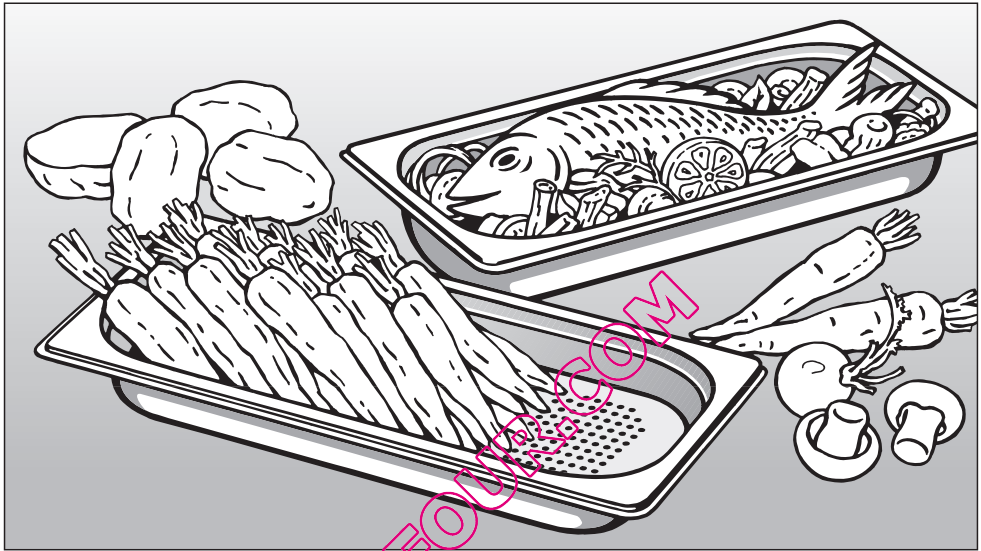


## Notice d'utilisation et de montage



Four vapeur  
DG 5051  
DG 5061

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur [www.boutique.miele.fr](http://www.boutique.miele.fr)

Lisez **impérativement** cette notice d'utilisation et de montage 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

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	9
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	10
Vue de l'appareil . . . . .	10
Accessoires fournis . . . . .	11
Bandeau de commande . . . . .	13
<b>Description du fonctionnement</b> . . . . .	14
Eléments de commande . . . . .	14
Sélecteur de mode de cuisson . . . . .	14
Sélecteur de température . . . . .	14
Touches sensibles . . . . .	14
Ecran . . . . .	15
Plat récupérateur . . . . .	16
Réservoir à eau . . . . .	16
Température . . . . .	16
Durée (temps de cuisson) . . . . .	16
Bruits . . . . .	16
Phase de préchauffage . . . . .	17
Phase de cuisson . . . . .	17
<b>Avant la première utilisation</b> . . . . .	18
Mise en service de l'appareil . . . . .	18
Premier nettoyage . . . . .	20
Adapter la température d'ébullition . . . . .	21
<b>Commande</b> . . . . .	22
Modes de cuisson . . . . .	22
Préparation . . . . .	23
Sélectionner le mode de cuisson . . . . .	23
Modification de la température . . . . .	23
Réglage de la durée . . . . .	24
Une fois la durée écoulée . . . . .	25
Après utilisation . . . . .	26
Pendant le fonctionnement . . . . .	27
Interruption du fonctionnement . . . . .	27
Modification de la température . . . . .	27
Modification de la durée . . . . .	28
Réserve d'eau insuffisante . . . . .	28
Programmes automatiques . . . . .	29
<b>Fonctions additionnelles</b> . . . . .	30

# Table des matières

Heure départ . . . . .	30
Minuterie indépendante . . . . .	31
Préchauffage . . . . .	32
Sécurité enfants . . . . .	33
<b>Réglages</b> . . . . .	34
Langue  . . . . .	34
Heure . . . . .	34
Départ . . . . .	35
Préchauffage . . . . .	35
Températures préprogrammées . . . . .	35
Dureté de l'eau . . . . .	35
Ecran . . . . .	35
Volume . . . . .	36
Sécurité . . . . .	36
Format de température . . . . .	36
Revendeurs . . . . .	36
Réglages usine . . . . .	36
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	37
Façade . . . . .	38
Enceinte . . . . .	39
Plat récupérateur, grille, plats de cuisson . . . . .	39
Réservoir d'eau . . . . .	40
Joint de raccordement . . . . .	41
 Détartrage . . . . .	42
Décrocher et remettre la porte . . . . .	44
<b>Que faire si ...</b> . . . . .	45
<b>Accessoires en option</b> . . . . .	48
Plat . . . . .	48
Produits de nettoyage et d'entretien . . . . .	50
Autres . . . . .	51
<b>Conseils de sécurité relatifs au montage</b> . . . . .	52
<b>Dimensions des appareils et cotes d'encastrement</b> . . . . .	53
Encastrement dans une armoire . . . . .	53
Encastrement dans un meuble bas . . . . .	54
Encastrement en combinaison avec un four . . . . .	55
<b>Installation de l'appareil</b> . . . . .	56
<b>Branchement électrique</b> . . . . .	57
<b>Service après-vente, plaque signalétique</b> . . . . .	59

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

Ce four vapeur répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts corporels et matériels.

Lisez cette notice d'utilisation et de montage avec attention avant de mettre votre four vapeur en service. Elle vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez la notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

## Utilisation conforme

► Ce four vapeur est destiné à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires,
- dans les exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

► Utilisez le four vapeur exclusivement dans le cadre domestique pour les types d'applications prévues dans la notice et les conseils d'utilisation.

Tout autre type d'utilisation est interdit.

Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► Ce four vapeur ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four vapeur en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou ignorance ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

## Précautions à prendre avec les enfants

► Afin que les enfants ne puissent pas enclencher le four vapeur, utilisez la sécurité enfants.

► Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité du four vapeur. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser le four vapeur sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Surveillez que les enfants n'ouvrent pas la porte du four vapeur pendant qu'il fonctionne. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.

► Empêchez les enfants de monter ou de s'asseoir sur la porte ouverte du four ou de s'y accrocher.

► 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.

## Sécurité technique

► Vérifiez avant le montage que le four vapeur n'est pas abîmé. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

► La sécurité électrique de ce four vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est primordial que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie.

En cas de doute faites vérifier l'installation domestique par un professionnel. Miele ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

► Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Si la fiche du cordon d'alimentation est enlevée, l'appareil doit être monté et branché par un électricien compétent. Faites appel à un électricien qui respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité. Miele ne saurait être tenu responsable des dégâts liés à des erreurs de montage ou de branchement.

► Utilisez uniquement le four vapeur monté afin que son bon fonctionnement soit garanti.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four vapeur. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent entraîner des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par Miele. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez Miele ou le service après-vente.

► Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

► Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil n'est plus sous tension uniquement si l'une des conditions suivantes sont remplies :

- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

► La réparation du four vapeur pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► Ne branchez pas ce four vapeur avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas la sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

## Utilisation et installation

► Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque le four vapeur 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.

► En chargeant et en sortant les plats, vérifiez qu'ils ne risquent pas de déborder et évitez le contact avec la vapeur brûlante et la paroi de l'enceinte. Risque d'ébouillantage et de brûlure !

