consistants comme les ragoûts ou les aliments comme les pois et les asperges, qui sont compactés dans le plat de cuisson, prennent plus de temps à cuire car la vapeur peut moins facilement s'infiltrer. Plus le plat contient des aliments de ce type, plus il faudra de temps pour les cuire. Il est préférable d'utiliser deux ou trois plats peu profonds pour cuire ces aliments. Dans le présent guide, les temps de cuisson recommandés s'appliquent à l'utilisation de plats peu profonds. Pour les plats plus profonds, le temps de cuisson doit être plus long.

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson, il est généralement préférable d'utiliser un seul grand plat plutôt que plusieurs petits plats.
- La quantité d'aliments pouvant être cuits à la fois dans le four à vapeur équivaut à environ 6 à 8 portions. Ne cuisinez pas de quantités plus importantes à la fois.
- Pour en savoir plus, consultez la section "Conseils pour la cuisson".

Vous pouvez également utiliser vos propres plats. Cependant, veuillez noter ce qui suit :

- Les plats doivent résister à une chaleur de 212 °F (100 °C). Les plats en verre, en céramique, en porcelaine, en plastique, en acier inoxydable ou en émail, résistants à la chaleur, peuvent être utilisés.
- Il faut plus de temps pour cuire des aliments placés dans un plat aux parois épaisses.
- Déposez le plat sur la grille fournie avec le four.
- Assurez-vous de laisser un espace d'au moins 1 po (3 cm) entre le rebord supérieur du plat et le haut de la chambre de cuisson afin qu'une quantité suffisante de vapeur puisse pénétrer dans le plat.

Avant chaque utilisation

- Lorsque vous utilisez un plat perforé, insérez le plateau d'égouttement au niveau inférieur.
- Remplissez le réservoir d'eau.

Vous pouvez laisser le support à l'intérieur.

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

Le niveau de l'eau doit atteindre au moins le repère de 0,75 l et ne doit pas dépasser le repère de 1,2 l. Les repères se trouvent à l'extérieur et à l'intérieur du générateur de vapeur. Le niveau de l'eau **ne doit pas** excéder le repère du niveau maximal ("max").









Pour écourter la phase de chauffage, utilisez de l'eau chaude. Soyez prudent lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.

- Poussez le générateur de vapeur dans le four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Si le réservoir d'eau n'est pas correctement installé, le four ne chauffera pas et le message d'erreur **F20** s'affichera à l'écran. Consultez la section "Questions fréquemment posées".

Fonctionnement

Survol des fonctions

Symbole	Fonction	Température par défaut en °F/°C	Plage réglable de températures en °F/°C
	CUISSON UNIVERSELLE	212/100	de 105 à 212/ de 40 à 100
	CUISSON LÉGUMES	212/100	de 195 à 212/ de 90 à 100
	CUISSON POISSON	185*/85*	de 165 à 212/ de 75 à 100
	CUISSON VIANDE	212/100	de 195 à 212/ de 90 à 100
	RÉCHAUFFER	212/100	de 175 à 212/ de 80 à 100
	DÉCONGELER	140/60	de 125 à 145/ de 50 à 60
	DÉTARTRAGE	–	–
	RÉGLAGES	–	–

* Lorsque vous cuisez du poisson dans un plat massif et que vous y ajoutez un liquide, augmentez la température par défaut pour qu'elle atteigne 212 °F (100 °C).

Allumer le four

- Appuyez sur le bouton rotatif de gauche pour allumer le four à vapeur.

CUISSON UNIVERSELLE



L'affichage de gauche indique CUISSON UNIVERSELLE. Le symbole de "Cuisson universelle" est mis en évidence.

Régler une fonction

Si une fonction ou une durée n'est pas confirmée dans un délai de 15 min, le four s'éteindra.

CUISSON POISSON



- Tournez le bouton rotatif de gauche pour sélectionner une fonction (p. ex. : Cuisson Poisson).

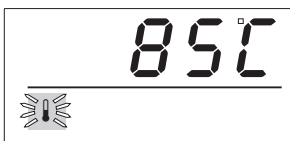
L'affichage de gauche indique CUISSON POISSON et le symbole correspondant est mis en évidence.

- Appuyez sur le bouton rotatif de gauche pour confirmer le réglage.

Fonctionnement

Confirmer la température par défaut

Une fois que la fonction est confirmée, l'affichage de droite indique la température par défaut (p. ex. : 185 °F / 85 °C) et le symbole de la température (🌡) clignote.



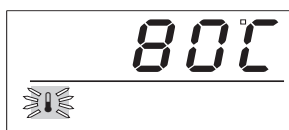
- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

La température par défaut est maintenant confirmée et le symbole 🌡 s'allume.

Modifier la température par défaut

La température par défaut peut être modifiée par unité d'accroissement de 10 °F/5 °C. Un résumé des températures par défaut et des plages de températures figurent dans le tableau "Survol des fonctions".

Réglage temporaire



- Lorsque le symbole de la température (🌡) clignote, tournez le bouton rotatif de droite pour sélectionner une température (p. ex. : 80 °C).
- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

La température sélectionnée est maintenant confirmée et le symbole 🌡 s'allume.

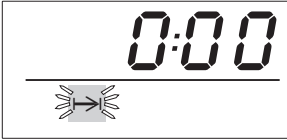
L'affichage change de façon à ce que la durée puisse être modifiée.

Réglage permanent

Pour régler la température par défaut de façon permanente, le réglage par défaut doit être modifié. Consultez la section "Réglages".

Régler la durée

Une fois que la température est confirmée, l'affichage indique 3 zéros et le symbole de la durée (→) clignote.



- Tournez le bouton rotatif de droite pour sélectionner une durée (p. ex. : 20 min).

Sélectionnez une durée allant de 1 min (0:01) à 4 h 59 min (4:59).

- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

La durée sélectionnée est maintenant confirmée et le symbole → s'allume.

Les temps de cuisson (durée) pour divers aliments sont indiqués dans la section "Conseils pour la cuisson". Le temps de cuisson est proportionnel à la grosseur des aliments, et non à la quantité.

Par exemple, les pommes de terre de gros diamètre doivent cuire plus longtemps que celles de petit diamètre.

Les temps de cuisson par défaut conviennent à la cuisson de 6 à 8 portions. Utilisez des plats adéquats. Pour en savoir plus, consultez la section "Plats adéquats".

Initialiser une fonction

Par défaut, le four est réglé de façon à se mettre en marche **automatiquement** une fois le temps de cuisson confirmé.

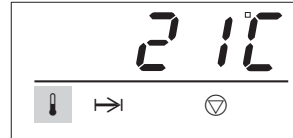
Pour en savoir plus sur la façon de mettre en marche le four **manuellement**, consultez la section "Réglages".

Mise en marche manuelle

Une fois que la durée est confirmée, le symbole de mise en marche (◀) s'allume dans l'affichage de droite.



