

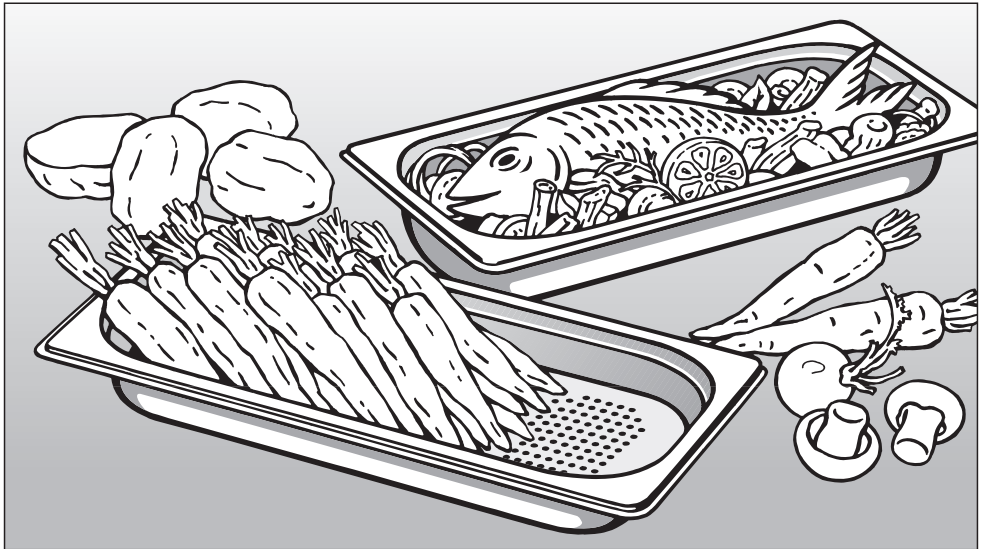


MARQUE: MIELE

REFERENCE: DG 4164 L

CODIC: 2746921

Mode d'emploi



Four vapeur haute pression DG 4064 / DG 4164 DG 4064 L / DG 4164 L

Lisez **impérativement** cette notice de montage et d'utilisation avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

fr - FR

Table des matières

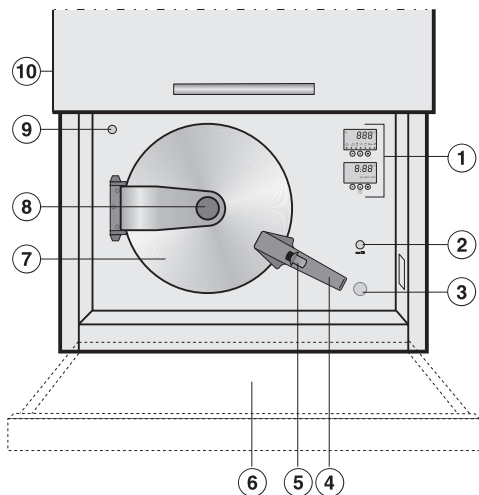
Description de l'appareil	4
Vue de l'appareil	4
Bandeau de commande	5
Accessoires fournis	6
Accessoires en option	7
Prescriptions de sécurité et mises en garde	9
Protection active de l'environnement	15
Avant la première utilisation	16
Réglage de la dureté d'eau	16
Lieu d'installation	16
Ouverture et fermeture de porte	17
Premier nettoyage et première montée en température	18
Commande	19
Avant chaque utilisation	19
Principe de commande	19
Tableau des modes de cuisson	20
Enclenchement du four vapeur et sélection d'un mode de cuisson	21
Modification de la température préenregistrée	21
Programmation du temps de cuisson	22
Démarrer une cuisson	22
Interruption du fonctionnement	23
Changer de mode de cuisson	24
Après la cuisson	25
Après utilisation	26
Conseils pratiques	27
Ustensiles de cuisson	27
Cuisson à la vapeur	28
Réchauffage	32
Décongélation	33
Cuisson de plats complets	35
Blanchiment	35
Stérilisation	36
Extraction de jus de fruit	37

Table des matières

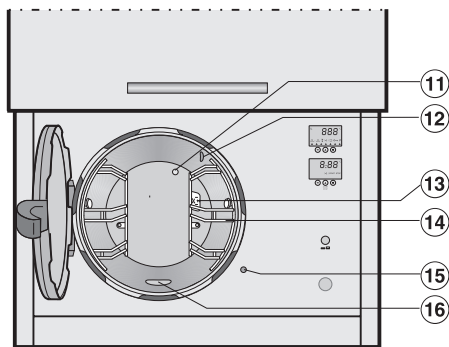
Désinfection de la vaisselle	38
Préparation de yaourts	38
Dispositifs de sécurité	39
Sécurité contre la surpression/soupape de sûreté	39
Protection contre la surchauffe	41
Verrouillage	42
Nettoyage et entretien	43
Généralités.	43
Façade.	43
Plats de cuisson et tamis de fond	44
Joint de porte	44
Soupape de sûreté	44
Enceinte et tablette extractible	45
Grilles-support	46
Buse.	47
Détartrage	48
Programmation	51
Que faire si	53
Technique	56
Raccordement à l'eau	56
Branchement électrique	56
Caractéristiques techniques	56
Service Après Vente	57
Plaque signalétique	57

Description de l'appareil

Vue de l'appareil

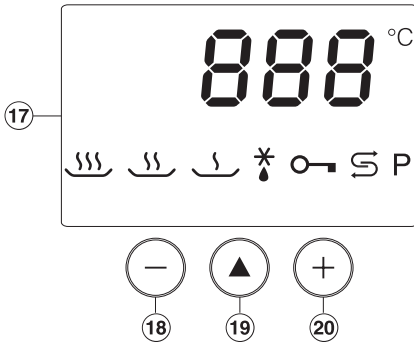


- ① Bandeau de commande
- ② Touche Marche/Arrêt
- ③ Cache de la protection anti-sur-chauffe
- ④ Poignée
- ⑤ Déverrouillage de porte
- ⑥ Tablette
- ⑦ Porte de l'appareil
- ⑧ Bouton de porte
- ⑨ Orifice de remplissage du détartrant
- ⑩ Porte relevable (uniquement pour les modèles avec un "L" dans leur désignation)



- ⑪ Sonde de température
- ⑫ Orifice de sortie de la vapeur
- ⑬ Plaque de protection de la buse
- ⑭ Grilles-support
- ⑮ Contact de porte
- ⑯ Tamis de fond

Bandeau de commande



①⑦ Affichage des programmes et des températures avec les symboles de modes de cuisson suivants :

☰ Cuisson vapeur sous pression

☱ Cuisson vapeur sans pression

☲ Réchauffage

* Décongélation

🔒 Verrouillage

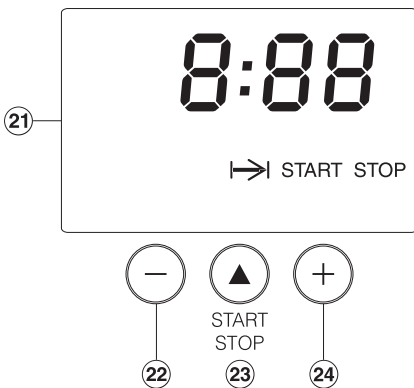
⌚ Détartrage

P Programmation

⑱ Touche température -

⑲ Touche de modes de cuisson ▲

⑳ Touche température +



②① Affichage de temps avec un symbole pour :

➡ Durée

②② Touche de réglage de la durée-

②③ Touche Marche/Arrêt ▲

②④ Touche de réglage de la durée+

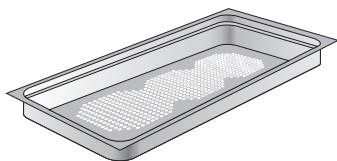
Description de l'appareil

Accessoires fournis

Le cas échéant, vous pouvez commander chacun des accessoires fournis. Vous trouverez l'adresse de commande et d'autres accessoires au chapitre "Accessoires en option".

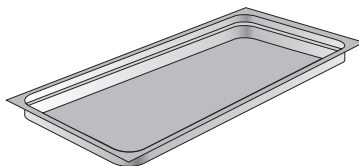
2 plats perforés DGGL 1 (capacité 1,5 l / capacité utile 0,9 l)

Pour cuire à la vapeur
Taille conforme gastronorme GN 1/3



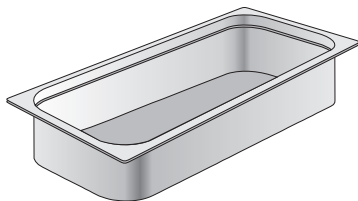
1 plaque de support

Pour poser votre vaisselle



1 plat DGG 2, non perforé (capacité 2,5 l / capacité utile 2,0 l)

Pour la préparation de plats en sauce,
les pâtes et le riz
Taille conforme gastronorme 1/3
325x175x65 mm (lxPxH)



Détartrant spécial

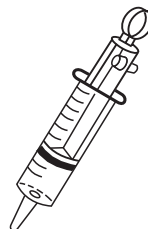
Produit spécial pour le détartrage de
votre four vapeur

Disques silicone

Pour le dispositif de sécurité contre la
surpression









Seringue de dosage pour détartrant



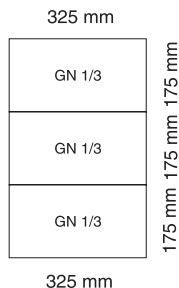
Accessoires en option

Plat inox

Description	Utilisation	Capacité / capacité utile en l	Hauteur en mm	Largeur x Profondeur en mm
 DGGL 5 perforé (GN 1/3)*	Pour la préparation de légumes, poisson et pommes de terre	2,5 / 2,0	65	325 × 175
 DGGL 6 perforé (GN 1/3)	identique à DGGL 5, mais plus profond	4,0 / 2,8	100	325 × 175
 DGG 7 non perforé (GN 1/3)	Pour la préparation de quantités moyennes de soupe ou de potée	4,0 / 2,8	100	325 × 175
 DGG 9 non perforé (GN 1/3)	identique à DGG 7, mais plus profond	5,7 / 4,2	150	325 × 175
 DGGL 10 perforé (GN 1/3)	identique à DGGL 5, mais plus profond	5,7 / 4,2	150	325 × 175
 DGD	Couvercle pour plat de cuisson	-	-	-

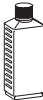
* Taille norme gastronomique

1/3 indique la largeur et la profondeur du plat de cuisson.