► Lorsque vous utilisez de la vaisselle en plastique, vérifiez qu'elle est thermo-résistante (jusqu'à 100 °C) et résistante à la vapeur. La vaisselle en plastique ne possédant pas ces propriétés pourrait fondre, devenir poreuse ou cassante.

► Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserve ni de bocaux fermés dans le four vapeur. 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.

► 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.

► Ne conservez pas de plats préparés dans l'enceinte et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson pouvant rouiller dans l'enceinte. Ceci pourrait entraîner la formation de corrosion dans l'appareil.

► Le réglage de l'appareil veut qu'il reste toujours de l'eau dans le réservoir d'eau après la cuisson. S'il ne reste plus d'eau, il s'agit d'une anomalie. Appelez le service après-vente.

► Le réservoir d'eau ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé en lave-vaisselle. Vous risqueriez sinon de recevoir une décharge électrique en remettant le réservoir d'eau.

► Après chaque utilisation, videz le réservoir d'eau pour éviter la formation d'eau condensée dans l'appareil et pour des raisons d'hygiène.

► En sortant et en posant le réservoir d'eau, vérifiez qu'il ne risque pas de basculer. L'eau chaude pourrait causer des brûlures.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur près du four vapeur, vérifiez que le cordon électrique ne touche pas le four vapeur. L'isolation du cordon pourrait être endommagée.

Risque de décharge électrique !

► Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four vapeur. La porte supporte une charge maximale de 8 g.

► Si le four vapeur est monté derrière la porte d'un meuble, il ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte.

Fermez la porte du meuble lorsque le four est totalement sec.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

QUELFOUR.COM



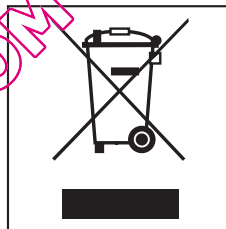
## Enlèvement de l'emballage

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

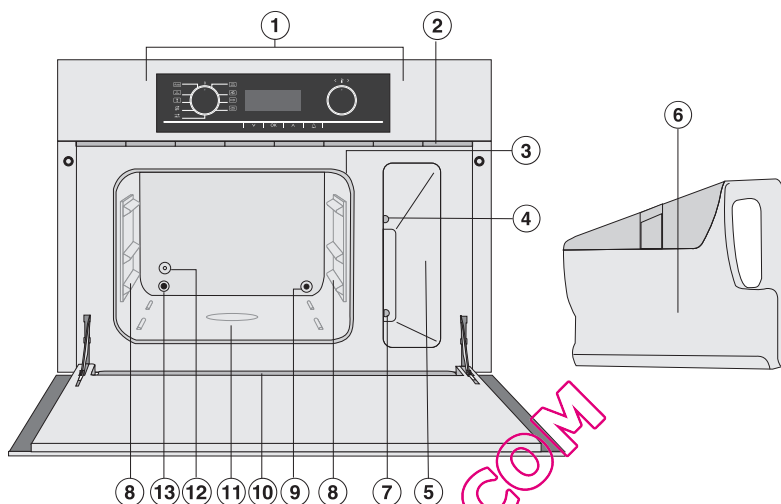
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans 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 rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

# Description de l'appareil

## Vue de l'appareil



- ① Bandeau de commande
- ② Evacuation des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Canal de vapeur
- ⑤ Compartiment de rangement du réservoir d'eau
- ⑥ Réservoir d'eau (avec couvercle)
- ⑦ Contact du réservoir d'eau
- ⑧ Niveaux de cuisson
- ⑨ Admission de vapeur
- ⑩ Rebord de récupération de l'eau condensée - enceinte
- ⑪ Résistance sole
- ⑫ Sonde de température
- ⑬ Ouverture d'évacuation de l'air de l'enceinte

## Accessoires fournis

Vous pouvez commander les accessoires fournis ou en option (voir chapitre "Accessoires en option").

### Plat récupérateur



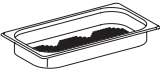
Recueille les liquides, GN 2/3  
325x350x40 mm (LxPxH)

### DGGL 8



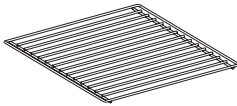
1 plat de cuisson perforé, GN 1/2  
Capacité 2,0 l / capacité utile 1,7 l  
325x175x40 mm (LxPxH)

### DGGL 1



2 plats de cuisson perforés, GN 1/3  
Capacité 1,5 l / capacité utile 0,9 l  
325x175x40 mm (LxPxH)

### Grille



Pour poser votre vaisselle

### Graisse silicone



Pour graisser le joint de raccordement du réservoir d'eau

# Description de l'appareil

---

## **Pastilles de détartrant**

Pour détartrer le réservoir d'eau.

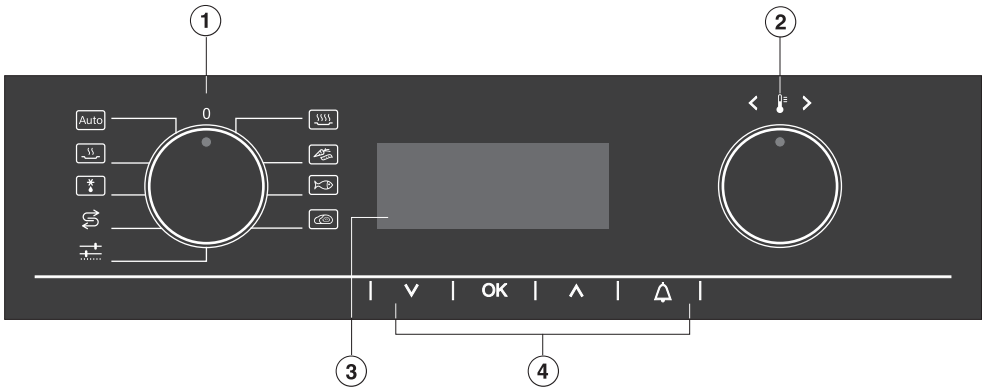
## **Livre de cuisine "Cuisson à la vapeur"**

Cuisine saveur au four vapeur

Les meilleures recettes de notre équipe de cuisiniers Miele

QUELFOUR.COM

## Bandeau de commande



- ① Sélecteur de mode de cuisson
- ② Sélecteur de température
- ③ Ecran
- ④ Touches sensibles

# Description du fonctionnement

---

## Éléments de commande

### Sélecteur de mode de cuisson

Pour sélectionner le bon réglage tourner le sélecteur de mode de cuisson (voir chapitre "Modes de cuisson").

### Sélecteur de température

Vous pouvez modifier la température préprogrammée dans certaines limites par pas de 1° en tournant le sélecteur de température (voir chapitre "Modes de cuisson")

Le sélecteur de mode de cuisson et de température peuvent être tournés sur 360° et sont escamotables par pression.

### Touches sensibles








Pour commander l'appareil il faut les effleurer. Un bip de validation vous signale que la touche sensible a été actionnée. Vous pouvez modifier le volume du bip de validation dans le menu Réglages ou arrêter complètement le son (voir chapitre "Réglages / Volume").

Touche	Fonction
▼	Régler la durée. Parcourir les menus. Parcourir les programmes automatiques.
▲	Régler la durée. Parcourir les menus. Parcourir les programmes automatiques.
OK	Valider
⏸	Activation et arrêt de la minuterie indépendante. Sélection de la durée de la minuterie.