- Appuyez sur le bouton rotatif de droite pour confirmer la mise en marche.



Le symbole de mise en marche (◀) s'éteint. Le symbole d'arrêt (⊖) et la température interne du four (p. ex. : 21 °C) s'affichent.

Fonctionnement

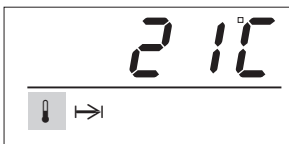
Après la mise en marche

Une fois qu'un processus de cuisson est initialisé, le bruit du ventilateur se fait entendre et les symboles de l'affichage de gauche s'éteignent. La fonction sélectionnée (p. ex. : Cuisson Poisson) s'affiche jusqu'à ce que le temps de cuisson se soit écoulé.



CUISSON POISSON

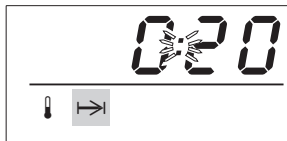
L'affichage de droite indique la phase en cours.



Pendant la **phase de chauffage**, le symbole de la température (🌡️) est mis en évidence et la température s'affiche.

Lorsque vous cuisez des aliments refroidis ou congelés, la température interne baisse puis augmente tranquillement.

Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, la **phase de cuisson** débute et le temps résiduel s'affiche.




Pendant la phase de cuisson, le symbole de la durée (🕒) est mis en évidence et le temps résiduel s'affiche.

La durée totale, c'est-à-dire depuis le début jusqu'à la fin de la fonction, comprend le temps de chauffage et le temps de cuisson sélectionné. Le temps de chauffage et le temps de cuisson varient selon la quantité de nourriture et la température.

Interrompre le processus de cuisson

- Le processus de cuisson peut être interrompu en tout temps en ouvrant la porte du four.


L'élément chauffant s'éteint et le temps résiduel arrête de s'écouler.

 Lorsque la porte est ouverte, de la vapeur chaude s'échappe. Soyez prudent au moment de retirer les plats du four. La vapeur, les parois internes du four, de même que les liquides renversés sont très chauds. Il est dangereux de se brûler.

- Fermez la porte du four pour que le processus de cuisson se poursuive.

Le four chauffe et indique la température interne. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, le temps résiduel s'affiche.

Faible niveau d'eau

Lorsque le niveau d'eau est faible, le symbole  clignote dans l'affichage de droite. Une tonalité se fait également entendre.

- Vérifiez et remplissez le réservoir d'eau.
- Poussez le générateur de vapeur dans le four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Fermez la porte.

Le processus de cuisson se poursuit.

Modifier une fonction pendant le processus de cuisson

Il est impossible de modifier une fonction pendant la phase de chauffage ou la phase de cuisson. Éteignez le four à vapeur puis rallumez-le pour initialiser une nouvelle fonction.

Fonctionnement

Modifier la température pendant la phase de chauffage

- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

L'affichage de droite indique la température sélectionnée et le symbole de la température (🔥) clignote brièvement.

- Lorsque le symbole clignote, tournez le bouton rotatif de droite pour sélectionner une température.

La température modifiée est automatiquement sauvegardée et la température interne du four s'affiche après quelques secondes.

Modifier la température pendant la phase de cuisson

- Tournez le bouton rotatif de droite jusqu'à ce que le symbole de la température (🔥) s'allume.

La température réglée s'affiche.

- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

Le symbole 🔥 clignote brièvement.

- Lorsque le symbole clignote, tournez le bouton rotatif de droite pour sélectionner une température.

La température modifiée est automatiquement sauvegardée et le temps résiduel s'affiche après quelques secondes.

Modifier la durée pendant la phase de chauffage

- Tournez le bouton rotatif de droite jusqu'à ce que le symbole ⏪ s'allume. La durée réglée s'affiche.

- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

Le symbole ⏪ clignote brièvement.

- Lorsque le symbole clignote, tournez le bouton rotatif de droite pour sélectionner une durée.

La température modifiée est automatiquement sauvegardée et la température interne du four s'affiche après quelques secondes.

Modifier la durée pendant la phase de cuisson

- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

Le symbole ⏪ clignote brièvement.

- Lorsque le symbole clignote, tournez le bouton rotatif de droite pour sélectionner une durée.

La durée modifiée est automatiquement sauvegardée et le temps résiduel s'affiche après quelques secondes.

À la fin du processus de cuisson

Une fois que la durée sélectionnée est écoulée, une tonalité se fait entendre et l'affichage du temps/de la température indique 3 zéros.



- Pour éteindre le four à vapeur, appuyez sur le bouton rotatif de gauche jusqu'à ce que l'affichage de droite s'éteigne.

vider l'eau de condensation

L'affichage de gauche indique "Vider l'eau de condensation", c'est-à-dire le plateau d'égouttement.

L'affichage de gauche s'éteint automatiquement.

Une fois que le four est éteint, le ventilateur fonctionne pendant un court laps de temps afin de refroidir le four. La durée de fonctionnement du ventilateur peut être écourtée en retirant le réservoir d'eau immédiatement une fois le four éteint.

 Soyez prudent au moment de retirer des plats du four.

Ne touchez pas aux surfaces chaudes.

Attention à la vapeur qui se dégage. Vous pourriez vous brûler ou vous ébouillanter.

Après l'utilisation

- Enlevez et videz le plateau d'égouttement.
- Enlevez et videz le générateur de vapeur.
- Nettoyez et asséchez le four après chaque utilisation. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que l'humidité présente dans la chambre de cuisson se soit évaporée.

Le four à vapeur est réglé de façon à ce qu'après chaque utilisation, l'eau résiduelle demeure dans le générateur de vapeur. S'il ne reste pas d'eau, il y a un problème avec l'appareil. Communiquez avec le Service technique Miele.

Fonctionnement

Verrou de sécurité pour enfants

L'appareil est muni d'un verrou de sécurité pour enfants qui empêche les enfants d'allumer le four accidentellement.

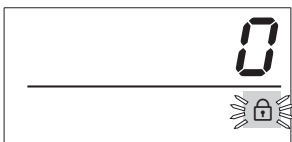
L'appareil est réglé par défaut à "verrouillé" lorsqu'il n'est pas utilisé.


Pour que le four soit verrouillé pendant l'utilisation (afin d'éviter que la durée ou la température ne soit modifiée accidentellement), modifiez le réglage "Verrouillage pendant l'utilisation". Consultez la section "Réglages".


Lorsque vous initialisez une fonction, l'affichage de droite indique .

Activer le verrou de sécurité pour enfants pendant que le four n'est pas utilisé

- Tournez le bouton rotatif de droite puis appuyez sur ce même bouton pour confirmer le réglage.



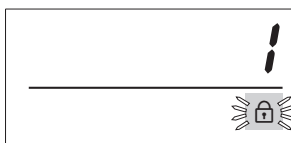
Le symbole  clignote et l'affichage indique "0".