Description de l'appareil

Produits de nettoyage et d'entretien

Description	Utilisation
 Produit d'entretien inox 250 ml	Pour entretenir les façades inox : efface les coulées d'eau, les taches et les traces de doigts

Les accessoires originaux Miele peuvent être commandés auprès de

- votre revendeur Miele ou
- au numéro pièces détachées indiqué au dos du mode d'emploi.

Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

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

Veuillez conserver cette notice et la transmettre à un éventuel futur propriétaire.

► La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie.

En cas de doute, faites vérifier l'installation par un électricien. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation.

► L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau à l'aide d'une rallonge, car ce type de raccordement ne garantit pas une sécurité suffisante.

► L'installation de cet appareil sur des unités mobiles (bateaux par ex.) doit être réalisée uniquement par des entreprises spécialisées ou des professionnels en respectant les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité.

► Le bord supérieur de la porte du four ne doit pas être situé au dessus du niveau des yeux. L'utilisateur peut ainsi voir l'intérieur des récipients placés au niveau supérieur et les sortir sans risquer d'être brûlé par leur contenu, qui pourrait sinon déborder.

Montage et raccordement

► L'appareil doit être installé et raccordé par un installateur qualifié (électricité et eau). N'engagez que des spécialistes qui connaissent et respectent les prescriptions nationales et recommandations des compagnies distributrices de gaz et d'eau locales. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts liés à des erreurs de montage ou de branchement.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ N'utilisez cet appareil qu'après encastrement. Seul l'encastrement permet d'éviter tout risque de contact avec les composants sous tension.
- ▶ Cet appareil est prévu pour une utilisation domestique et exclut tout usage professionnel.
- ▶ Cet appareil ne doit servir qu'aux utilisations spécifiées dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est interdite et pourrait être dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.
- ▶ Ne vous servez du four vapeur que lorsque le robinet d'arrivée d'eau est ouvert. Fermez-le après avoir arrêté le four afin d'écartier tout risque de dégât des eaux.
- ▶ Fours avec porte relevable: laissez la porte relevée tant que le four fonctionne.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans tamis de fond, car des restes d'aliments pourraient boucher le système d'évacuation d'eau et la pompe.
- ▶ Ne procédez au détartrage de l'appareil (voir chapitre "Détartrage") que lorsque celui-ci a refroidi. Dans le cas contraire, des vapeurs corrosives pourraient se former.
- ▶ Après chaque utilisation, essuyez l'enceinte du four avec un linge et laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte du four est encore humide.
- ▶ Si vous n'avez pas l'intention de vous servir de votre four pendant une période prolongée, nettoyez-le bien pour éviter les mauvaises odeurs. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Premier nettoyage et première montée en température " et laissez la porte du four légèrement ouverte.

Précautions à prendre avec les enfants

► Ce four vapeur doit être posé suffisamment haut pour que les jeunes enfants ne puissent pas toucher la porte brûlante.

► Afin que les enfants ne puissent pas enclencher le four ou modifier des réglages, utilisez le verrouillage.

► L'utilisation de cet appareil est prévue pour les adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants n'ont pas suffisamment conscience des dangers qu'implique l'utilisation de cet appareil. Vous devez donc les surveiller attentivement.

► Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

► L'appareil chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaud quelque temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.

► Les charnières de l'appareil peuvent causer des blessures. Éloignez les enfants.

► Les emballages (sachets, polystyrène, par ex.) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque de suffocation ! Rangez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les aussi vite que possible.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Protection de l'appareil contre les détériorations

► Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserve ni de bocaux fermés dans l'appareil. La surpression générée provoquerait l'explosion des récipients, qui endommagerait l'enceinte du four. De plus, il y aurait risque de blessures et de brûlures.

► Ne conservez pas d'aliments cuits dans l'enceinte du four, il en résulterait une corrosion de l'appareil.

► Ne placez pas d'objets susceptibles de rouiller dans l'enceinte. Ils pourraient provoquer la corrosion du four.

► N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur risque de toucher les composants conducteurs et de provoquer un court-circuit. La vapeur sous pression pourrait provoquer des détériorations irrémédiables sur les surfaces et les composants pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.

► L'appareil peut détecter et résoudre certaines anomalies de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées à l'aide des messages **F06** à **F95**. La porte de l'appareil ne peut être ouverte que si le message affiché clignote. Si le message ne clignote pas, l'anomalie n'est pas encore résolue. Pour plus de détails, voir le chapitre "Que faire, si... ?"

Prescriptions de sécurité et mises en garde


Protection contre les brûlures

► Le four et en particulier la porte chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste brûlante quelques temps après l'arrêt. Ne touchez la porte chaude de l'appareil qu'au niveau du bouton de porte et de la poignée.

► Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque le four est chaud. Ceux-ci ne doivent être ni trempés ni humides. En effet la chaleur se propage rapidement dans les tissus mouillés. Vous pourriez vous brûler.

► Avant d'ouvrir la porte du four à vapeur, sortez la tablette extractible. Ceci vous permettra de déposer vos plats et de recueillir les éventuelles gouttes d'eau chaude.

► N'ouvrez surtout pas la porte du four vapeur pendant qu'il fonctionne ! Vous pourriez vous brûler. La porte ne peut être ouverte que lorsque :

- la phase de refroidissement est achevée
- le signal sonore a retenti
- le symbole  de l'affichage de temps clignote

Si vous essayez tout de même d'ouvrir la porte prématurément, un signal d'avertissement retentit et "**door**" est indiqué dans l'affichage de temps".

► En chargeant et en sortant des plats, vérifiez qu'ils ne risquent pas de déborder et évitez le contact avec la vapeur brûlante. Vous risquez de vous ébouillanter !

► Pour la confection de conserves, ne réglez jamais une température de cuisson supérieure à 95°C (si le four vapeur est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer, pas de température supérieure à 90°C) car les bocaux exploseraient. Risque de blessure !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En cas de défectuosité

► Si vous constatez une défectuosité sur votre appareil, arrêtez d'abord l'appareil, fermez le robinet d'arrivée d'eau puis ôtez le fusible. Les fusibles doivent être entièrement ôtés. Puis contactez le Service Après-Vente. Veillez à ce que les fusibles ne puissent pas être réenclenchés avant la fin de la réparation.

► Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente agréé par le fabricant. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur et risquent de détériorer l'appareil. Vous perdez également le bénéfice de la garantie. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

Protection contre d'autres dangers

► En cas d'utilisation d'une prise à proximité du four vapeur, veillez à ce que le cordon électrique de l'appareil utilisé ne soit pas coincé dans la porte du four vapeur. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

► Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue le temps nécessaire.

► Les charnières de l'appareil peuvent causer des blessures.

► N'utilisez pas de récipient en plastique. Ce matériau fond à température élevée.

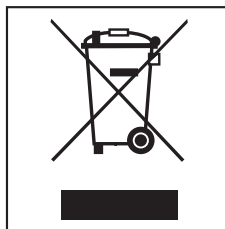
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement adapté à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

Avant la première utilisation

Réglage de la dureté d'eau

Votre appareil est réglé en usine sur la zone de dureté d'eau IV.

Si votre eau ne relève pas de la même zone de dureté, veuillez la régler vous-même si cela n'a pas été fait lors de l'installation. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Programmation".

Vous pouvez déterminer la zone de dureté de votre eau avec la bandelette jointe ou la demander à la compagnie distributrice d'eau locale ou à la commune.

La dureté d'eau est indiquée en zones de dureté ou en degrés de dureté français (1 jusqu'à >38 °f).

Zone de dureté	Affichage	Degré de dureté
I	01	1-13 °f
II	02	14-25 °f
III	03	27-38 °f
IV	04	>38 °f

Lieu d'installation

Si le four vapeur est installé à plus de 1000 m au-dessus du niveau de la mer, le point d'ébullition de l'eau est plus bas que dans les régions à plus faible altitude. Vous pouvez programmer votre four pour l'adapter à votre emplacement géographique. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Programmation".

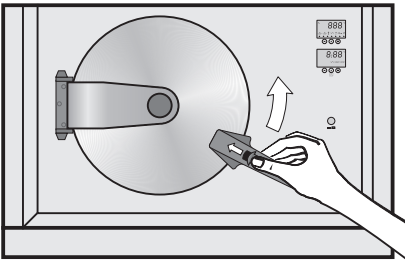
Avant la première utilisation

Ouverture et fermeture de porte

Avant d'ouvrir la porte du four à vapeur, sortez la tablette extractible. Ceci vous permettra de déposer vos plats et de recueillir les éventuelles gouttes d'eau chaude.