# Description du fonctionnement

## Ecran

L'écran affiche quelques symboles avec le texte clair :

Symbole	Signification
	L'affichage affiche 2 options maximum à la fois.  Si d'autres options sont disponibles, des flèches sont affichées.
- - -	La dernière option est suivie d'une ligne en pointillé. Après la dernière option disponible dans le menu, ce pointillé est affiché, puis le début de la liste.
✓	La coche indique le réglage actif.
i	Des informations sur l'utilisation et des conseils sont affichés sur l'écran. Vous pouvez effacer ces fenêtres d'information en confirmant avec "OK" ou en suivant les instructions.
  	Niveau d'eau dans le réservoir : plein à moitié plein peu d'eau.
	Durée saisie (temps de cuisson)
	Heure départ
	Sécurité enfants activée

# Description du fonctionnement

---

## Plat récupérateur

Posez le plat récupérateur sur la sole du four lorsque vous cuisinez des aliments dans un plat perforé. Il recueille l'eau et les jus et facilite le nettoyage.

## Réservoir à eau

Le volume maximum est de 1,2 l et le volume minimum de 0,75 l. Des repères sont indiqués à l'extérieur et à l'intérieur du réservoir. Le repère supérieur ne doit jamais être dépassé !

La quantité maximale suffit pour une cuisson de deux heures à 100 °C et la quantité minimum pour env. 30 minutes, si la porte n'est pas ouverte en cours de cuisson.

Le niveau d'eau dans le réservoir est signalé à l'écran par un symbole (voir ci-contre).

## Température

Une température préprogrammée est associée à certains modes de cuisson. Vous pouvez les modifier soit pour une cuisson, soit définitivement (voir chapitre "Réglages/ Températures préprogrammées").

## Durée (temps de cuisson)

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (09:59).

## Bruits

Lorsque le four vapeur fonctionne, un bruit de ventilation est perceptible.

Lors de la production de vapeur, le four émet des bruits semblables à ceux d'une bouilloire.



## Phase de préchauffage

Pendant la phase de préchauffage, l'enceinte est chauffée à la température réglée. La montée en température de l'enceinte est indiquée à l'affichage.

La durée de la montée en température dépend de la quantité et de la température des aliments. En général la phase de montée en température est de 7 minutes. En cas de préparation d'aliments frais ou surgelés elle est plus longue.

Vous pouvez la raccourcir en remplissant le réservoir avec de l'eau chaude.

## Phase de cuisson

Lorsque la température réglée est atteinte, la phase de cuisson commence. Pendant la phase de cuisson le temps restant est affiché à l'écran (temps résiduel).

Pour des informations complètes sur l'utilisation de votre four, des conseils et des recettes, consultez le fascicule "Conseils à l'intention de l'utilisateur".

QUELFOUR.COM

# Avant la première utilisation

---

## Mise en service de l'appareil

Dès que l'appareil est raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.



### Accueil


Le message d'accueil "Miele - Willkommen" apparaît d'abord puis vous devez faire quelques réglages pour procéder à la mise en service de l'appareil.

Suivez les indications à l'affichage.

### Réglage de la langue

Après le message d'accueil, vous êtes invité à régler la langue :



- Effleurez la touche sensitive  ou , jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée.
- Confirmez avec la touche OK.

L'option réglée est suivie d'une coche .

Si vous avez sélectionné par erreur une langue que vous ne comprenez pas,  
- débranchez l'appareil et rebranchez-le. Le processus recommence par le message d'accueil.

ou

terminez la première mise en service dans la langue sélectionnée.

Tournez ensuite le sélecteur de mode de cuisson sur Réglages  et validez avec "OK". Le sous-menu Langue est signalé par le symbole .

Sélectionnez et validez la langue souhaitée comme décrit ci-dessus.

## Format de temps

Vous devez ensuite entrer le format de temps. L'horloge est réglée en usine sur 24 heures.

- Effleurez la touche sensitive **▲** ou **▼**, jusqu'à ce que le format de temps souhaité soit sélectionné.

Confirmez avec la touche OK.

## Réglage de l'heure

Vous êtes ensuite prié de régler l'heure. Les heures sont en surbrillance.

- Réglez les heures avec les touches sensibles **▲** ou **▼** et validez avec "OK".

Les minutes sont en surbrillance.

- Réglez les minutes avec les touches sensibles **▲** ou **▼** et validez avec "OK".

## Horloge

Ensuite le four demande si l'heure doit être affichée :

activé = l'heure est toujours affichée

activé 60 secondes = l'heure est affichée pendant 60 secondes après l'arrêt de l'appareil

pas d'affichage = l'heure n'est pas affichée

- Sélectionnez le réglage avec les touches sensibles **▲** ou **▼** et validez avec "OK".

Après la validation avec "OK" le message indiquant que la mise en service a été effectuée avec succès est affiché.

- Confirmez avec la touche OK.

Après validation de ce message avec "OK", le four est prêt à fonctionner.

## Avant la première utilisation

---

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

### Premier nettoyage

Enlevez les éventuels films de protection.

### Réservoir à eau

Enlevez le réservoir d'eau de l'appareil et ôtez le couvercle (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Réservoir à eau"). Lavez le réservoir et le couvercle avec de l'eau chaude à la main, sans liquide vaisselle.

Ne lavez surtout pas le réservoir en lave-vaisselle. Ne plongez pas le réservoir dans l'eau !

### Accessoires / enceinte

Enlevez tous les accessoires de l'enceinte. Lavez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Avant la livraison, l'appareil est traité avec un produit d'entretien. Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude pour enlever la pellicule de produit d'entretien.

QUELFOUR.COM

## Adapter la température d'ébullition

Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre "Commande / Préparation") et faites fonctionner le four avec le mode de cuisson Cuisson universelle (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Commande".

Cette procédure permet d'adapter le four à la température d'ébullition de l'eau en fonction de l'altitude du lieu d'installation et de rincer les conduits d'eau.

Lors de cette opération il se dégage plus de vapeur que d'habitude.










Après un **déménagement**, le four doit être adapté à la température d'ébullition modifiée de l'eau si le nouvel emplacement d'installation est situé à une altitude différant de l'ancienne de plus de 300 m. A cet effet, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").

QUELFOUR.COM

# Commande

## Modes de cuisson

Pour utiliser pleinement toutes les possibilités des modes de cuisson suivants et pour des conseils d'utilisation complémentaires, consultez le fascicule "Conseils d'utilisation".

Symbole	Mode de cuisson / menu	Température préprogrammée	Gamme de température programmable
0	Appareil à l'arrêt	-	-
	Cuisson universelle Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, cuisson de menu, applications spéciales	°C : 100 °F : 212	°C : 40 - 100 °F : 105 - 212
	Cuisson des légumes	°C : 100 °F : 212	°C : 90 - 100 °F : 195 - 212
	Cuisson de poisson	°C : 85 °F : 185	°C : 75 - 100 °F : 165 - 212
	Cuisson de viande	°C : 100 °F : 212	°C : 90 - 100 °F : 195 - 212
	Réglages Modification des réglages usine	-	-
	Détartrage Détartrage du réservoir d'eau	-	-
	Décongélation	°C : 60 °F : 140	°C : 50 - 60 °F : 120 - 140
	Réchauffage	°C : 100 °F : 212	°C : 80 - 100 °F : 175 - 212
	Automatic	-	-

## Préparation

- Remplissez le réservoir d'eau au moins jusqu'au repère "min". Il n'est pas nécessaire d'enlever le couvercle.