- Lorsque le symbole  clignote, tournez le bouton rotatif de droite et sélectionnez "1" puis confirmez le réglage.


L'affichage s'éteint et le verrou de sécurité pour enfants est activé.

Désactiver le verrou de sécurité pour enfants pendant que le four n'est pas utilisé

- Tournez le bouton rotatif de droite puis appuyez sur ce même bouton pour confirmer le réglage.



Le symbole  clignote et l'affichage indique "1".

- Lorsque le symbole  clignote, tournez le bouton rotatif de droite et sélectionnez "0" puis confirmez le réglage.

L'affichage s'éteint et le verrou de sécurité pour enfants est désactivé.

Activer le verrou de sécurité pour enfants pendant que le four est utilisé

- Après la mise en marche, tournez le bouton rotatif de droite et sélectionnez le symbole de verrouillage (🔒) puis confirmez le réglage.

Le symbole 🔒 clignote et l'affichage indique brièvement "0".

- Lorsque le symbole 🔒 clignote, tournez le bouton et sélectionnez "1".

Le verrouillage est automatiquement sauvegardé et la température interne du four s'affiche après quelques secondes.

La durée et la température ne peuvent pas être modifiées. Le four peut être éteint puis rallumé, mais il ne peut être utilisé.

Désactiver le verrou de sécurité pour enfants pendant que le four est utilisé

- Tournez le bouton rotatif de droite jusqu'à ce que le symbole de verrouillage (🔒) s'allume puis confirmez le réglage.

Le symbole 🔒 clignote et l'affichage indique brièvement "1".

- Lorsque le symbole 🔒 clignote, tournez le bouton et sélectionnez "0".

Le verrou est désactivé.

Conseils pour la cuisson

Cuisson à l'étuvée

Aliments	Fonction	Température en °F (°C)	Durée en min
Légumes			
Chou-fleur en bouquets	CUISSON LÉGUMES	212 (100)	de 6 à 8
Haricots verts	"	212 (100)	de 8 à 10
Brocoli en bouquets	"	212 (100)	de 4 à 6
Pois	"	212 (100)	de 3 à 5
Carottes coupées	"	212 (100)	de 6 à 8
Pommes de terre pelées ou coupées en deux	"	212 (100)	de 20 à 25
Pommes de terre non pelées	"	212 (100)	de 25 à 28
Choux de Bruxelles	"	212 (100)	de 12 à 14
Asperges	"	212 (100)	de 10 à 14
Navets en dés	"	212 (100)	de 7 à 10
Viande ou charcuterie			
Saucisses	CUISSON VIANDE	194 (90*)	de 2 à 4
Côtelettes de porc fumé	"	212 (100)	de 6 à 8
Poulet	"	212 (100)	de 50 à 60
Poisson			
Filet de saumon	CUISSON UNIVERSELLE	212 (100)	de 4 à 6
Filet de plie	CUISSON POISSON	185 (85)	de 5 à 7

* Température ne correspondant pas à la température pas défaut.

Conseils pour la cuisson

Aliments	Fonction	Température en °F (°C)	Durée en minutes
Casseroles			
Casserole de viande	CUISSON UNIVERSELLE	212 (100)	de 10 à 12
Casserole de riz	"	212 (100)	de 20 à 25
Légumineuses			
Fèves trempées	CUISSON UNIVERSELLE	212 (100)	de 20 à 60
Pois trempés	"	212 (100)	de 20 à 40
Lentilles non trempées	"	212 (100)	de 20 à 25
Riz et céréales			
Céréales trempées, entières	CUISSON UNIVERSELLE	212 (100)	de 16 à 35
Céréales trempées, moulues	"	212 (100)	10
Riz précuit	"	212 (100)	20
Oeufs			
Oeufs, mous	CUISSON UNIVERSELLE	212 (100)	3 ou 4
Oeufs, moyens	"	212 (100)	5 ou 6
Oeufs, durs	"	212 (100)	de 8 à 10
Fruits			
Morceaux de pomme, de poire	CUISSON UNIVERSELLE	212 (100)	de 3 à 5
Rhubarbe	"	212 (100)	de 1 à 3
Cerises	"	212 (100)	de 2 à 4

Conseils pour la cuisson

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 sont associés. 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 des aliments.
- Lorsque vous cuisez des aliments surgelés, par exemple des légumes, séparez-les en morceaux pour obtenir une cuisson égale. La durée de cuisson est pratiquement la même que pour des légumes frais.
- Les légumes surgelés et les légumes 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 $\frac{3}{4}$ seulement.
- 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 les directives inscrites sur l'emballage en ce qui a trait à la durée de cuisson.
- Certains aliments absorbent le liquide de cuisson (p. ex. : le riz). Dans le cas contraire, le liquide peut servir à faire une sauce.
- Vous pouvez préparer une sauce 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 installer les plats perforés sur les glissières du bas et placer les plats massifs sur la grille, au-dessus des plats perforés.
- La pâte à levure peut être apprêtée dans le four à vapeur. Sélectionnez la fonction "Cuisson universelle" et réglez la température à 105 °F (40 °C). Couvrir la pâte.

Réchauffer

Fonction RÉCHAUFFER	
Aliments à réchauffer	Durée en min
Légumes	
Chou-fleur, fèves	2
Navets, carottes	2
Plats d'accompagnement	
Pommes de terre, coupées en longueur	3 ou 4
Pâtes, riz	2 ou 3
Viande et volaille	
Rôti en tranches ½ po (1,5 cm) d'épaisseur	de 3 à 5
Poitrine de poulet	de 3 à 5
Boulettes de viande	de 3 à 5
Roulades en tranches	de 3 à 5
Poisson	
Filets de poisson	2 ou 3
Roulades de poisson, moitiés	2 ou 3
Plat complet	
Fricassée de poulet avec riz	de 3 à 5
Rôti de porc avec pommes de terre et légumes	3 ou 4
Spaghetti avec sauce aux tomates	2 ou 3
Soupes et ragoûts	
Ragoût	4 ou 5
Soupe, potage de légumes	2 ou 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 la fonction "Réchauffer" et confirmez.
- Sélectionnez la durée (voir le tableau) et confirmez.

Conseil

Réchauffez les sauces à part, dans un plat couvert.