Ouverture de la porte :

- avec le pouce de la main droite, faites coulisser le déverrouillage de porte vers l'avant et tournez la poignée vers le haut.



Dès que la poignée est positionnée horizontalement, la porte est déverrouillée et peut être ouverte.

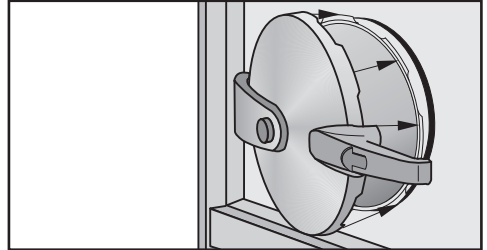
N'ouvrez surtout pas la porte du four vapeur pendant qu'il fonctionne ! Vous pourriez vous brûler.

Si vous tentez d'ouvrir la porte pendant le fonctionnement ou avant que la phase de refroidissement soit achevée, un signal d'avertissement retentit et "door" est indiqué dans l'affichage de durée.

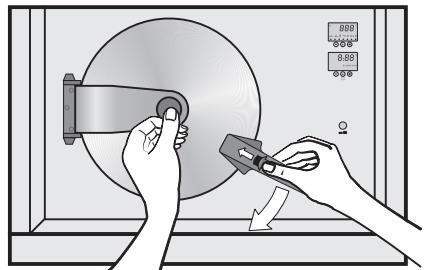
Fermeture de la porte :

- Positionnez la poignée à l'horizontale.

Les lamelles de la porte et de l'enceinte du four ne peuvent "s'engrener" que dans cette position (voir flèches).



- Pressez fermement le bouton de porte avec la main gauche.
- Avec la main droite, tirez la poignée vers le bas, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Ce faisant, poussez le déverrouillage de porte vers l'avant avec le pouce. Ceci permet de chasser l'air de l'enceinte et de fermer plus facilement la porte.




L'appareil n'est prêt à fonctionner que lorsque la porte de l'appareil est entièrement fermée.

- Repoussez la tablette extractible.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage et première montée en température

Avant la livraison, l'appareil est traité avec un produit d'entretien. Pour enlever la pellicule de produit d'entretien, nettoyez l'enceinte et les accessoires avec une solution d'eau et de liquide vaisselle.

Faites ensuite fonctionner l'appareil avec le programme Cuisson sous pression  120 °C pendant 10 mn pour rincer les conduits d'eau. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Utilisation".

Avant chaque utilisation

Vérifiez si

- le robinet d'arrivée d'eau est ouvert.
- le tamis de fond est correctement disposé, car des restes d'aliments peuvent boucher la vidange.
- la porte est hermétiquement fermée.

L'appareil ne peut fonctionner que si ces conditions sont remplies.

Principe de commande





Pour effectuer une cuisson, suivre les opérations suivantes :

- ❶ Fermer la porte de l'appareil
- ❷ Enclencher l'appareil
- ❸ Sélectionner le mode
- ❹ Modifier la température préenregistrée le cas échéant
- ❺ Régler la durée
- ❻ Démarrage

La procédure de démarrage de cuisson est décrite plus précisément dans ce qui suit.

Commande

Tableau des modes de cuisson

Symbole	Mode	Température préenregistrée* en °C	Plage de température réglable** en °C	
			Réglage d'usine	Réglage modifié
	Cuisson vapeur sous pression	120	105 - 120	101 - 120
	Cuisson sans pression	100	40 - 100	40 - 100
	Réchauffage	95	-	-
	Décongélation	60	50 - 60	50 - 60

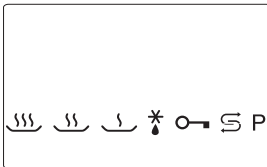
* La température préenregistrée est la température que nous avons déterminée comme la meilleure dans notre cuisine d'essai.


** Vous pouvez modifier la température préenregistrée dans la limite définie plus haut par pas de 5°C. Si vous désirez travailler par pas de 1 °C, vous devez changer le réglage d'usine correspondant (voir chapitre "Programmation").

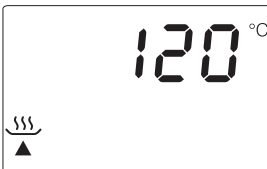
Enclenchement du four vapeur et sélection d'un mode de cuisson



- Refermez la porte.
- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt.

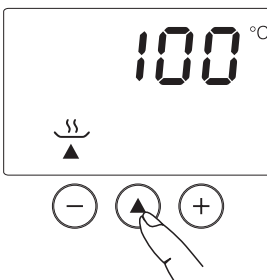
L'affichage de modes de cuisson/température indique :



Après quelques secondes, l'affichage passe automatiquement au mode de cuisson Cuisson sous pression .



Si vous désirez travailler avec un autre mode de cuisson, pressez la touche mode de cuisson  jusqu'à ce que le mode de cuisson désiré s'affiche, par exemple Cuisson sans pression .



Modification de la température préenregistrée

Vous pouvez modifier la température préenregistrée par pas de 5 °C dans des limites définies. Pour connaître les températures préenregistrées et les limites de température, reportez-vous au "Tableau des programmes". Si vous désirez travailler par pas de 1 °C, vous devez changer le réglage d'usine correspondant (voir chapitre "Programmation").

Effectuez les opérations suivantes :

- Sélectionnez la température souhaitée avec les touches + ou -.

Vous pouvez modifier la température à tout moment, que ce soit avant ou après le démarrage de la cuisson.

Commande

Programmation du temps de cuisson

Dans l'affichage de temps, 3 zéros s'affichent et le symbole \Rightarrow s'affiche.



- Réglez la durée de la cuisson avec les touches + ou - de l'affichage de durée, par ex. 20 min.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

Vous pouvez modifier la durée à tout moment, que ce soit avant ou après le démarrage de la cuisson.

Le temps de cuisson des différents aliments figure sur le tableau qui suit ou dans le livre de recettes. Notez bien que le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments mais de leur taille. Les grosses pommes de terre doivent cuire plus longtemps que les petites pommes de terre, par exemple.

Démarrer une cuisson

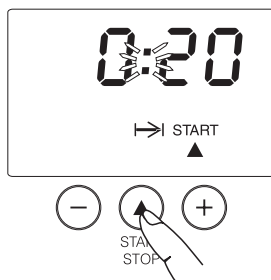
Vous pouvez démarrer la cuisson si

- la porte est fermée
- une durée de cuisson est programmée

Si la porte n'est pas bien fermée, un signal d'avertissement après le départ et "door" est indiqué dans l'affichage de temps.

Effectuez les opérations suivantes :

- Pressez la touche START/STOP ▲



"START" est affiché, le symbole \Rightarrow ne clignote plus et les deux points se mettent à clignoter.

L'affichage de mode de cuisson/température bascule sur la température actuelle de l'enceinte dont vous pouvez suivre l'augmentation.

Ne vous inquiétez pas si vous entendez des bruits inhabituels ! Pendant le remplissage et la vidange du générateur de vapeur et lors du pompage, vous entendrez des bruits caractéristiques des appareils fonctionnant à l'eau.

Interruption du fonctionnement

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment, par exemple pour ajouter d'autres aliments dans l'enceinte.


Pour interrompre la cuisson :

- Pressez la touche START/STOP ▲

"STOP" est indiqué dans l'affichage de temps.




Elle se termine après une minute. La température réglée en dernier apparaît dans l'affichage de mode/température.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole  clignote dans l'affichage de temps.



- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.

La phase de refroidissement est amorcée.

Dans l'affichage de temps, le symbole  et "START" s'éteignent, les deux points s'arrêtent de clignoter.

Une barre de défilement apparaît dans l'affichage de mode/température pendant la phase de refroidissement.


Commande

Pour reprendre la cuisson :

- Fermez la porte.
- Repoussez la tablette extractible.
- Pressez la touche START/STOP ▲

La montée en température est enclenchée ; l'augmentation de la température de l'enceinte est affichée.

N'ouvrez surtout pas la porte du four vapeur pendant qu'il fonctionne ! Vous pourriez vous brûler. Faites particulièrement attention aux enfants ! La porte ne doit être ouverte que si

- la phase de refroidissement est terminée,
- le signal sonore ne retentit plus,
- le symbole  clignote dans l'affichage de temps

Si vous essayez tout de même d'ouvrir la porte prématurément, un signal d'avertissement retentit et "**door**" est indiqué dans l'affichage de temps.

En sortant les plats, vérifiez qu'ils ne risquent pas de déborder.

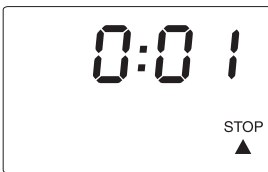
Changer de mode de cuisson

- Pressez la touche START/STOP ▲
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité et procédez comme décrit précédemment.

Après la cuisson

La cuisson s'achève par une phase de refroidissement.

"STOP" est indiqué dans l'affichage de temps. Le symbole \Rightarrow et "START" s'éteignent, les deux points s'arrêtent de clignoter.



Une barre de défilement apparaît dans l'affichage de mode/température pendant la phase de refroidissement.

Elle se termine après une minute. Si la quantité d'aliments est importante, la phase de refroidissement peut être plus longue.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent, que trois zéros soient indiqués dans l'affichage de temps et que le symbole \Rightarrow clignote.



- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.
- Arrêtez la machine.