N'utilisez **que de l'eau courante**. N'utilisez surtout pas d'eau distillée, eau minérale ou autre liquide !

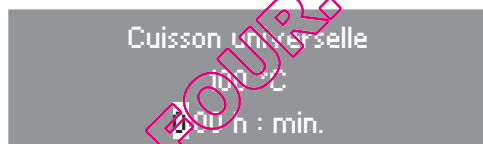
- Reposez et enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement.

Si le réservoir d'eau n'est pas assez enfoncé, le four ne chauffe pas et **F2D** est affiché après quelque temps (voir chapitre "Que faire, si ...").

- Enfourez les aliments.

## Sélectionner le mode de cuisson

- Tournez le sélecteur sur le mode de cuisson souhaité, par exemple Cuisson universelle .



## Modification de la température

Vous pouvez modifier la température dans la plage indiquée en tournant le sélecteur de température (bouton de droite). La modification ne doit pas être validée avec "OK", l'affichage retourne automatiquement à l'affichage précédent.



# Commande

---

## Réglage de la durée

- Réglez la durée souhaitée en heures en effleurant **▲** (à partir de 0:00) ou **▼** (à partir de 9:59) , ou effleurez "OK" si vous souhaitez régler une durée de 59 minutes ou moins.



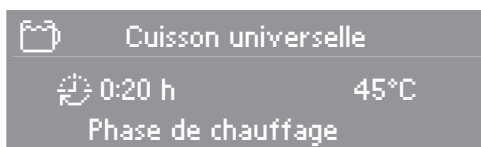
- Réglez la durée souhaitée en minutes en effleurant **▲** (à partir de 0:00) ou **▼** .



- Validez en effleurant "OK".



- Validez "Départ" en effleurant "OK".





## Une fois la durée écoulée

Une fois la durée écoulée, un signal et "Fin de l'opération" sont affichés à l'écran.

- Arrêtez l'appareil en tournant le sélecteur de température sur "0".

Le ventilateur continue à fonctionner quelques instants après l'arrêt du four. Vous pouvez raccourcir le fonctionnement de la soufflerie en enlevant le réservoir d'eau immédiatement après avoir arrêté l'appareil.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur s'échappe. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se dissipe.

En sortant les plats, vérifiez qu'ils ne risquent pas de déborder et évitez le contact avec la vapeur brûlante et les parois de l'enceinte. Risque d'ébouillantage et de brûlure !

QUELFOUR.COM

# Commande

---

## Après utilisation

- Enlevez et videz le plat récupérateur.
- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Soulevez légèrement le réservoir d'eau vers le haut en le retirant.
- Nettoyez et séchez le four vapeur après chaque utilisation comme expliqué dans le chapitre "Nettoyage et entretien".
- Laissez la porte ouverte tant que l'enceinte n'est pas sèche.

Le réglage de l'appareil veut qu'il reste toujours de l'eau dans le réservoir d'eau après la cuisson. S'il ne reste plus d'eau, il s'agit d'une anomalie. appelez le service après-vente.

QUELFOUR.COM

## Pendant le fonctionnement

### Interruption du fonctionnement

L'opération en cours est interrompue dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage est éteint et la durée de cuisson restante enregistrée.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur s'échappe. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se dissipe.

En chargeant et en sortant les plats, vérifiez qu'ils ne risquent pas de déborder et évitez le contact avec la vapeur brûlante et les parois de l'enceinte. Risque d'ébouillantage et de brûlure !

L'opération en cours reprend dès que vous fermez la porte.

Une fois la porte refermée, une compensation de la pression est effectuée. Elle peut occasionner un sifflement.

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

Lorsque la température réglée est atteinte, l'afficheur bascule sur l'affichage du temps restant.

### Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant le fonctionnement. Tournez le sélecteur de température jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

# Commande

---

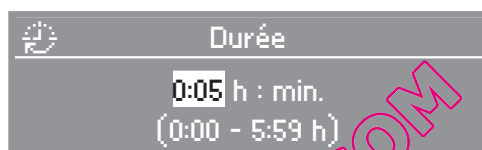
## Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement.

- Effleurez  $\wedge$  oder  $\vee$ .



- Confirmez avec la touche OK.



- Saisissez la durée souhaitée avec la touche sensitive  $\wedge$  ou  $\vee$ .
- Confirmez avec la touche OK.

## Réserve d'eau insuffisante


Si l'eau fait défaut pendant le fonctionnement, un signal sonore retentit et l'écran indique "Remettre de l'eau fraîche dans le réservoir".

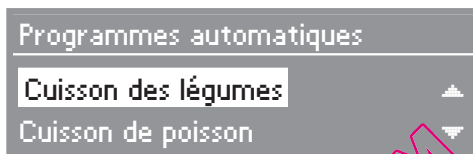
- Sortez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Reposez et enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement.
- Fermez la porte.

L'opération reprend.

## Programmes automatiques

Les indications de poids en programme automatique se basent sur le poids par pièce. Vous pouvez cuire un pavé de saumon de 250 g ou 10 pavés de 250 g en même temps.

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Disposez par ex. le plat récupérateur sur la sole du four.
- Enfourez l'aliment dans l'appareil.
- Tournez le sélecteur sur Programmes automatiques 



- Sélectionnez le programme souhaité avec  $\blacktriangle$  ou  $\blacktriangledown$  et validez avec "OK".



- Sélectionnez l'aliment avec  $\blacktriangle$  ou  $\blacktriangledown$  et validez avec "OK".

En fonction du programme choisi et de l'aliment, vous devez à présent indiquer la taille et le degré de cuisson souhaités. Un degré de cuisson intermédiaire est déjà programmé. Essayez d'abord de cuire avec les réglages du four, vous pourrez prolonger la cuisson s'ils ne vous satisfont pas.

- Réglez les valeurs avec  $\blacktriangle$  ou  $\blacktriangledown$  et validez avec "OK".

Si vous souhaitez

- démarrer tout de suite la cuisson, effleurez "OK".
- démarrer la cuisson plus tard, sélectionnez et validez "Démarrer plus tard". Avec les touches  $\blacktriangle$  ou  $\blacktriangledown$  saisissez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer et validez avec "OK".

# Fonctions additionnelles

## Heure départ

Vous pouvez décaler le départ d'une cuisson par exemple à un moment ultérieur. Le four s'enclenche ensuite automatiquement.

Il est impossible de différer le "Détartrage S".

Avec "Heure départ" vous pouvez décider à quelle heure la cuisson doit commencer.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction si le four est encore trop chaud par ex. après la fin d'une cuisson. "Heure départ" n'est pas affiché dans ce cas. Laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte.

Le résultat de cuisson pourrait être altéré si un temps de cuisson trop long s'écoule entre l'enfournement de l'aliment et le départ de la cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur ou se perdre.