Conseils pour la cuisson

Décongeler

Fonction DÉCONGELER				
Aliments à décongeler	Poids en oz (g)	Température en °F (°C)	Durée de décongélation en min	Durée de repos en min
Viande				
Viande hachée	9 (250)	122 (50) *	de 15 à 20	de 10 à 15
Côtelettes, saucisses	28 (800)	140 (60)	de 25 à 35	de 15 à 20
Volaille				
Poulet	35 (1000)	140 (60)	40	de 15 à 20
Pilons de poulet	5,5 (150)	140 (60)	de 20 à 25	de 10 à 15
Poitrine de poulet	17,5 (500)	140 (60)	de 25 à 30	de 10 à 15
Poisson, fruits de mer				
Filets de poisson	14 (400)	140 (60)	15	de 10 à 15
Crevettes	10,5 (300)	140 (60)	de 4 à 6	5
Légumes				
Légumes surgelés en bloc	10,5 (300)	140 (60)	de 20 à 25	de 10 à 15
Légumes surgelés en petites portions	12,5 (350)	140 (60)	15	de 8 à 10
Fruits				
Compote de pommes	9 (250)	140 (60)	de 20 à 25	de 10 à 15
Baies	10,5 (300)	140 (60)	de 8 à 10	de 10 à 12
Produits laitiers				
Fromage	5 (100)	140 (60)	15	de 10 à 15
Crème épaisse	9 (250)	140 (60)	de 20 à 25	de 10 à 15
Biscuits				
Pâte à tarte	-	140 (60)	de 10 à 12	de 10 à 15
Pâte à la levure	-	140 (60)	de 10 à 12	de 10 à 15
Fonction CUISSON UNIVERSELLE				
Pain	9 (250)	212 (100)	de 10 à 15	de 10 à 15
Petits pains	-	212 (100)	de 6 à 7	de 1 à 2


* Température ne correspondant pas à la température pas défaut.

Conseils pour la cuisson

Il est beaucoup moins long de décongeler des aliments dans le four à vapeur qu'à la température ambiante.

- Placez les aliments dans un plat ou sur la grille.
- Sélectionnez la fonction "Décongeler" et confirmez.
- Au besoin, ajustez la température par défaut (voir le tableau) et confirmez.
- Sélectionnez la durée de décongélation (voir le tableau) et confirmez.

Conseils pour la décongélation

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

- Lorsque vous décongelez de la volaille, placez les aliments sur la grille en ajoutant le plateau d'égouttement au-dessous. Ainsi, les aliments ne tremperont pas dans le liquide de décongélation.
- Pour décongeler des aliments qui ne coulent pas, placez-les sur la grille ou dans un plat.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson avant de le faire cuire. 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.
- Une fois la durée de décongélation écoulée, laissez reposer les aliments à la température ambiante. Ce temps de repos (voir le tableau) est nécessaire pour s'assurer que les aliments sont complètement décongelés.
- Ne congelez pas de nouveau des aliments décongelés.
- Pour décongeler les aliments pré-cuits et surgelés, suivez le mode d'emploi du fabricant.
- Décongelez les aliments cuits au four tels les pâtisseries ou les gâteaux dans un sac de congélation scellé.

Préparation des repas

Il suffit d'un peu de préparation pour faire cuire un repas complet dans le four à vapeur.

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

Étant donné que les durées de cuisson varient selon le type d'aliments, chaque plat doit être inséré dans le four à un moment différent.

Par exemple :

Riz 20 min

Poisson 6 min

Brocoli 4 min

- Mettez d'abord dans le four le plat qui doit cuire le plus longtemps (le riz).
- Réglez la durée en fonction du temps restant avant de placer le deuxième plat dans le four (14 min dans le présent cas) et confirmez.
- Une fois les 14 min écoulées, placez le deuxième plat (le poisson) dans le four.
- Réglez la durée en fonction du temps restant avant de placer le troisième plat dans le four (2 min dans le présent cas) et confirmez.
- Une fois les 2 min écoulées, placez le troisième (le brocoli) dans le four.
- S'il y a lieu, réglez la durée en fonction du temps restant avant de placer le quatrième plat ou avant que le repas soit prêt (4 min dans le présent cas) puis confirmez.
- Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez retirer les plats du four.

Mettre en conserve

Fonction CUISSON UNIVERSELLE		
Aliments à mettre en conserve	Température en °F (°C)	Durée en min
Fruits		
Pommes	194 (90*)	50
Compote de pommes	194 (90*)	65
Groseilles	176 (80*)	50
Fruits à noyau	185 (85*)	55
Légumes		
Fèves	212 (100)	120
Concombres	194 (90*)	55

* Température ne correspondant pas à la température par défaut.

Les durées fournies dans le tableau correspondent aux temps de cuisson requis pour préparer des bocaux de 1 l. Pour préparer des bocaux de ½ l, les durées doivent être réduites de 15 min. Pour des bocaux de ¼ l, les durées doivent être réduites de 20 min.

Pour mettre des aliments en conserve, utilisez la fonction "Cuisson universelle".

- Placez le plateau d'égouttement sur la 1^{re} glissière à partir du bas.
- Il est possible de mettre jusqu'à 4 bocaux (de grosseur identique) sur la grille. Assurez-vous que les bocaux ne se touchent pas de façon à ce que la vapeur puisse envelopper chacun d'eux.
- Sélectionnez la fonction "Cuisson universelle" et confirmez.
- Au besoin, ajustez la température par défaut (voir le tableau) et confirmez.
- Sélectionnez la durée (voir le tableau) et confirmez.
- Utilisez la chaleur résiduelle en laissant les bocaux dans le four 30 min après l'avoir éteint.
- Recouvrez ensuite les bocaux d'une serviette et laissez-les refroidir pendant 24 h.

Utilisation particulière

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 ou légumes préalablement lavés et coupés dans un plat de cuisson perforé.
- Sélectionnez la fonction "Cuisson légumes" et confirmez. Confirmez la température par défaut (100 °C/ 212 °F).
- Réglez la durée à 1 min et confirmez.
- Une fois blanchis, plongez les fruits ou légumes dans l'eau froide.

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

Recette de yogourt

Ingrédients : 3,5 oz (100 g) de yogourt (avec culture vivante) et 1 pinte (1 l) 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 refroidir puis incorporez le yogourt. Cette façon de faire permet de donner au yogourt sa texture ferme.
- Versez le mélange dans 6 bocaux de yogourt et recouvrez-les de papier d'aluminium.
- Placez les bocaux couverts sur la grille.
- Sélectionnez la fonction "Cuisson universelle" et réglez la température à 104 °F (40 °C).
- Réglez la durée à 4 h 59 min.
- Laissez le yogourt refroidir et placez-le dans le réfrigérateur.

Une fois complètement refroidi, le yogourt aura une texture ferme.

Stériliser les biberons

Vous pouvez utiliser le four à vapeur pour stériliser les biberons et autres récipients. Vérifiez auparavant si toutes les pièces résistent à des températures allant jusqu'à 212 °F (100 °C).

- Mettez le plateau d'égouttement sur la 1^{re} glissière à partir du bas puis mettez la grille au-dessus du plateau.
- Démontez, lavez et rincez bien les biberons. Placez les différentes pièces sur la grille en les espaçant de manière à ce qu'elles ne se touchent pas afin que la vapeur les enveloppe entièrement.
- Sélectionnez la fonction "Cuisson universelle" et confirmez.
- Confirmez la température par défaut (100 °C/212 °F).
- Réglez la durée à 15 min et confirmez.
- 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.