Le four vapeur procède ensuite à la vidange. Trois tirets - - - s'allument dans l'affichage de mode de cuisson/température. Ensuite, °C est affiché jusqu'à ce que la température dans l'enceinte descende en dessous de 45 °C. Notez bien que le four vapeur ne s'arrête effectivement que lorsque °C disparaît de l'affichage.

Malgré la phase de refroidissement, l'enceinte et la porte peuvent encore être chaudes. Portez des gants thermo-isolés pour retirer les plats.

Vérifiez qu'ils ne risquent pas de déborder.

Commande

Après utilisation

- Dès que °C n'apparaît plus dans l'affichage de mode de cuisson/température, rincez l'enceinte avec de l'eau et du liquide vaisselle ou du vinaigre. Séchez-la ensuite avec un chiffon.
- Laissez la porte ouverte tant que l'enceinte n'est pas sèche.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux.
- Repoussez la tablette extractible.

Ustensiles de cuisson

L'appareil est livré avec des ustensiles de cuisson en inox.





Il est possible de commander en complément des récipients de cuisson de différentes tailles, avec ou sans perforations (voir chapitre "Accessoires en option"). Vous pourrez ainsi sélectionner le plat approprié à chaque mets.

Lors du choix des ustensiles de cuisson, tenez compte des éléments suivants :

- Utilisez un plat de cuisson perforé à chaque fois que cela est possible (pour la cuisson des légumes par exemple). La vapeur peut ainsi atteindre les aliments par tous les côtés et la cuisson est plus uniforme.
 - Les aliments dont le diamètre par pièce est plus important (comme les pommes de terre entières) ne sont pas totalement en contact. Il se forme des cavités dans lesquelles la vapeur peut facilement s'introduire. C'est pourquoi le temps de cuisson reste identique même pour une grande quantité. Pour ce type d'aliments, vous pouvez également utiliser des plats de cuisson plus grands.
 - Les plats de consistance compacte (comme les gratins) ou les aliments de petit diamètre (comme les petits pois et les asperges) ne forment aucun ou très peu de vide. Par conséquent, la vapeur a du mal à pénétrer. Le temps de cuisson augmente alors en fonction du niveau de remplissage. Pour ce type d'aliments, choisissez un plat peu profond et ne le remplissez que jusqu'à 3 à 5 cm. Si vous devez cuire une grande quantité d'aliments, répartissez-les sur plusieurs plats de faible hauteur afin de ne pas dépasser la hauteur de chargement. Les temps de cuisson ne sont valables qu'à cette condition. Si le niveau de remplissage est plus haut, le temps de cuisson s'allonge.
- Vous pouvez également utiliser votre propre vaisselle en verre, en céramique, en porcelaine, en inox ou en émail. Néanmoins, il faut s'assurer que :
- vos plats supportent une température allant jusqu'à 120°C.
 - Les plats aux parois épaisses sont moins appropriés car le temps de cuisson est considérablement allongé.
 - Placez votre plat sur la plaque de support.
 - Votre plat ne doit pas toucher l'enceinte afin que la vapeur puisse parvenir de tous côtés aux aliments.

Conseils pratiques

Cuisson à la vapeur

Aliment	Mode	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes
Légumes			
Chou-fleur	Cuisson vapeur sous pression 	120	3-5
Haricots, verts	"	120	3-5
Chou frisé, coupé	"	120	10-17
Carottes, coupées	"	120	3-4
Pommes de terre épluchées et coupées en rondelles	"	120	6-8
Chou-rave, coupé	"	120	3-5
Pommes de terre épluchées	"	120	12-14
Poireaux, coupés	"	120	2-3
Choux de Bruxelles	"	120	6-8
Chou rouge, coupé	"	120	4-6
Brocoli, fleurs	Cuisson vapeur sans pression 	100	4-6
Petits pois	"	100	3-5
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	"	100	10-14
Viande et charcuterie			
Petit salé, tranches	Cuisson vapeur sous pression 	120	3-4
Goulasch de boeuf, préalablement saisi	"	120	20-25
Saucisses apéritif	Cuisson vapeur sans pression 	90*	2-4
Blancs de poulet	"	100	6-8
Emincé de veau, préalablement saisi	"	100	3-4
Paupiettes de dinde, préalablement saisies	"	100	12-15
Boudin blanc	"	90*	5-7

* Cette température ne correspond pas à la température préenregistrée.

Conseils pratiques



Aliment	Mode	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes
Poisson et crustacés			
Truite, entière	Cuisson vapeur sans pression SS	100	10-12
Cabillaud, morceau	"	100	4-8
Saumon, filet	"	100	4-6
Sébaste	"	100	4-8
Moules	"	90*	10-12
Légumes secs			
Haricots secs (trempés)	Cuisson vapeur sous pression SSS	120	10-15
Pois (trempés)	"	120	10-15
Lentilles brunes	"	120	8-10
Pâtes et riz			
Pâtes complètes	Cuisson vapeur sous pression SSS	120	8-15
Pâtes normales	"	120	5
Riz	Cuisson vapeur sans pression SS	100	20-25
Oeufs			
Oeufs à la coque	Cuisson vapeur sans pression SS	100	3-4
Oeufs, mollet	"	100	5-6
Oeufs, durs	"	100	8-10
Fruits			
Quartiers de pomme, poire	Cuisson vapeur sans pression SS	100	3-5
Prunes	"	100	2-4
Rhubarbe	"	100	2-4
Griottes	"	100	2-4
Desserts			
Gâteau de semoule	Cuisson vapeur sans pression SS	100	10-12
Soufflé, portions	"	90*	15-20

* Cette température ne correspond pas à la température préenregistrée.

Conseils pratiques

Quelques conseils





Nous conseillons

- le mode cuisson sous pression  120 °C pour cuire rapidement les aliments non sensibles à la pression.
- le mode cuisson sans pression  100 °C pour cuire en douceur les aliments sensibles à la pression.

Comment réussir une cuisson à la vapeur


- Vous pouvez cuire les aliments à n'importe quel niveau et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. La durée de cuisson demeure la même.
- Lorsque vous cuisez des aliments surgelés, tels que des légumes, vérifiez qu'ils ne forment pas des blocs. Si c'est le cas, séparez-les. La durée de cuisson correspond environ à celle des légumes frais.
- Les légumes surgelés et frais au même temps de cuisson peuvent être préparés ensemble.
- Le poisson surgelé doit être décongelé avant cuisson. Nous vous recommandons le mode "Décongélation" (voir chapitre correspondant).
- La cuisson à la vapeur conserve mieux la saveur propre des aliments que les modes de cuisson traditionnels. Il vaut donc mieux assaisonner après la cuisson.
- En cas de cuisson avec liquide, ne remplissez le réservoir qu'au $\frac{3}{4}$.
- Faites d'abord tremper les légumes secs et les céréales dans de l'eau froide. Les légumes secs et les céréales gonflent pendant la cuisson c'est pourquoi ils doivent être cuits dans du liquide. Le rapport légumes secs/céréales (après trempage) : liquide doit être 1 :1.
- Le riz gonfle pendant la cuisson c'est pourquoi il doit être cuit dans du liquide. Suivant sa forme et son traitement, son absorption en liquide et donc le rapport riz:liquide est variable. Riz étuvé, riz basmati et riz sauvage volume de riz pour volume d'eau = 1:1, riz complet 1:1,5 riz à risotto 1:2.
- Les pâtes sèches doivent être largement recouvertes d'eau. Le temps indiqué par le fabricant doit être réduit d'env $\frac{1}{3}$ car les pâtes gonflent dès le début de la cuisson.
- Les liquides sont absorbés par les aliments (riz par exemple) ou sont entièrement conservés (potées par exemple). Vous pouvez lier les sauces ou ajouter de la crème fraîche après la cuisson.


Conseils pratiques

- Vous pouvez lier les sauces dans le four vapeur en ajoutant un peu de farine au jus de cuisson (40 g de farine et 40 g de beurre pour 0,5 litre).
- Mettez un peu de matière grasse sur le plat perforé lorsque vous préparez du poisson et sur le plat non perforé lorsque vous préparez un plat à base d'oeufs.
- Si vous cuisez de la viande **sans ajouter de liquide**, vous obtiendrez le jus de viande pur, à partir duquel vous pourrez préparer la sauce. Mettez la viande et les autres ingrédients, par exemple des légumes, dans un plat de cuisson perforé. Glissez le plat de cuisson à fond plein dessous afin de recueillir le jus.
- Si vous cuisez de la viande **en ajoutant du liquide** respectez la quantité de liquide indiquée dans votre recette, surtout en mode de Cuisson sous pression . Si vous en mettez trop, il risque de mousser et déborder.
- Le mode Cuisson sous pression  permet de réduire la durée de cuisson habituelle environ de moitié.
- Le mode de cuisson vapeur sous pression , 120 °C provoque la formation de tourbillonnements d'air dans l'enceinte. Ces tourbillonnements peuvent soulever les aliments du plat et salir l'enceinte. Ceci peut notamment arriver lorsque des aliments sont cuits dans du liquide (soupe, potée, pot-au-feu, etc) et avec des aliments liquides, par exemple de la compote de pommes. Couvrez le plat avec la plaque de support ou le couvercle (voirt chapitre "Accessoires en option") lorsque vous cuisez ce type d'aliments. Glissez le plat avec le couvercle entre les rails, pas dessus.
- Lorsque vous cuisez du poisson ou des aliments à fort pouvoir colorant (épinards par exemple) dans un plat perforé vous pouvez éviter les transferts de goût et de couleur en disposant le plat tout en bas.
- Vous pouvez faire lever la pâte au levain. Sélectionnez le mode Cuisson sans pression  et réduisez la température préenregistrée à 40 °C. Couvrez la pâte !