- Sélectionnez et validez comme d'habitude le mode, la température et la durée et validez avec "OK".
- Effleurez de nouveau "OK".



- Sélectionnez "Heure départ" et validez avec "OK".



- Avec les touches **▲** ou **▼** saisissez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer et validez avec "OK".

## Minuterie indépendante

Vous pouvez régler la minuterie pour gérer les opérations séparées.

La minuterie indépendante peut également être utilisée pendant une cuisson.

Il est possible de programmer un temps compris entre 1 seconde (0:00:01 h:min:sec) et 9 heures, 59 minutes (9:59:00 h:min:sec).

Les temps de minuterie inférieurs à 10 minutes sont indiqués en min:sec, les temps de minuterie supérieurs à 10 minutes sont indiqués en h:min.

Une fois la minuterie écoulée un signal sonore retentit. Pour arrêter la minuterie effleurez  $\Delta$ . Si la minuterie n'est pas arrêtée, elle continue à se dérouler seconde par seconde et le symbole  $\Delta$  clignote à l'écran. Vous pouvez ainsi déterminer combien de temps s'est écoulé depuis l'écoulement de la minuterie indépendante.

## Réglage

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .
- Saisissez le temps souhaité avec la touche sensitive  $\wedge$  ou  $\vee$ .
- Validez avec la touche "OK".

## Modifier le programme

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ , entrez le temps souhaité et validez avec "OK".

## Supprimer

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .
- Effleurez la touche sensitive  $\wedge$  ou  $\vee$  jusqu'à ce que "-:- -:-" soit affiché.
- Validez avec la touche "OK".

# Fonctions additionnelles

---

## Préchauffage

Le four est équipé de la fonction Préchauffage. Lors du préchauffage le four est préchauffé à env. 40 °C. Le préchauffage du four permet de réduire le temps de montée en température et donc toute la cuisson.

Cette fonction n'est pas activée tel que l'appareil est livré. Si vous souhaitez l'utiliser, vous devez changer le réglage d'usine correspondant (voir chapitre "Réglages / Préchauffage").

Même lorsque la fonction préchauffage est activée, vous pouvez décider pour chaque cuisson si vous voulez l'utiliser.

Pendant le préchauffage, le réservoir d'eau rempli doit être mis en place.

Le préchauffage est interrompu si

- la porte est ouverte.
- les touches **▲**, **▼** ou "Ok" sont effleurées.
- un autre mode cuisson est sélectionné.

Vous pouvez recommencer l'opération en arrêtant l'appareil puis en sélectionnant un mode de cuisson.

## Utiliser le préchauffage

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Ne réglez **pas** de durée.

Après quelques secondes, le processus de préchauffage commence. Lorsque la température est atteinte, "Opération terminée" est indiqué à l'affichage.

- Enfournez l'aliment.
- Réglez la température et la durée comme d'habitude.

## Ne pas utiliser le préchauffage


- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la durée.
- Validez ou sélectionnez la température souhaitée.



### Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

En usine la sécurité enfants est désactivée. Pour activer cette fonction, vous devez changer le réglage d'usine correspondant (voir chapitre "Réglages / Sécurité").

Si la sécurité enfants est activée, le symbole  est affiché lorsque l'appareil est à l'arrêt.

### Déverrouiller

- Effleurez la touche "OK".

Un message est affiché.

- Maintenez le doigt sur la touche "OK" jusqu'à ce que le message disparaisse.

Vous pourrez ensuite travailler comme d'habitude avec le four.

Trois secondes après que le sélecteur de mode de cuisson ait été tourné sur "0" le four se verrouille automatiquement.

QUELFOUR.COM

## Réglages

---

Certains réglages offrent plusieurs options. Vous pouvez modifier plusieurs réglages l'un après l'autre.

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur le menu Réglages.
- Sélectionnez le sous-menu souhaité.
- Sélectionnez les réglages souhaités.

Les réglages actuels sont suivis d'une coche ✓.

Pour retourner au niveau précédent, effleurez "Retour".

Après validation de "OK" ou si aucune sélection n'est effectuée dans l'espace de 15 secondes, l'affichage retourne au niveau précédent.

Vous pouvez quitter le menu Réglages à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson.

## Langue

L'appareil peut être réglé sur plusieurs langues.

Le sous-menu Langue permet de modifier la langue affichée.

Si par mégarde vous avez choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole pour retrouver le sous-menu Langue.

## Heure

**Affichage** : Vous pouvez choisir si l'heure doit toujours être affichée (activé), pendant 60 secondes, ou pas du tout affichée.

**Format de temps** : Vous pouvez choisir entre un rythme de 12 h ou de 24 h

**régler**: Réglage de l'heure

## Départ

Le four est réglé en usine de telle sorte que le départ doit être effectué manuellement. Le réglage doit être modifié de telle façon que le départ d'une cuisson vapeur ait lieu quelques secondes après la dernière saisie.

## Préchauffage

Cette fonction peut être activée ou désactivée.

## Températures préprogrammées

Il est logique de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle enregistrée. Vous pouvez modifier les températures dans une certaine marge.

## Dureté de l'eau

Votre appareil est réglé en usine sur le palier de dureté d'eau IV (4). Vous pouvez la régler si la dureté d'eau de la région où vous habitez est différente.

Vous pouvez déterminer le degré 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 niveaux de dureté ou en degrés de dureté français (1 jusqu'à >38 °f).

Zone de dureté	Degrés de dureté °F	Réglage
I	1-13 °f	douce 1
II	14-25 °f	moyenne 2
III	27-38 °f	dure 3
IV	>38 °f	très dure 4

## Ecran

Le contraste et la luminosité peuvent être modifiés.

# Réglages

---

## Volume

Il est possible de modifier le volume des signaux sonores et du bip de validation.

## Sécurité

Si le réglage sous "Sécurité enfants" est modifié sur "activé", le four ne pourra pas fonctionner.

## Format de température

Les températures peuvent être affichées en °C ou °F.

## Revendeurs

La démonstration permet de présenter les fonctions du four sans le faire chauffer.

## Réglages usine

**Tous réglages** : toutes les modifications effectuées sous "Réglages" sont effacées et les réglages d'usine rétablis.

**Températures préprogrammées** : seules les températures préprogrammées sont modifiées.

QUELFOUR.COM

 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants et provoquer un court-circuit.

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.

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. Laissez ensuite la porte de l'appareil entrouverte.

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.

QUELFOUR.COM

# Nettoyage et entretien

---

## 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, voire 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 chiffon en microfibres humide propre sans produit de nettoyage.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Sur les surfaces en verre, les rayures peuvent également 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, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de sprays pour fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges dures ou avec tampon abrasif
- de gommes de nettoyage,
- de grattoirs métalliques acérés !

## Enceinte

Séchez l'enceinte, la voûte, le joint de porte, le rebord de récupération de l'eau condensée, la contreporte et le logement du réservoir après chaque utilisation. Essuyez l'eau condensée avec une éponge.

Nettoyez les taches de graisse avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

En nettoyant l'arrière de la paroi vérifiez que rien ne se coince derrière le joint d'arrivée et de sortie de vapeur. Les joints peuvent dans certaines circonstances être enfoncés derrière la paroi arrière de l'enceinte de l'appareil.