Réglages

Les réglages de base figurant dans le tableau suivant peuvent être modifiés à l'aide du bouton rotatif de gauche.

Suivez les indications fournies à l'écran.

Il est possible de modifier plusieurs réglages à la fois.

Réglage		Options *
Sélectionnez RÉGLAGES  pour modifier les réglages suivants :		
	LANGUE	Français, Allemand, etc.
	PROGRAMMATION	
	TEMPÉRATURE Toutes les fonctions permettent de modifier la température par défaut de façon permanente à l'intérieur d'une plage de températures donnée. Consultez la section "Survол des fonctions".	
	RÉGLAGES USINE	X (Non) Oui (Réinitialisation de tous les réglages par défaut)
Sélectionnez  PROGRAMMATION pour modifier les réglages suivants :		
	DURETÉ DE L'EAU	douce 1, moyenne 2, dure 3, très dure 4
	CONTRASTE DE L'AFFICHAGE	17 niveaux
	SIGNAUX SONORES	tonalité continue, tonalité interrompue
	VOLUME	11 niveaux
	VERROUILLAGE	possible, impossible
	DÉPART	manuel, automatique
	CHANGEMENT °C/°F	Celsius C , Fahrenheit F
	PROGRAMME DE DÉMONSTRATION	activé, désactivé

* Le réglage par défaut est indiqué en gras.

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.

Avertissement : N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer, de laine d'acier ou de nettoyeurs corrosifs (pour four).

N'utilisez pas de brosses dures et d'éponges à récurer faites de 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 à l'aide d'une éponge et d'une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle liquide.
- Essuyez à l'aide d'un linge doux.

Surfaces de verre

- Utilisez un nettoyeur à vitres.

Surfaces en acier inoxydable

- Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyeur pour acier inoxydable non abrasif, disponible auprès de Miele.
- Pour garder l'appareil propre plus longtemps, vous pouvez aussi utiliser un apprêt pour acier inoxydable. Appliquez le produit modérément avec une pression égale dans le sens du grain.

Nettoyage et entretien

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, de détergent à vaisselle liquide et d'eau chaude.
- Essuyez l'intérieur du four avec de l'eau propre et séchez-le avec un linge doux.

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

- Il est possible d'éliminer cette décoloration à l'aide du nettoyeur pour plaque de cuisson en vitrocéramique de Miele, lequel peut également servir pour l'acier inoxydable. Consultez la section "Accessoires offerts en option".
- Essuyez avec de l'eau propre jusqu'à ce que disparaissent les résidus du nettoyage.

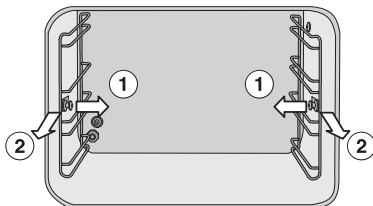
Le joint d'étanchéité de la porte doit être remplacé s'il est endommagé. Vous pouvez vous en procurer un auprès de Miele.

Plateau d'égouttement, grille et plats de cuisson

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

Glissières

Vous pouvez retirer les glissières latérales pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson.



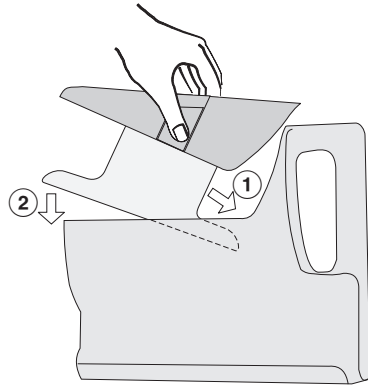
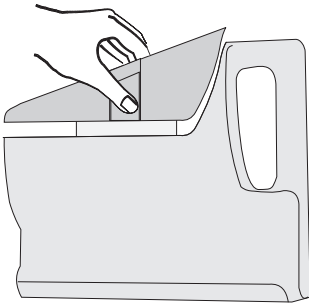
- Tirez les boutons pour dégager les glissières (①). Puis, retirez chacune des glissières du four (②).
- Vous pouvez nettoyer les glissières au lave-vaisselle ou avec de l'eau et un détergent à vaisselle.
- Pour replacer les glissières, procédez dans l'ordre inverse. Insérez-les à l'arrière du four et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

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.

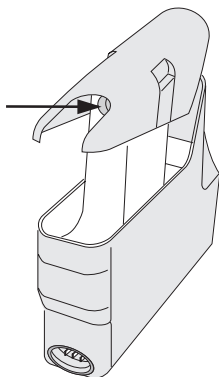


- Retirez le générateur de vapeur après chaque utilisation, videz-le et séchez-le. Enlevez le compartiment avant de le nettoyer et de le sécher.
- Enlevez le compartiment en appuyant sur les poignées ensemble et soulevez-le en angle.

- 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).


Nettoyage et entretien

Clapet de raccordement



S'il devient difficile d'insérer ou de retirer le générateur de vapeur ou si un message d'erreur F20 apparaît, le clapet doit être lubrifié.

- 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 le clapet de raccordement semble 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.

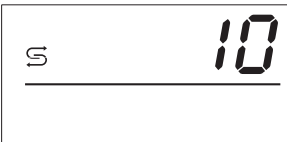
Vous pouvez vous procurer un clapet auprès de Miele.

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 endommagerait le clapet.

Détartrage

Au moment de détartrer l'appareil, utilisez seulement 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.

Lorsque nécessaire, un message apparaît indiquant que le générateur de vapeur doit être détartré. L'affichage de droite indique alors le symbole de détartrage \mathcal{S} et le chiffre 10, qui correspond au nombre de fois où le four peut encore être utilisé avant de se verrouiller s'il n'est pas détartré.



Si l'appareil n'est pas détartré immédiatement, l'affichage indiquera le chiffre 9 la prochaine fois que le four sera allumé.

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

L'écran indique "DÉTARTRAGE".

- Diluez l'agent de détartrage dans l'eau pour obtenir 1 pinte (1 l) de solution dans le générateur de vapeur. Suivez les directives du fabricant.

DÉTARTRAGE



- Si le symbole de détartrage (\mathcal{S}) ne s'affiche pas automatiquement, réglez la fonction de détartrage à l'aide du bouton rotatif de gauche.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage.

Remplir de détartrant

L'affichage de gauche indique "Remplir de détartrant".

- Une fois que le détartrant a été ajouté, poussez le générateur de vapeur dans le four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Nettoyage et entretien



L'affichage de droite indique le symbole Σ, une durée de 22 min ainsi que le symbole de mise en marche (◊↓).

- Appuyez sur le bouton rotatif de droite.