Conseils pratiques

Réchauffage

 Réchauffage	
Plats	Durée en minutes
Légumes	
Chou-fleur, haricots	2
Chou-rave, carottes	2
Garnitures	
Pommes de terre (coupées en deux)	3-4
Pâtes, riz	2-3
Viande et volaille	
Tranches de rôti, épaisseur 1,5 cm	3-5
Viande coupée en lamelles	3-5
Escalope de poulet	3-5
Boulettes	3-5
Rondelles de paupiettes	3-5
Poisson	
Filet de poisson	2-3
Plats préparés	
Fricassée de poulet et riz	3-5
Rôti de porc avec pommes de terre et légumes	3-4
Spaghetti et sauce tomate	2-3
Soupes/pot-au-feu	
Pot-au-feu	4-5
Soupe de légumes, velouté	2-3

Le programme Réchauffage  permet de réchauffer de façon optimale des plats déjà cuits. La vaisselle est également chauffée. Il se forme très peu de condensation car il n'y a pas de refroidissement par eau dans ce programme.

Effectuez les opérations suivantes :

- Disposez les aliments sur une assiette plate.
- Posez l'assiette sur la plaque de support et enfournez-la.
- Sélectionnez le programme Réchauffage .
- Réglez la durée (voir tableau).
- Pressez la touche START/STOP.


Décongélation

* DECONGELATION				
Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Viande				
Viande coupée en lamelles	500	60	30-40	10-15
Viande hachée	250	50*	15-20	10-15
Escalope, côtelette, saucisse	800	60	25-35	15-20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15-20
Cuisses de poulet	150	60	20-25	10-15
Escalope de poulet	500	60	25-30	10-15
Poisson, fruits de mer				
Filets de poisson	400	60	15	10-15
Crevettes	300	60	4-6	5
Légumes				
Congelés en bloc	300	60	20-25	10-15
Congelés par petites quantités	350	60	15	8-10
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20-25	10-15
Baies	300	60	8-10	10-12
Produits laitiers				
Fromage	100	60	15	10-15
Crème	250	60	20-25	10-15
Petits gâteaux				
Pâte feuilletée	-	60	10-12	10-15
Brioche	-	60	10-12	10-15
☺ Cuisson vapeur sans pression				
Pain	250	100	10-15	10-15
Petits pains	-	100	6-7	1-2

* Cette température ne correspond pas à la température préenregistrée.

Conseils pratiques

Vous pouvez utiliser votre four vapeur pour décongeler des plats. La décongélation y est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

- Mettez l'aliment à décongeler dans l'appareil.
- Sélectionnez le mode de cuisson Décongélation .
- Modifiez la température préenregistrée si vous le souhaitez (voir tableau).
- Réglez la durée (voir tableau).
- Pressez la touche START/STOP.

Conseils pour une décongélation réussie

- Pour décongeler des aliments qui gouttent (volaille, par exemple) mettez-les dans un récipient de cuisson perforé et glissez un récipient de cuisson non perforé en-dessous. Ainsi, les aliments décongelés ne baignent pas dans leur jus de décongélation. Jetez le jus de décongélation : il ne doit surtout pas être utilisé ! Risque de salmonelles !
- Les aliments qui ne gouttent pas peuvent être décongelés dans leur emballage sur un récipient perforé.
- Ne décongelez pas entièrement le poisson avant de le cuire. Il suffit que la surface soit suffisamment tendre pour absorber les épices. 2-3 minutes suffisent suivant l'épaisseur des aliments.
- A mi-décongélation, retournez les aliments ou détachez les aliments s'ils forment un bloc (baies, viande, poisson) et répartissez-les.
- Après avoir retiré les aliments décongelés, laissez-les quelques instants à température ambiante. Ce temps de repos permet la décongélation à coeur des aliments (voir tableau).
- Ne recongelez pas des aliments décongelés
- Décongelez les aliments surgelés en suivant les indications sur l'emballage.
- Décongelez les pâtisseries dans le sachet de congélation fermé.


Cuisson de plats complets

Le four vapeur présente une particularité particulièrement pratique et économique : vous pouvez cuire la viande et son accompagnement simultanément à l'intérieur.

Cependant, les différents aliments présentant en règle générale des temps de cuisson différents, ils doivent être mis à cuire à des moments différents. Nous vous conseillons de procéder de la façon suivante, expliquée par un exemple :

Ragoût d'agneau à la suédoise dans sa sauce à l'aneth	8 minutes
pommes de terre	8 minutes
carottes	4 minutes


Effectuez les opérations suivantes :

- Enfournez d'abord les aliments qui doivent cuire le plus longtemps (le ragoût d'agneau et les pommes de terre).
- Réglez le mode de cuisson Cuisson vapeur sous pression , 120 °C.
- Calculez la différence entre les deux temps de cuisson, c'est à dire le temps avant d'enfourner les aliments restants, soit 4 minutes.
- Pressez la touche START/STOP.
- Lorsque la durée réglée est écoulée et que la phase de refroidissement est achevée, enfournez les aliments restants (carottes) dans le four.
- Réglez la durée pour le deuxième plat, soit 4 minutes dans le cas présent.
- Pressez la touche START/STOP.

Une fois la durée de cuisson écoulée, vous pouvez retirer le poisson et les accompagnements simultanément.

Blanchiment

Le four vapeur convient tout à fait pour blanchir des légumes ou des fruits avant de les congeler.


- Disposez les légumes/fruits dans un récipient perforé et mettez-le dans le four.
- Réglez le mode de cuisson , 100 °C.
- Réglez la durée sur 1 à 2 minutes.
- Pressez la touche START/STOP.
- Afin de refroidir rapidement les légumes/fruits rapidement après le blanchiment, versez-les dans de l'eau glacée. Egouttez-les bien ensuite.


Vous pouvez maintenant congeler les légumes/fruits.

Conseils pratiques

Stérilisation

Pour la confection de conserves, ne réglez jamais une température de cuisson supérieure à 95°C (si le four vapeur est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer, pas de température supérieure à 90°C) car les bocaux exploseraient.

Pour la stérilisation, sélectionnez le mode de cuisson Cuisson sans pression .

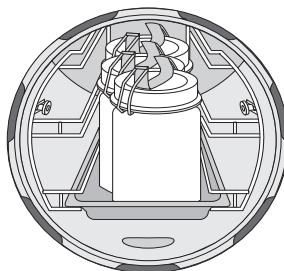
 Cuisson vapeur sans pression		
Aliment à stériliser	Température en °C	Temps en minutes**
Fruits		
Pommes	90*	50
Compote de pommes	90*	65
Groseilles	80*	50
Groseilles à maquereaux	80*	55
Fruits à noyau	85*	55
Légumes		
Haricots	95*	120
Cornichons	90*	55


* Cette température ne correspond pas à la température préenregistrée.

** Les durées indiquées sont calculées pour des bocaux de 1,0 l. Pour les bocaux de 0,5 l, retranchez 15 minutes et pour les bocaux de 0,25 l 20 minutes.


Effectuez les opérations suivantes :


- Placez les bocaux préparés (de même taille) sur un récipient perforé en les espaçant.




- Réglez le mode de cuisson vapeur sans pression .
- Réduisez la température préenregistrée si vous le souhaitez (voir tableau).
- Réglez la durée (voir tableau).
- Pressez la touche START/STOP.
- Mettez à profit la chaleur résiduelle : n'enlevez les bocaux que 30 minutes après avoir arrêté le four.
- Laissez les bocaux couverts d'un tissu refroidir doucement pendant environ 24 heures.

Extraction de jus de fruit

Dans votre appareil, vous pouvez extraire le jus des fruits et légumes avec le mode de cuisson sous pression . Les fruits très mûrs conviennent particulièrement à l'extraction des jus car leur jus est abondant et parfumé.

 Cuisson vapeur sous pression	
Aliments	Temps en minutes
Fruits fragiles, par ex. baies	20-35
Fruits moyennement durs, par ex. poires, pommes	30-45
Fruits durs par ex. coings	40-50

Effectuez les opérations suivantes :

- Disposez les fruits dont vous voulez extraire le jus dans un récipient perforé et mettez-le dans le four.
- Placez un récipient non perforé en-dessous pour recueillir le jus.
- Réglez le mode de cuisson vapeur sous pression  120°C.
- Réglez la durée (voir tableau).
- Pressez la touche START/STOP.


Conseils pour l'extraction des jus

- Triez et lavez les fruits ou légumes dont vous voulez extraire le jus. Coupez les parties abîmées.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les pépins.
- Enlevez les tiges des raisins et des cerises, car celles-ci contiennent des substances amères. Il n'est pas nécessaire d'enlever les tiges des baies.
- Coupez les gros fruits tels que les pommes en dés de 2 cm environ. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.
- Pour corser le goût, mélangez des fruits doux et acides, par exemple pommes et groseilles.
- Le sucre ajouté augmente la quantité de jus et améliore le parfum s'il est saupoudré dans les fruits et qu'on le laisse agir quelques heures.
Quantité : pour 1 kg de fruits sucrés 100 - 150 g sucre, pour 1 kg de fruits acides 150 - 200 g de sucre.
- Le goût des jus de légumes peut être intensifié par l'ajout d'herbes.
- Si vous désirez conserver le jus, versez-le dans des bouteilles propres tant qu'il est encore chaud et fermez celles-ci immédiatement.