La **résistance de sole** peut changer de couleur en raison des coulures de liquide après une longue utilisation. Ces taches sont faciles à enlever avec le produit nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez à l'eau claire jusqu'à ce que toute trace de nettoyant ait disparu.

Remplacez le **joint de porte**, dès qu'il devient cassant. Vous pouvez commander un joint neuf au service après-vente Miele.

## Plat récupérateur, grille, plats de cuisson

Lavez et séchez le plat récupérateur, la grille et les plats de cuisson après chaque utilisation. Toutes les pièces sont lavables en lave-vaisselle.

Vous pouvez enlever les colorations bleuâtres des plats de cuisson avec du vinaigre.

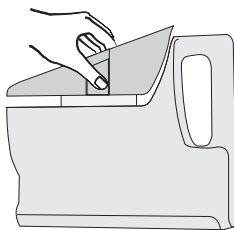
Vous pouvez également utiliser le produit nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez-les ensuite à l'eau claire pour bien éliminer tout résidu de produit.

# Nettoyage et entretien

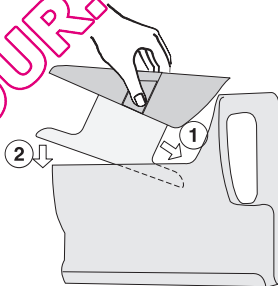
## Réservoir d'eau

Enlevez, videz et séchez le réservoir d'eau après chaque utilisation.

- Détachez le couvercle en pressant au niveau des creux et retirez-le.



- Reposez le couvercle uniquement lorsque les deux pièces sont parfaitement sèches. Pour le reposer, le plus facile est de l'introduire en l'inclinant ① puis de l'abaisser ②.



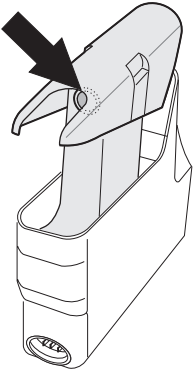
Le réservoir d'eau ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé en lave-vaisselle.

Après chaque utilisation, videz le réservoir d'eau pour éviter la formation d'eau condensée dans l'appareil et pour des raisons d'hygiène.

N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de brosse dure.



## Joint de raccordement



Si après un certain temps il faut forcer pour tirer et enfoncer le réservoir d'eau ou que le message de défaut **F20** s'affiche, lubrifiez l'intérieur du joint de raccordement avec une petite quantité de graisse de silicone fournie (voir chapitre "Description de l'appareil / accessoires"). Il n'est pas nécessaire de retirer le joint pour le graisser.

Lorsque vous manipulez la graisse de silicone, veuillez respecter les mesures suivantes :

- Essuyez ou rincez en cas de contact avec la peau.
- Si la graisse entre en contact avec les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.
- En cas d'ingestion, contactez un médecin.

Remplacez le joint lorsqu'il devient cassant ou s'il y a beaucoup plus d'eau que d'habitude dans le bas du logement du réservoir.

Vous pouvez commander un joint neuf au service après-vente Miele.

Pour graisser le joint, utilisez exclusivement la graisse de silicone fournie et non de la margarine, de l'huile ou une autre graisse domestique, car le joint pourrait gonfler.

# Nettoyage et entretien

---

## ↳ Détartrage

Pour un nettoyage efficace, nous vous conseillons d'utiliser les pastilles détartrantes Miele spéciales (voir chapitre "Accessoires en option"). Vous pouvez également utiliser un détartrant à base d'acide citrique du commerce. Respectez les consignes de sécurité et de dosage.

Attention de ne pas répandre du détartrant sur la poignée ou les surfaces en métal. Il pourrait laisser des taches. Le cas échéant, essuyez tout de suite le détartrant.

Votre four vapeur vous indique après un certain temps de fonctionnement que le réservoir d'eau doit être détartré.

Après la dernière cuisson, le four est bloqué.

Nous vous conseillons de détartrer avant que l'appareil soit bloqué.

- Dans le réservoir à eau, préparez 1 l de solution de détartrage. Veuillez respecter les consignes figurant sur l'emballage du détartrant.
- Reposez et enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement.
- Sélectionnez le mode "Détartrage".
- Effleurez "OK".
- Effleurez de nouveau "OK".

Le processus de détartrage peut uniquement être interrompu pendant la première minute, plus après.

N'arrêtez surtout pas l'appareil avant la fin du détartrage, sans quoi vous devriez le recommencer depuis le début.

Après 12 minutes, l'appareil vous prie d'ajouter de l'eau fraîche.

- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Enlevez le couvercle.
- Rincez abondamment le réservoir d'eau et le couvercle.
- Reposez le couvercle, remplissez le réservoir d'eau d'un litre et repoussez dans le four vapeur jusqu'à la butée.

Après que le réservoir d'eau ait été enfoncé, le processus de détartrage est automatiquement poursuivi.

Lorsque le détartrage est terminé, le message "Vider l'eau condensée" est affiché.

- Validez cette remarque avec "OK".

Si le message n'est pas validé avec OK mais que le four vapeur est arrêté ou qu'un autre mode de cuisson est sélectionné, le détartrage devra être recommencé au prochain démarrage.

### Après le détartrage :

- arrêtez l'appareil.
- Ouvrez la porte.
- Enlevez et videz le réservoir d'eau.
- Séchez le four.
- Fermez la porte du four lorsque celui-ci est totalement sec.

QUELFOUR.COM

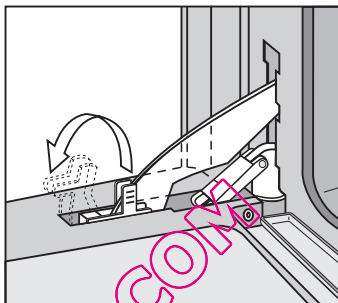
# Nettoyage et entretien

## Décrocher et remettre la porte

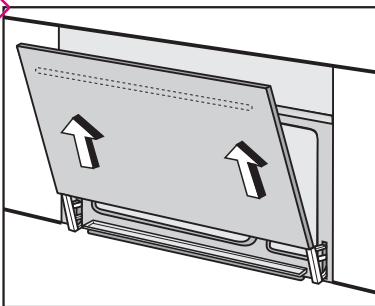
Vous pourrez plus facilement nettoyer l'enceinte en enlevant la porte.

### Comment décrocher la porte

- Ouvrez en grand la porte.
- Relevez les leviers de blocage des charnières de porte.




- Fermez lentement la porte jusqu'à ce que les leviers de blocage touchent le cadre du four.
- Soulevez la porte et sortez-la des charnières avec les deux mains en tirant vers le haut de biais.



### Comment accrocher la porte

- Posez la porte sur les charnières.
- Ouvrez la porte en grand.
- Repoussez les leviers de blocage vers l'arrière.
- Fermez la porte.

 La réparation des appareils électriques doit être exclusivement effectuée par des techniciens agréés Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

### Que faut-il faire si .

#### **... l'appareil ne peut pas être enclenché ?**

Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté.

Si ce n'est pas le cas, débranchez le four du réseau pendant environ 1 minute. A cet effet :

- basculer l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt
- arrêter le disjoncteur de différentiel.