Le programme de détartrage débute et le temps résiduel s'affiche. Le programme de détartrage peut être annulé uniquement durant la première minute en appuyant sur le bouton rotatif de gauche. Il n'est plus possible d'arrêter le processus par la suite.

N'éteignez pas le four durant le processus de détartrage. Autrement, vous devrez recommencer le programme.

Lorsque 10 min se sont écoulées, une tonalité se fait entendre et l'affichage de gauche indique "Rincer le réservoir d'eau".

- Enlevez et videz le générateur de vapeur. Enlevez le compartiment.
- Rincez le générateur de vapeur et le compartiment.
- Remplacez le compartiment. Remplissez le générateur de vapeur à l'aide de 1 pinte (1 l) d'eau fraîche puis poussez-le dans le four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur le bouton rotatif de droite pour poursuivre le processus de détartrage.

À la fin du processus

Une tonalité se fait entendre à la fin du programme de détartrage.

- Ouvrez la porte.

Faites attention. La vapeur qui s'échappe est très chaude.

- Enlevez et videz le générateur de vapeur.
- Éteignez le four à vapeur et séchez le complètement. **Soyez prudent** : la condensation d'eau et l'intérieur du four sont très chauds.

Questions fréquemment posées

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien autorisé, conformément aux normes de sécurité nationales et locales. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées pourraient causer des blessures ou endommager l'appareil. Le fabricant ne peut être tenu responsable des travaux effectués par des personnes non qualifiées.

Le four ne se met pas en marche.

Problème	Solution
Le four à vapeur n'est pas alimenté en électricité.	Réinitialisez le disjoncteur s'il s'est déclenché. Dans le cas contraire, débranchez l'appareil durant 1 min. Rebranchez l'appareil et mettez-le en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, communiquez avec le Service technique Miele.

Le ventilateur fonctionne encore lorsque le four est éteint.

Problème	Solution
L'appareil est muni d'un ventilateur qui évacue la vapeur du four.	Le ventilateur fonctionne pendant un certain temps une fois le four éteint.

L'écran indique après que le four a été allumé.

Problème	Solution
Le verrou est activé.	Désactivez le verrou. Consultez la section "Verrou de sécurité pour enfants".

Le four ne chauffe pas.

Problème	Solution
Vérifiez si le four est en "mode démonstration".	Consultez la section "Réglages".

Questions fréquemment posées

Il est difficile d'insérer ou d'enlever le générateur de vapeur.	
Problème	Solution
Le clapet de raccordement du générateur de vapeur doit être lubrifié.	Lubrifiez le clapet de raccordement avec une petite quantité de graisse de silicone (fournie). Consultez la section "Nettoyage et entretien - Clapet de raccordement".
La phase de chauffage est plus longue qu'à la normale.	
Problème	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.	Réglez le niveau de dureté de l'eau à celui de votre région. Consultez la section "Régler la dureté de l'eau". Détartrage 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.
Le four ne passe pas de la phase de chauffage à la phase de cuisson après avoir été déplacé.	
Problème	Solution
Le four doit être réglé en fonction de l'endroit ou de la température d'ébullition de l'eau.	Consultez la section "Régler le four en fonction de l'altitude".
Une grande quantité de vapeur s'échappe du four pendant qu'il fonctionne ou s'échappe par un endroit inhabituel.	
Problème	Solution
La porte est mal fermée.	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.

Questions fréquemment posées

L'affichage de droite indique le symbole de détartrage ☞ et une tonalité se fait entendre.

Problème	Solution
Le générateur de vapeur n'est pas correctement inséré.	Vérifiez si le générateur de vapeur est inséré jusqu'au fond. Pour ce faire, enlevez-le puis remettez-le en place.
Le niveau d'eau est bas.	Le niveau de l'eau doit se maintenir entre les deux repères.

Une fois le four mis en marche, l'affichage de droite indique le symbole S ainsi qu'un chiffre de 1 à 10, ou l'affichage de gauche indique le symbole S .

Problème	Solution
L'appareil doit être détartré.	Consultez la section "Détartrage".

L'affichage de droite indique la lettre F suivie d'un chiffre.


Problème	Solution
F 20 : Le four ne chauffe pas.	Vérifiez que le générateur de vapeur est bien en place en l'enlevant et en l'insérant de nouveau. Éteignez et rallumez le four. Si cette erreur se répète, lubrifiez légèrement le clapet de raccordement du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone, tel que décrit à la section "Nettoyage et entretien - Clapet de raccordement". Si le problème persiste, éteignez l'appareil et téléphonez au Service technique Miele.
Autres messages d'erreur	Communiquez avec le Service technique Miele.

Les charnières de la porte grincent.

Problème	Solution
Lubrifiez les charnières de la porte avec la graisse de silicone fournie.	

Service après-vente

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

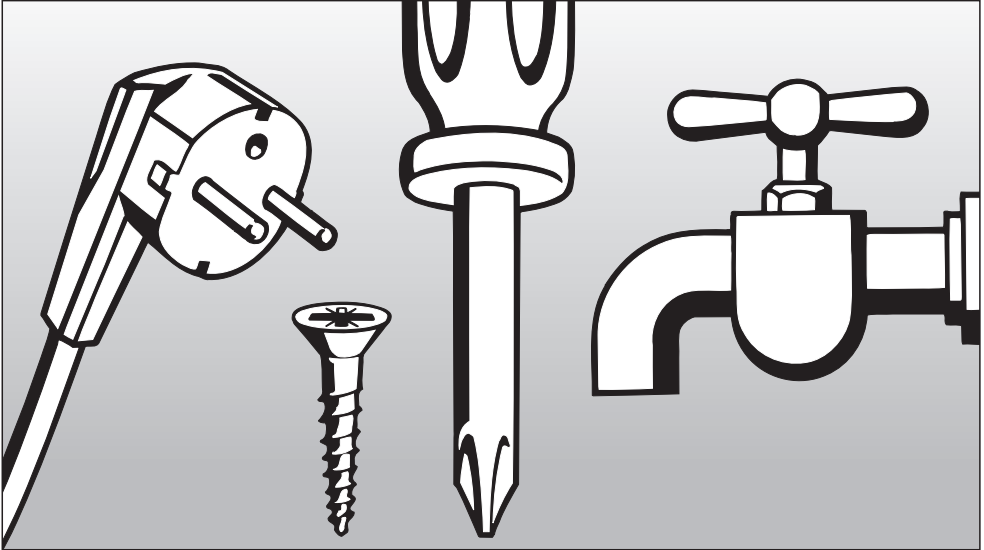
 (800) 565-6435
service@miele.ca

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

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

avant

de l'installer ou de l'utiliser.

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.