Conseils pratiques

Désinfection de la vaisselle

La vaisselle et les biberons désinfectés dans le four vapeur sont stérilisés une fois le programme déroulé comme s'ils avaient été bouillis. Vérifiez cependant dans les instructions du fabricant que chaque élément est résistant à la chaleur et à la vapeur chaude (jusqu'à 100°C).


- Désassemblez les biberons. Placez chaque élément dans un plat perforé en les séparant bien. Recouvrez le plat avec la plaque de support ou le couvercle.
- Réglez le mode de cuisson vapeur sans pression  100°.
- Réglez un temps de 15 minutes et validez.

Réassemblez les biberons lorsqu'ils sont totalement secs. Ceci permet d'éviter la prolifération de germes.

Préparation de yaourts

- Mélangez 100 g de yaourt (avec bactéries lactiques vivantes) avec 1 l de lait entier. Vérifiez que le yaourt et le lait entier présentent la même teneur en matière grasse.

Vous pouvez soit utiliser du lait UHT non refroidi soit du lait frais. Le lait frais doit cependant être préchauffé à 90°C (ne pas le faire bouillir !) puis être mis à refroidir afin que le yaourt préparé ainsi se solidifie. Si vous utilisez du lait frais entier, le yaourt se raffermi davantage qu'avec le lait UHT.

- Versez le mélange lait dans 6 à 7 pots à yaourt en verre. Fermez les pots.
- Disposez les pots en verre dans le plat de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Sélectionnez le mode Cuisson vapeur sans pression  et réduisez la température préenregistrée à 40 °C.
- Réglez une durée de cinq heures.

Laissez refroidir le yaourt et conservez-le ensuite au réfrigérateur.

Pour être ferme, le yaourt doit être bien froid.

En temps normal, l'appareil régule la pression et la température automatiquement. Pour éviter tout problème, votre appareil est équipé de deux dispositifs de sécurité qui se déclenchent en cas de pression trop importante (soupape de sûreté et sécurité contre la surpression) ainsi que d'un dispositif de sécurité qui se déclenche en cas de température trop élevée (protection contre la surchauffe).

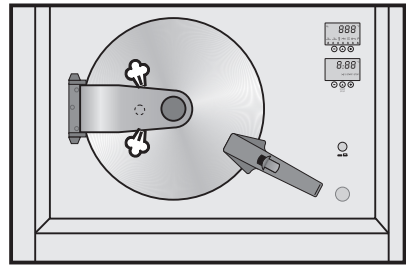
La soupape de sûreté et la sécurité contre la surpression doivent être remplacées tous les 1 à 2 ans (en fonction de la fréquence d'utilisation du four).

Toute modification des dispositifs de sécurité est interdite.

Sécurité contre la surpression/soupape de sûreté

La soupape de sûreté et la sécurité contre la surpression peuvent se déclencher soit indépendamment soit ensemble, simultanément soit avec un décalage.

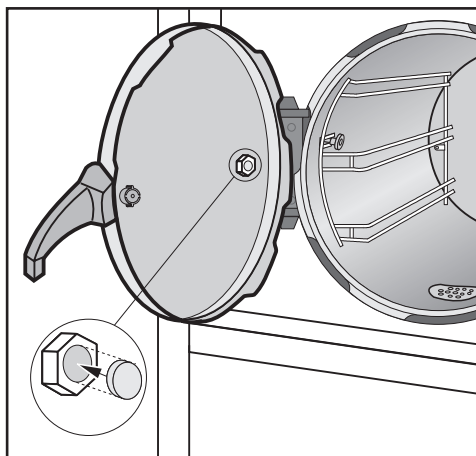
Si elles se déclenchent, la vapeur sort par au-dessus et en-dessous de la fermeture de porte.



- Pressez la touche START/STOP.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée. (voir chapitre "Interrompre la cuisson")
- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.

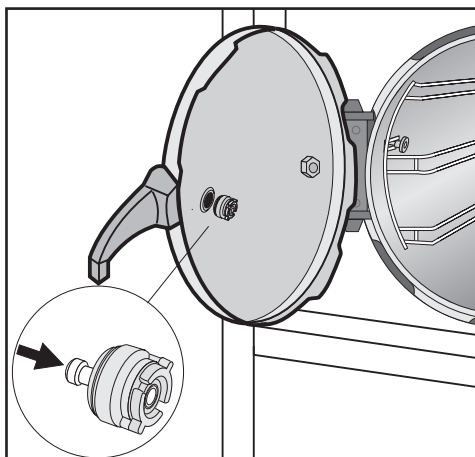
Dispositifs de sécurité

- Vérifiez d'abord si le disque en silicone de la **sécurité anti-surpression** a été expulsé. Si c'est le cas, insérez un nouveau disque en silicone (voir chapitres "Accessoires fournis") dans l'orifice de sécurité contre la surpression sur la face interne de la porte de l'appareil.



Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

- Si la sécurité anti-surpression ne s'est pas déclenchée, retirez la **soupape de sûreté** dans la contreporte.
- Réenfoncez la goupille en métal de la soupape de sûreté.



- Remettez en place la soupape de sûreté. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si la soupape de sûreté ou la sécurité contre la surpression se déclenchent de nouveau, appelez le SAV.

Protection contre la surchauffe

La protection contre la surchauffe se trouve en dessous de la touche "START/STOP". Elle se déclenche si la température dans le générateur de vapeur est trop élevée. Dans ce cas, le chauffage de l'appareil est arrêté automatiquement. L'afficheur de mode de cuisson/température indique **F27** et la phase de refroidissement est amorcée.

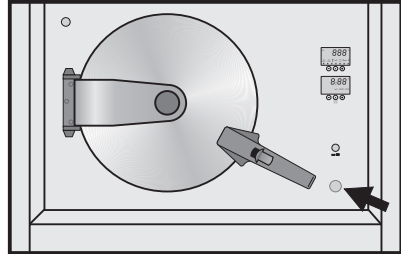
La phase de refroidissement est terminée après 1 minute et plusieurs bips retentissent. L'indication **F27** clignote quelques instants sur l'afficheur de mode de cuisson/température puis 3 tirets - - - apparaissent. Après quelques instants **F20** est affiché.

Effectuez les opérations suivantes :

- Arrêtez l'appareil et ouvrez la porte.
- Laissez le four refroidir pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps **F20** s'éteint à l'affichage.

- Otez le cache du dispositif de sécurité contre la surchauffe (voir flèche) et pressez la protection avec un objet fin et solide, par exemple un tournevis.



- Remettez le cache en place.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si la protection contre la surchauffe se déclenche de nouveau, appelez le SAV.

Dispositifs de sécurité

Verrouillage

Ce four vapeur est équipé d'un verrouillage afin qu'il soit impossible de l'enclencher par inadvertance ou d'en modifier la programmation.


Si vous désirez utiliser le verrouillage, vous devez changer le réglage correspondant (voir chapitre "Programmation").

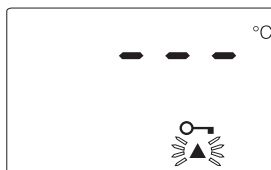
Si le verrouillage est activé **pendant que l'appareil est enclenché**, celui-ci peut être enclenché et arrêté mais ne peut pas fonctionner.

Si le verrouillage est activé **pendant le fonctionnement**, seules **certaines** fonctions sont disponibles :

- La température préenregistrée peut être réduite, mais pas augmentée.
- La durée réglée ne peut être que réduite.
- Le four peut être arrêté et réenclenché mais il est impossible de sélectionner un mode de cuisson.

Comment activer le verrouillage :

- Pressez la touche mode de fonctionnement ▲ plusieurs fois jusqu'à ce que trois tirets et le symbole verrouillage  apparaissent sur l'affichage de programme/température.





- Appuyez sur la touche température +.



Si vous essayez de régler quelque chose, "0-0" apparaît dans l'affichage de mode/température pour signaler que le verrouillage est activé.

Comment désactiver le verrouillage :

- Pressez la touche de mode de cuisson ▲ plusieurs fois jusqu'à ce que  et le symbole  apparaissent.
- Appuyez sur la touche température -.

Le verrouillage est désactivé.

Généralités

Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

Fermez la porte du four lorsque celui-ci est totalement sec.

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

Utilisez exclusivement des produits nettoyants ménagers et en aucun cas des produits professionnels.

N'utilisez pas de produit de nettoyage ou de vaisselle contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ceci pourrait faire gonfler les joints.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent provoquer des fissures.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergent contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergent pour lave-vaisselle,
- de bombes pour fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges dures ou avec tampon abrasif
- de grattoirs métalliques acérés !

Façade

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus rapidement possible.

Plus elles restent, plus elles s'incrustent et risquent de ne plus pouvoir être éliminées, voir de modifier l'aspect de la surface.

Nettoyez la façade avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Vous pouvez également utiliser un torchon en microfibres humide propre sans produit de nettoyage.

Nettoyage et entretien

Plats de cuisson et tamis de fond

Rincez et séchez les plats de cuisson et le tamis de fond après chaque utilisation.

Humecter les salissures tenaces, attendre qu'elles ramolissent puis les éliminer avec une brosse douce.

Toutes les pièces citées peuvent être lavées en lave-vaisselle.