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

#### **... le mode expo est activé ?**

Lorsque le mode expo est activé, le four ne chauffe pas. Pour le désactiver voir "Réglages / Revendeur".

#### **... vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four ?**

Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui conduit les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four vapeur.

## Que faire si ...

---

### **... Si après quelque temps vous devez forcer pour enfoncer et enlever le réservoir d'eau ?**

Graissez le joint d'étanchéité du réservoir d'eau avec de la graisse silicone comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien / Joint de raccordement".

### **... la phase de chauffage dure anormalement longtemps ?**

Contrôlez le fond du réservoir d'eau.

S'il s'est formé un dépôt de tartre anormal, veuillez vérifier la gamme de dureté réglée. Vous pouvez régler le niveau de dureté de votre eau (voir chapitre "Réglages / Dureté d'eau"). Détartez le four vapeur comme décrit dans le chapitre "Détartrage".

Si la dureté d'eau était correctement réglée et que le problème se reproduit, contactez le service après-vente.

### **... après un déménagement, le four ne passe plus de la phase chauffage à la phase cuisson ?**

Après un déménagement, le four doit être adapté à la température d'ébullition modifiée de l'eau si le nouvel emplacement d'installation est situé à une altitude différant de l'ancien de plus de 300 m. A cet effet, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").

### **... l'appareil dégage énormément de vapeur pendant qu'il fonctionne ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée ?**

Vérifiez si

- la porte est bien fermée.
- le joint de porte est bien ajusté. Le cas échéant, réenfoncez le sur tout le pourtour afin qu'il s'adapte bien.
- le joint de porte est abîmé, par exemple des fendillements. Il doit alors être remplacé.

Si le problème n'est pas résolu, appelez le service après-vente.

### **... un sifflement retentit lorsque le fonctionnement reprend ?**

Une fois la porte refermée, une compensation de la pression est effectuée. Elle peut occasionner un sifflement. Cela n'indique pas un défaut de l'appareil.

### **... un "F" s'affiche suivi d'un chiffre s'affiche ?**

Cette combinaison indique un code de défaut.

- F 20 : Le four ne chauffe pas.

Vérifiez d'abord que le réservoir d'eau est bien enfoncé dans l'appareil puis arrêtez et rallumez l'appareil.

- Si la température de l'enceinte ne monte pas d'au moins 2 °C au début de la phase de cuisson, un message de défaut est affiché. Ceci peut se produire lorsqu'une grande quantité d'aliment surgelés est enfournée.
- Graissez le joint d'étanchéité du réservoir d'eau avec de la graisse silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Réservoir à eau / Joint de raccordement").

Si vous ne parvenez toujours pas à faire fonctionner l'appareil, arrêtez-le et appelez le service après-vente.

- Autres messages de défaut :

Contactez le service après-vente.

## Accessoires en option

Miele propose une série d'accessoires conçus pour votre four.

Vous pouvez commander ces articles sur Internet.

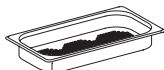


Vous pouvez également vous les procurer aux Pièces détachées et accessoires Miele et chez votre revendeur Miele (voir page arrière du mode d'emploi).

### Plat

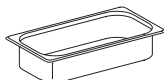
Les plats de cuisson en inox sont conformes à la norme gastronomique (GN). 1/3 et 1/2 indiquent la largeur et la profondeur.

#### DGGL 1



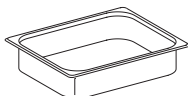
plat de cuisson perforé, GN 1/3  
capacité 1,5 l / volume utile 0,9 l  
325x175x40 mm (LxPxH)

#### DGG 2



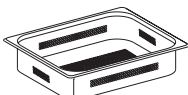
plat de cuisson non perforé, GN 1/3  
capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l  
325x175x65 mm (LxPxH)

#### DGG 3



plat de cuisson non perforé, GN 1/2  
capacité 4,0 l / volume utile 3,1 l  
325x265x65 mm (LxPxH)

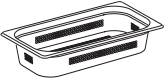
#### DGGL 4



plat de cuisson perforé, GN 1/2  
capacité 4,0 l / volume utile 3,1 l  
325x265x65 mm (LxPxH)

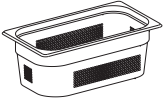


### DGGL 5



plat de cuisson perforé, GN 1/3  
capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l  
325x175x65 mm (LxPxH)

### DGGL 6



plat de cuisson perforé, GN 1/3  
capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l  
325x175x100 mm (LxPxH)

### DGG 7



plat de cuisson non perforé, GN 1/3  
capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l  
325x175x100 mm (LxPxH)

### DGGL 8



plat de cuisson perforé, GN 1/2  
capacité 2,0 l / volume utile 1,7 l  
325x265x40 mm (LxPxH)

### DGGL 13



plat de cuisson perforé, GN 2/3  
capacité 3,3 l / volume utile 2,0 l  
325x350x40 mm (LxPxH)

### DGD 1/3



couvercle pour plat de cuisson GN 1/3

## Accessoires en option

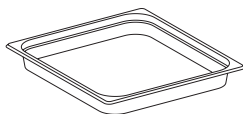
---

### DGD 1/2



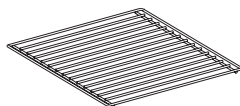
couvercle pour plat de cuisson GN 1/2

### Plat récupérateur



recueille l'eau condensée et les liquides, GN2/3  
325x350x40 mm (LxPxH)

### Grille



Pour poser votre vaisselle

## Produits de nettoyage et d'entretien

Miele vous propose des produits d'entretien et de nettoyage adaptés à votre appareil.

### Pastilles de détartrant 6 pièces



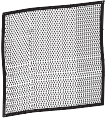
Pour détartrer le réservoir d'eau.

### Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Pour enlever les taches de liquide sur la résistance de sole  
Pour détacher les plats de cuisson

### Chiffon microfibras tous usages



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

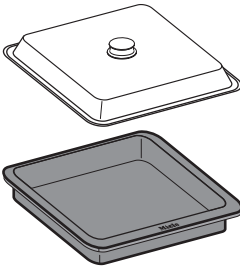
### Graisse silicone



Pour graisser le joint torique situé sur le raccordement au réservoir d'eau.

### Autres

#### Plat à rôtir KMB 5000-S



Plat à rôtir en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhésif, avec couvercle inox. Convient également à la zone rôtisserie d'une table de cuisson et à tous les fours. Ne doit pas être utilisé sur une table gaz !  
Capacité maximale : 2,5 kg  
Dimensions : 325x260x65 mm (LxPxH)