Remarque à l'intention de l'installateur :

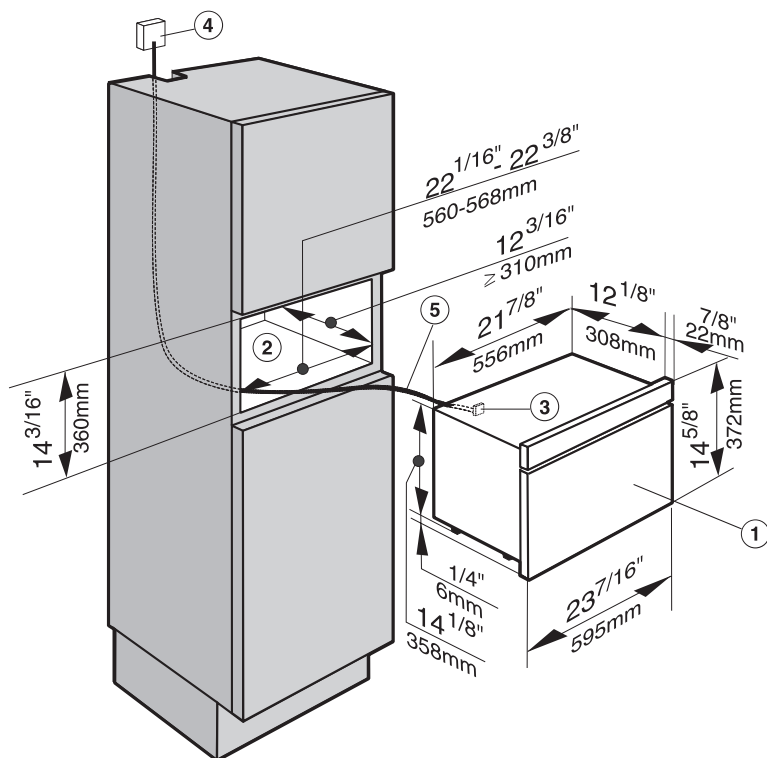
Conservez ces instructions pour les remettre à l'inspecteur d'appareils électriques de votre région.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Installation

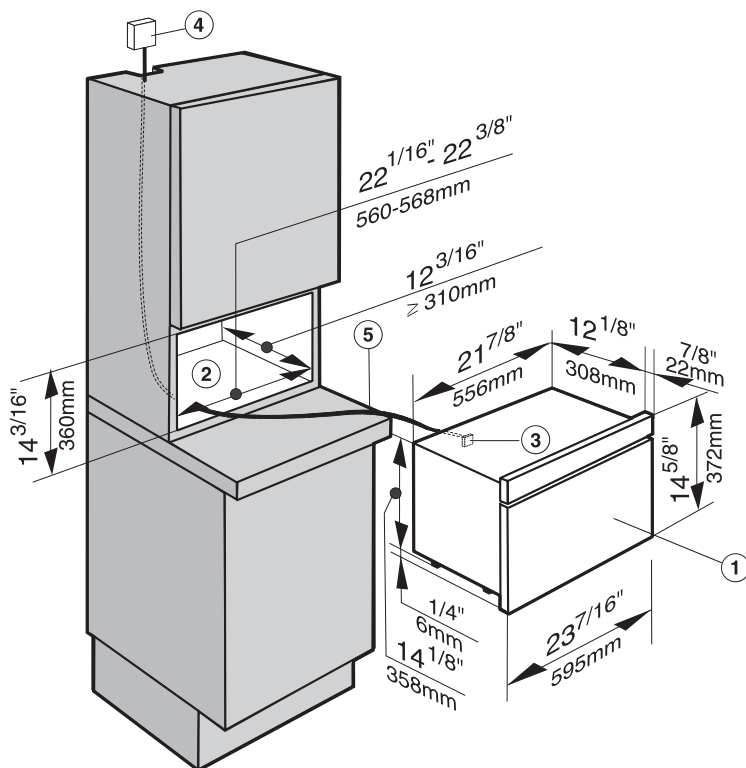
Dimensions de l'appareil et du trou à découper

Installation dans une armoire haute



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

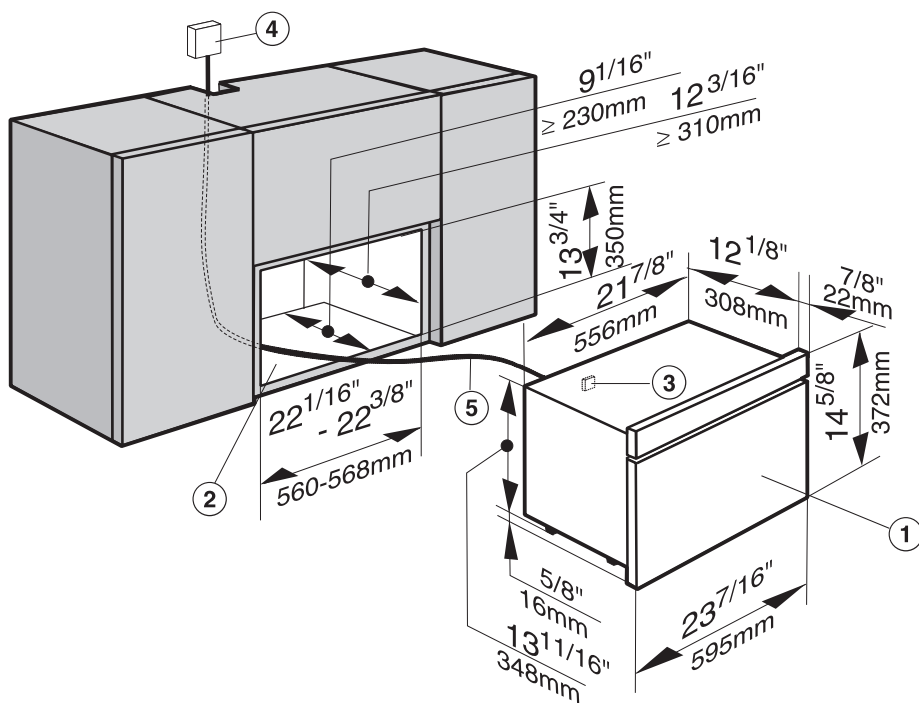
Installation dans une armoire



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

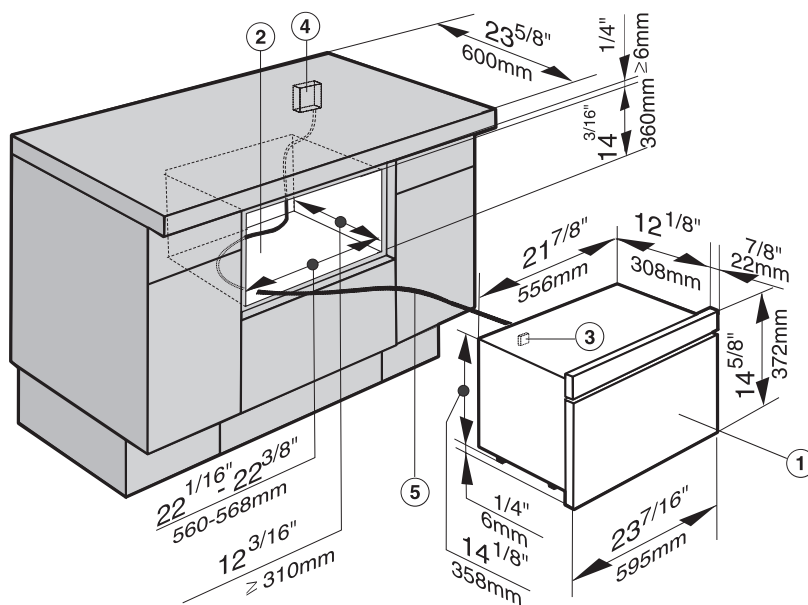
Installation

Installation dans une armoire murale



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

Installation sous un comptoir



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

Installation

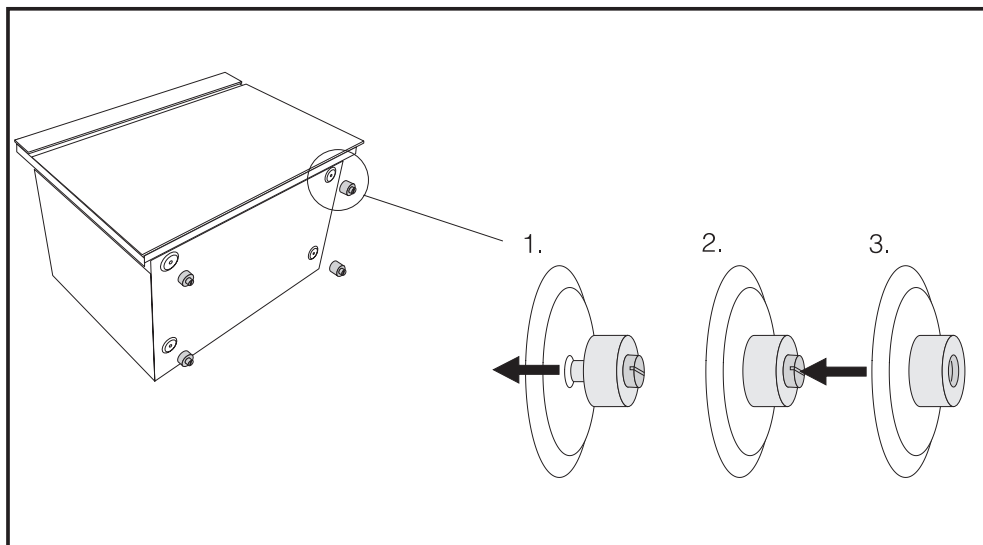
Installer les pieds

Quatre pieds sont fournis avec l'appareil.

Si la hauteur du trou est de $13 \frac{3}{4}$ po (350 mm), l'appareil doit être installé sans les pieds.

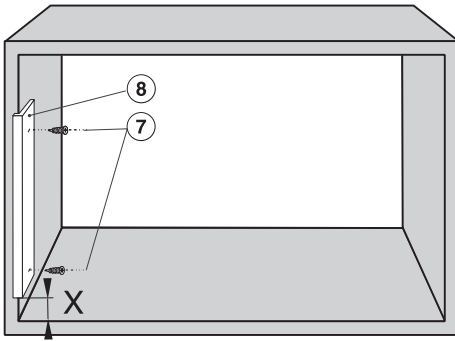
Si la hauteur du trou est de $14 \frac{3}{16}$ po (360 mm), les pieds doivent d'abord être installés.

Si le four est installé sous un comptoir ou dans un boîtier, les pieds ne doivent pas être installés.



- Posez soigneusement l'appareil sur le côté arrière et installez les quatre pieds dans les trous pratiqués (voir l'illustration).

Installer le four à vapeur

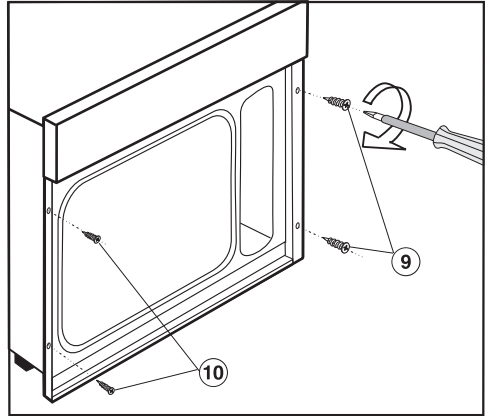


- Fixez la bande en bois (8) sur la paroi gauche de l'ouverture à l'aide des deux vis fournies (7) de 3 x 20 mm (voir l'illustration).

La mesure **x** sur l'illustration correspond à la hauteur suivante dans l'ouverture :

$13 \frac{3}{4}$ po (350 mm) =
 $1 \frac{3}{16}$ po \pm $\frac{3}{16}$ po (30 \pm 5 mm)

$14 \frac{1}{16}$ po (360 mm) =
 $1 \frac{9}{16}$ po \pm $\frac{3}{16}$ po (40 \pm 5 mm).



- Poussez le four à vapeur jusqu'à l'emplacement prévu.
- À l'aide d'un crayon, indiquez l'emplacement des trous.
- Sortez le four.
- Percez deux trous de fixation sur la paroi gauche de l'ouverture à l'aide d'une mèche de $\frac{1}{16}$ po (2 mm) de diamètre.
- Poussez le four à vapeur jusqu'à l'emplacement prévu et alignez-le sur les trous pratiqués.
- Ouvrez la porte du four et utilisez les vis fournies (9) - 3,5 x 25 mm - à droite et (10) - 3 x 20 mm - à gauche) pour fixer le four à l'armoire, en les insérant dans les trous pratiqués sur un des côtés de la bordure verticale du four.

Branchement électrique


Il peut être dangereux de confier les travaux d'installation et de réparation à des personnes non qualifiées. Le fabricant ne peut être tenu responsable des travaux effectués par des personnes non qualifiées.

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation de 6 pi (1,8 m) et d'une fiche moulée NEMA 6-15P qui doivent être branchés dans une prise de courant 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.

Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les données techniques - tension, charge et intensité du courant - indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent bien à celles du réseau électrique de la résidence.

Si vous avez des questions concernant le branchement électrique de votre appareil à votre installation électrique, veuillez consulter un électricien agréé ou téléphonez au Service technique Miele.

 (800) 565-6435
service@miele.ca

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

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

161 Four Valley Drive

Vaughan, ON L4K 4V8

Téléphone : (800) 643-5381

(905) 660-9936

Télécopieur : (905) 535-2290

www.miele.ca

info@miele.ca (questions générales)

professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)

Téléphone : (800) 565-6435

(905) 532-2272

Télécopieur : (905) 532-2292

service@miele.ca (Service technique)