Joint de porte

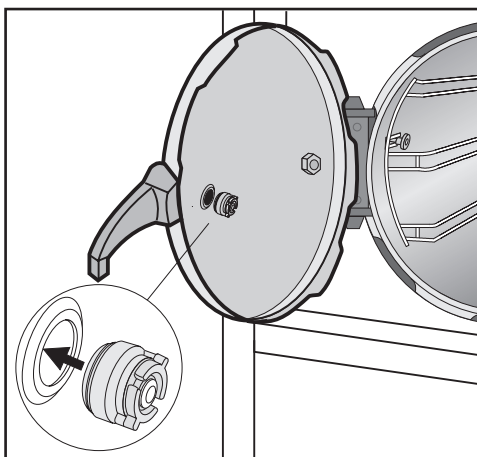
Nettoyez le joint de porte après chaque utilisation. Ne le lavez surtout pas au lave-vaisselle mais à la main, avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Remplacez-le tous les 1 à 2 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation.

Soupape de sûreté

Remplacez la soupape de sûreté tous les 1 à 2 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation.

- Ouvrez la porte.
- Tirez sur la soupape de sûreté usagée à l'intérieur de la porte et enlevez-la.
- Insérez la nouvelle soupape de sûreté. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.



Enceinte et tablette extractible

Nettoyez et essuyez l'enceinte, la contreporte et la tablette extractible après chaque utilisation. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

La plupart des salissures peuvent être facilement enlevées à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle.

Lorsque l'eau est très calcaire, une pellicule blanche peut se former sur les parois de l'enceinte du four. Vous pouvez l'essuyer avec un peu de vinaigre.

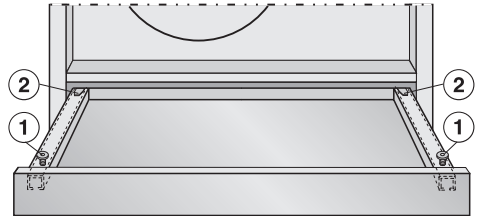
Si votre eau contient beaucoup de sels minéraux, elle peut altérer la couleur des parois de l'enceinte après quelque temps. Vous pouvez rendre son aspect normal à l'enceinte du four en utilisant un produit de détartrage à base d'acide citrique ou un produit de nettoyage pour inox et vitrocéramique. Vous pouvez trouver ces deux produits d'entretien dans le commerce.

Rincez ensuite la tablette extractible et l'enceinte à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre.

Vous pouvez également sortir complètement la tablette extractible.

Comment retirer la tablette extractible :

- Tirez la tablette extractible le plus loin possible
- Dévissez les deux écrous moletés ①.
- Décrochez la tablette extractible des glissières, nettoyez-la et séchez-la.



Comment remettre la tablette extractible :

- Tirez les deux glissières de la tablette extractible vers l'avant.
- Poussez la tablette extractible sous les deux supports ② contre les glissières.
- Posez la tablette extractible sur les deux vis des glissières.
- Revissez les écrous moletés.

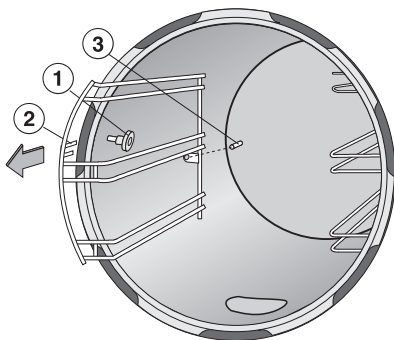
Nettoyage et entretien

Grilles-support

Vous pouvez enlever les grilles-support pour faciliter le nettoyage de l'enceinte.

Comment retirer les grilles-support :

- Desserrez les vis de fixation ①. Sortez les grilles-support en les tirant vers vous.
- Nettoyez les grilles avec de l'eau et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

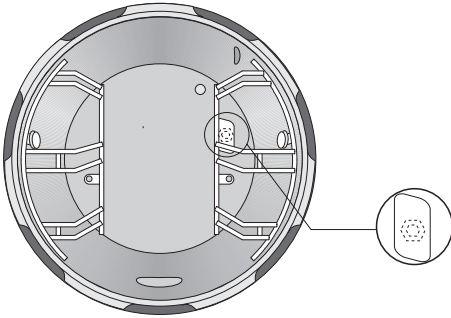


Comment remettre les grilles-support :

- Posez les grilles-support avec le guidage ② (à l'avant au centre) sur les vis de fixation desserrées.
- Accrochez les anneaux des grilles-support (à l'arrière au centre) sur les chevilles ③ dans le fond de l'enceinte du four.
- Resserrez les vis à fond.

Buse

Pendant la phase de refroidissement, de l'eau est pulvérisée dans l'enceinte du four par la buse située derrière la plaque de protection de la grille-support droite. Cette buse peut s'encrasser et s'entarter après une utilisation intensive.



La buse doit impérativement être détartrée lorsque le message d'anomalie **F13** s'affiche.


- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et enlevez les aliments.

Attention en ouvrant la porte, car la vapeur s'échappe en abondance et les aliments sont très chauds.

- Laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte.
- Enlevez la grille-support (voir page précédente "Grilles-support").
- Sortez la buse.
- Détartrez la buse avec le produit nettoyant fourni ou avec un détartrant du commerce.

Après le détartrage, rincez la buse à l'eau claire.

Avant de remettre la buse, les conduits d'eau de l'appareil doivent être rincés.


- A cet effet, fermez la porte du four, enclenchez l'appareil et enclenchez le mode de cuisson Cuisson sans pression .
- Réglez un temps de 1 minute et pressez la touche START/STOP.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée. (voir chapitre "Après la cuisson")
- Ouvrez la porte, remettez la buse et la grille-support en place

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si le message d'anomalie **F13** est indiqué de nouveau bien que vous ayez détartré la buse, appelez le SAV.

Nettoyage et entretien

Détartrage

 Pour le détartrage, n'utilisez que le détartrant fourni (voir chapitre "Accessoires fournis") pour éviter tout dommage de l'appareil.




Ne procédez au détartrage de l'appareil que lorsque celui-ci est froid. Dans le cas contraire, des vapeurs caustiques pourraient se former.

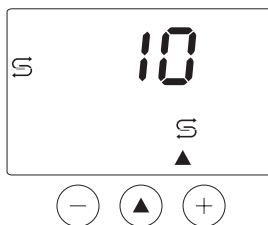
Le détartrant peut être irritant. Evitez tout contact avec la peau. Evitez d'en respirer les vapeurs.


En cas de contact avec le détartrant, rincez immédiatement abondamment à l'eau claire et contactez un médecin en cas d'irritation.

Refermez bien le bidon de détartrant. Le détartrant doit être mis hors de portée des enfants !

Ne pas en répandre sur des surfaces en métal, il pourrait laisser des taches. Le cas échéant, essayez tout de suite le détartrant.

Votre four vapeur vous indique après un certain temps de fonctionnement que le détartrage doit être effectué. A l'enclenchement, le symbole , le mode  et le nombre  sont affichés.



Le chiffre affiché indique que vous pouvez encore effectuer 10 cuissons avant que le four vapeur ne soit bloqué. Si vous ne détartrez pas tout de suite, un  s'affiche la fois suivante, et ainsi de suite.

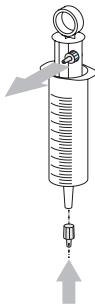
A la fin, l'appareil est bloqué et vous devez détartre. Nous vous conseillons de détartre avant que l'appareil soit bloqué.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu'en arrêtant le four. Dès que le four est réenclenché après avoir interrompu le processus de détartrage, un processus de rinçage est automatiquement effectué (voir chapitre "Que faire, si ...").

Nettoyage et entretien

Effectuez les opérations suivantes :

- Attendez que le four ait refroidi.
- Extrayez l'embout du piston de seringue et posez-le sur le tube fin.



- Enclenchez le four vapeur (vide, porte fermée).

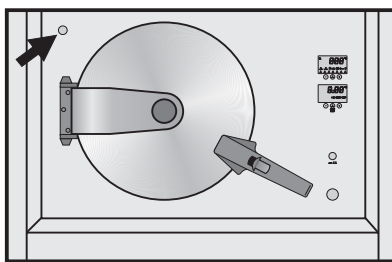
Le symbole S , le mode Détartrage S et un chiffre apparaissent dans l'afficheur de mode/température.

- Pressez la touche START/STOP.

E00, le symbole S à gauche et le mode Détartrage S apparaissent dans l'afficheur de mode/température.

Le four vidange. Dès que la vidange est terminée, **E01** est affiché.

- Remplissez d'eau la seringue fournie. Enfoncez la pointe de la seringue dans l'orifice situé en haut à gauche de la façade de l'appareil et injectez 1 seringue d'eau doucement, sans à coups. Maintenir la seringue droite.



- Versez 300 ml de détartrant dans un récipient résistant à l'acide, par exemple en verre ou en porcelaine.
- Remplissez la seringue de détartrant et injectez une seringue pleine dans l'orifice.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez-en deux seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et **E02** est indiqué sur l'afficheur de mode/température. La préparation du détartrage est en cours.

Si le signal ne retentit pas, ne rajoutez surtout pas d'eau!
Attendez 5 minutes. Si le signal ne retentit toujours pas, arrêtez le four et réenclenchez-le (voir chapitre "Que faire, si...")

Nettoyage et entretien

Dès que la préparation est finie, un signal retentit et **E03** est affiché.

- Remplissez la seringue de détartrant et injectez deux seringues pleines dans l'orifice.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez deux seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et **E04** est indiqué sur l'afficheur de mode/température. La durée du détartrage - 30 minutes - est indiquée dans l'affichage de durée. Cette durée ne peut pas être modifiée.

Le détartrage commence. Les opérations de vidange et de rinçage à la fin du détartrage sont signalées par un signal sonore et les codes **E05** à **E07**.

Dès que le détartrage est fini, un signal retentit et **E08** est affiché. Dans l'affichage de temps, 3 zéros s'affichent et le symbole ➔ clignote.

Après le détartrage :

- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.
- Arrêtez la machine.
- Nettoyez l'enceinte avec une solution d'eau et de liquide vaisselle ou de vinaigre puis séchez-la avec un chiffon propre.
- Séchez l'orifice de remplissage du détartrant afin d'éviter les incrustations et remettez le cache.
- Laissez la porte ouverte tant que l'enceinte n'est pas sèche.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux.
- Repoussez la tablette extractible.

Transvasez les restes de détartrant éventuels dans la bouteille. Le plus facile est d'aspirer le détartrant dans la seringue puis de verser son contenu en pressant la seringue dans la bouteille.

Nettoyez soigneusement le récipient utilisé.

Programme*	Etat**	Réglage
P 1 Volume du signal sonore	S 00	très faible
	S 01	faible
	S 02	intermédiaire
	S 03	fort
P 2 Durée du signal sonore de fin de programme	S 00	un seul signal
	S 01	Plusieurs signaux - intervalle court
	S 02	Plusieurs signaux -intervalle long (5 mn)
P 3 Verrouillage	S 00	impossible
	S 01	possible
P 4 Programme affiché après mise en marche	S 00	Cuisson vapeur sous pression
	S 01	Cuisson sans pression
	S 02	Réchauffage
	S 03	Décongélation
	S 04	Mode sélectionné en dernier
P 5 Dureté de l'eau	S 01	douce
	S 02	intermédiaire
	S 03	dure
	S 04	très dure
P 6 Lieu d'installation	S 00	en dessous de 1000 m
	S 01	au-dessus de 1000 m
P 7 Modification de la température	S 00	par pas de 5°
	S 01	par pas de 1° (l'évolution de la température lors de la montée en chauffe est cependant affichée par pas de 5°).
P 8 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 00	Mode de démonstration activé
	S 01	Mode de démonstration désactivé
	S 09	Retour aux réglages d'usine

* Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

** L'état réglé en usine est représenté en gras.

Programmation

Vous pouvez modifier la programmation de votre table de cuisson (voir tableau).

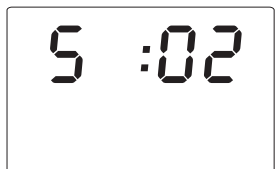
Vous pouvez à présent arrêter le four ou commencer une cuisson.

Effectuez les opérations suivantes :

- Avec la touche de programme ▲, enclenchez la programmation P.



- Pressez la touche température + jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit indiqué dans l'affichage de mode/température (1 pour P1, 2 pour P2, etc.)
- Pressez plusieurs fois la touche temps + ou - jusqu'à ce que l'état souhaité soit affiché sur l'afficheur de durée, par ex. 02



- Appuyez sur la touche mode ▲..

Le nouveau réglage est enregistré.

Les réparations doivent être effectuées par un installateur qualifié (électricité et eau) ou par le SAV. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Que faut-il faire si .

... un signal retentit après avoir démarré le mode et le message "door" est indiqué dans l'affichage de temps ?

La porte de l'appareil doit être fermée hermétiquement.

... le fusible de l'installation domestique s'est déclenché ?

Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner le four, contactez un électricien ou le SAV.

... l'appareil ne chauffe pas ?

Vérifiez que vous n'avez pas enclenché le mode de démonstration par erreur (voir chapitre "Programmation").

... il se produit une panne de secteur assez longue et vous souhaitez enlever les aliments du four ?

Attention, le four peut être encore très chaud et est sous pression !

Sortez la tablette extractible. Pour réduire la pression et la vapeur dans l'enceinte, faites glisser le déverrouillage de porte vers l'avant **doucement, petit à petit** avec le pouce de la main droite. Attention! La vapeur s'échappe au-dessus et en-dessous de la poignée.



Ouvrez prudemment la porte. Vous pourriez vous ébouillanter avec l'eau chaude.

... de la vapeur s'échappe soudainement de la porte ?

Vérifiez si

- la soupape de sûreté s'est déclenchée. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Soupape de sûreté".
- la sécurité contre la surpression s'est déclenchée. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Sécurité contre la surpression".
- le joint d'étanchéité de la porte est bien inséré ou s'il est abîmé (fendillements). Posez correctement le joint ou remplacez-le.


Que faire si ...

... après avoir enclenché le four, le mode Détartrage  apparaît dans l'affichage de mode/température, le symbole  apparaît à gauche et un signal retentit ?

Le four doit être détartré. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Détartrage".


...  et *EO4* est indiqué dans l'affichage de mode/température et *0:06* apparaît dans l'affichage de temps ?

Le processus de détartrage a été interrompu par une panne de secteur ou l'arrêt du four.

Une fois remis en marche, le four effectue automatiquement un rinçage afin d'évacuer les restes de détartrant. Ce processus ne peut pas être interrompu. Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole  clignote dans l'affichage de temps. Vous pouvez soit recommencer le programme de détartrage depuis le début, soit sélectionner le mode souhaité.

... l'un des messages d'anomalie suivants apparaît dans l'affichage de mode/température ?


Pour tous les messages d'anomalie, respectez les règles suivantes : l'enceinte ne doit être ouverte que si le message d'anomalie clignote en alternance avec la température réglée

- le symbole  de l'affichage de temps clignote
- le signal d'avertissement ne retentit plus.

Si les affichages ne clignotent pas, le four n'a pas encore fini de traiter l'anomalie.

F06 Le capteur de température est défectueux.

Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

F12  Il n'y a pas d'entrée d'eau dans l'appareil.

Vérifiez si

- le robinet d'arrivée d'eau est ouvert. Ouvrez-le le cas échéant puis relancez le programme.
- le tuyau d'arrivée d'eau est défectueux.
- Le filtre dans le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.

Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, arrêtez le four et appelez l'installateur (eau) ou le SAV.


F13 La température dans l'enceinte est trop élevée.

Le four n'a pas suffisamment refroidi lors de la phase de refroidissement.

Vérifiez si

- le robinet d'arrivée d'eau est bien ouvert. Ouvrez-le le cas échéant puis relancez le programme.
- la buse de la paroi arrière de l'appareil est entartrée. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Buse".

Si aucun des cas cités ne s'applique, la quantité d'aliments est peut-être trop élevée. La préparation de très grandes quantités comme les pommes de terre influence le refroidissement.

F14  Le débit de l'arrivée d'eau dans le générateur de vapeur est insuffisant.

Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche. Si l'anomalie se reproduit, arrêtez le four et appelez le SAV.

F20 La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.

Effectuez les opérations décrites au chapitre "Protection contre la surchauffe".

F27 L'alimentation électrique a été interrompue pendant le fonctionnement.

Vérifiez que les aliments sont cuits, entrez une nouvelle durée de cuisson le cas échéant et pressez la touche START/STOP pour continuer la cuisson.

F40 Contrôle automatique de l'électronique

83F02 La régulation de la température ne fonctionne pas bien, la température dans l'enceinte dépasse 125 °C.

Le fonctionnement est interrompu et la phase de refroidissement commence.

Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

F94 La valve dans l'arrivée d'eau n'est pas étanche.

Arrêtez l'appareil, fermez le robinet d'arrivée d'eau et appelez le SAV.

F95 Une anomalie s'est produite dans le circuit d'eau à l'intérieur du four.

Attendez que **F95** clignote en alternance avec la température réglée. Pressez ensuite la touche START/STOP.

Si le message d'anomalie **F95** intervient plusieurs fois à la suite, arrêtez l'appareil, fermez le robinet d'arrivée d'eau et appelez le SAV.

Technique

Raccordement à l'eau

L'eau doit être en conformité avec la directive 98/83/CE relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine et aux règlements nationaux en matière d'eau potable.

Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par un installateur agréé par l'organisme de distribution d'eau potable compétent.

Le branchement de cet appareil sur la conduite d'arrivée d'eau peut s'effectuer sans antiretour. Le raccordement doit être disposé de telle façon que le robinet soit facilement accessible.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Branchement électrique

Pour raccorder l'appareil au réseau électrique, faites appel à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement.

Un dispositif de sectionnement pour chaque pôle doit être prévu sur l'installation. L'utilisateur doit prévoir un sectionneur avec une ouverture d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs.

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaque signalétique**.

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Caractéristiques techniques

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement et fusibles

Tension par phase AC 230 V / 50 Hz
Disjoncteur courant de surcharge 16 A
Caractéristique de coupure de type B ou C

Vous trouverez d'autres possibilités de branchement dans la notice de montage fournie.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil. Dans le cas d'une protection par fusibles ≤ 100 mA, il peut arriver que le disjoncteur de protection se déclenche après une période prolongée de non-utilisation.

Service Après Vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique dans l'encadré. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.



MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Service consommateurs

N°AUDIOTEL : 0 892 68 52 20

(0,34 € TTC/min)

Miele Assistance

► N°Azur 0 810 06 1000

PRIX APPEL LOCAL

Pièces détachées et accessoires

N°AUDIOTEL : 0 892 68 70 35

(0,34 € TTC/min)

Site Internet : <http://www.miele.fr>