QUELFOUR.COM

## Conseils de sécurité relatifs au montage

---

▶ Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

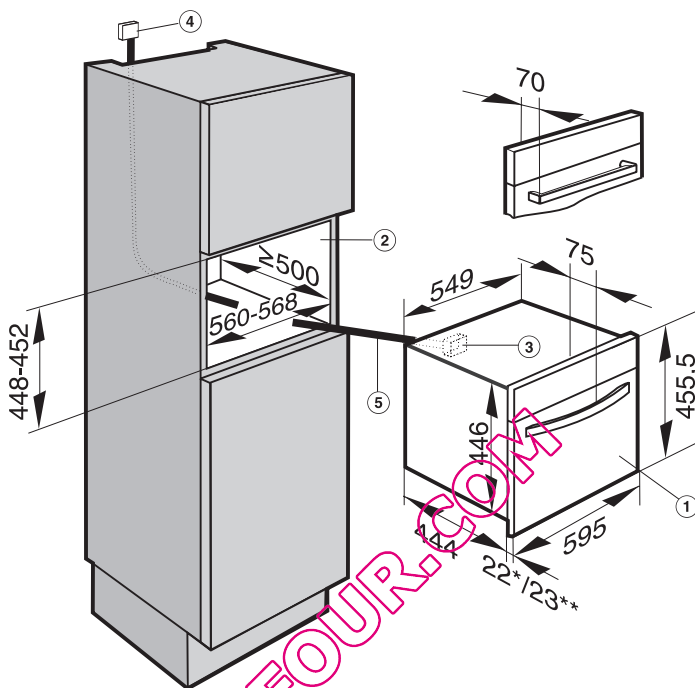
▶ Le four doit être placé de telle façon que le contenu du plat placé au niveau le plus haut soit visible. Ceci afin d'exclure tout risque de brûlure causée par le débordement d'un plat brûlant ou par l'eau chaude.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

QUELFOUR.COM

# Dimensions des appareils et cotes d'encastement

## Encastement dans une armoire



\* Façade verre

\*\* Façade métal

① Four vapeur

② Niche

③ Cordon d'alimentation - raccordement dans l'appareil

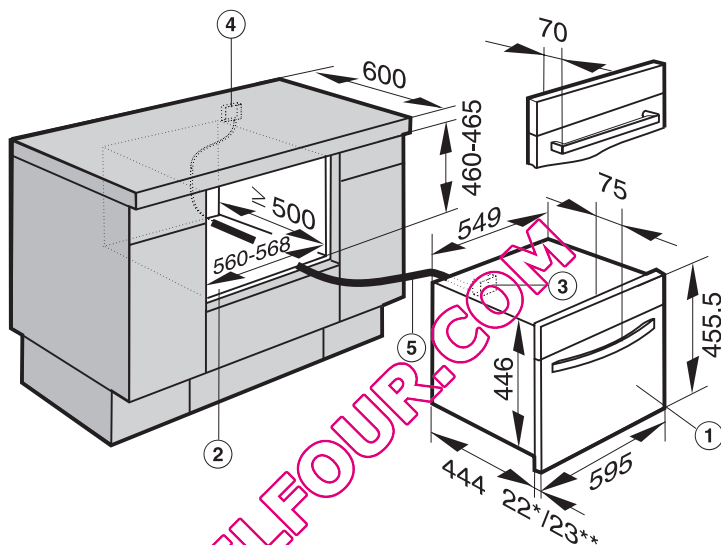
④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

# Dimensions des appareils et cotes d'encastement

## Encastrement dans un meuble bas

Si le four doit être encastré sous une table de cuisson, tenez compte des remarques sur l'encastrement de la table de cuisson et la hauteur d'encastrement de la table de cuisson.



\* Façade verre

\*\* Façade métal

① Four vapeur

② Niche

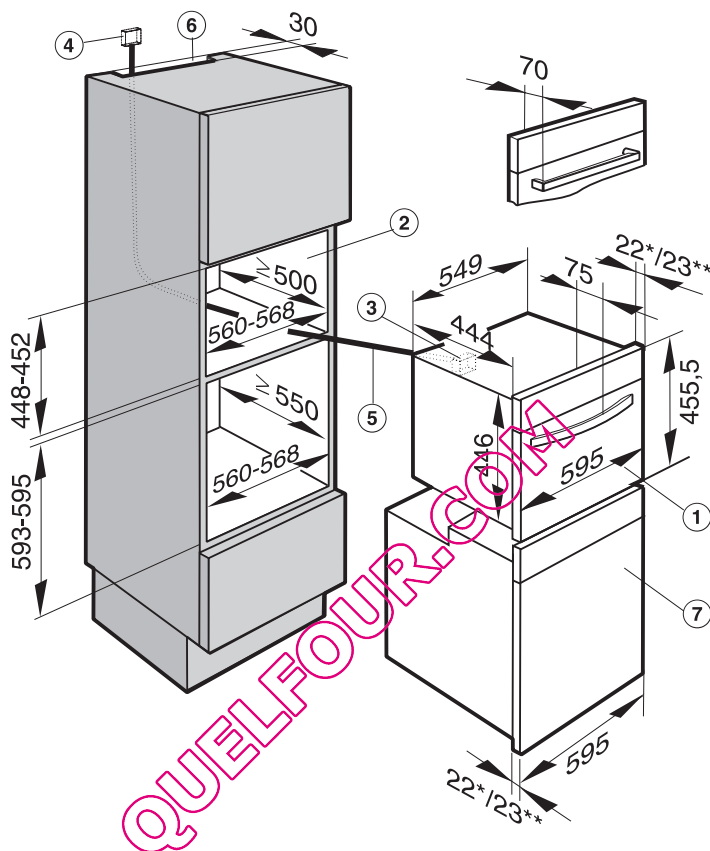
③ Cordon d'alimentation - raccordement dans l'appareil

④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

# Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

## Encastrement en combinaison avec un four



\* Façade verre

\*\* Façade métal

① Four vapeur

② Niche

③ Cordon d'alimentation - raccordement dans l'appareil

④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

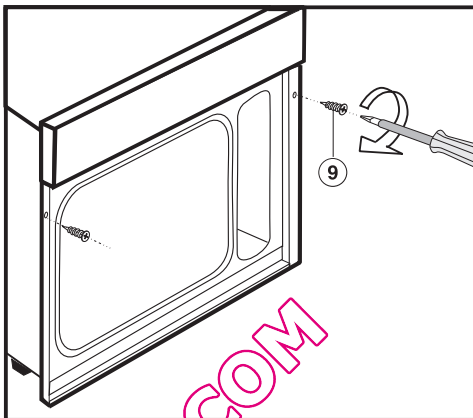
⑥ Découpe d'aération pour la combinaison avec un four pyrolyse

⑦ Four

## Installation de l'appareil

---

- Enfoncez le four et ajustez-le.
- Fixez le four avec les vis fournies ⑨ 3,5 x 25 mm à droite et à gauche sur les parois latérales du meuble.





Il est conseillé d'effectuer le raccordement électrique avec une prise. Ceci permet de faciliter le SAV. Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.

Si le raccordement n'est pas réalisé par l'intermédiaire d'une prise, 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.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si le branchement est prévu en fixe, un dispositif de sectionnement de chacun des pôles doit être prévu sur l'installation. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaque signalétique**. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Nous vous rappelons que nous déclinons toute responsabilité en ce qui concerne les dégâts directs ou indirects dus à un montage ou un branchement incorrect.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

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

# Branchement électrique

---

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Raccordement et protection

AC 230 V / 50 Hz

Disjoncteur de courant de surcharge 16 A

Caractéristique de coupure de type B ou C

## 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.

QUELFOR.COM

## Service après-vente, plaque signalétique

---

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

- votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone de la ligne Consommateurs au dos de ce mode d'emploi.

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

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site [www.miele.fr](http://www.miele.fr) dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

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.

QUELFOUR.COM

## **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

### **Galerie Miele Paris**

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

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



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

### **Siège en Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh