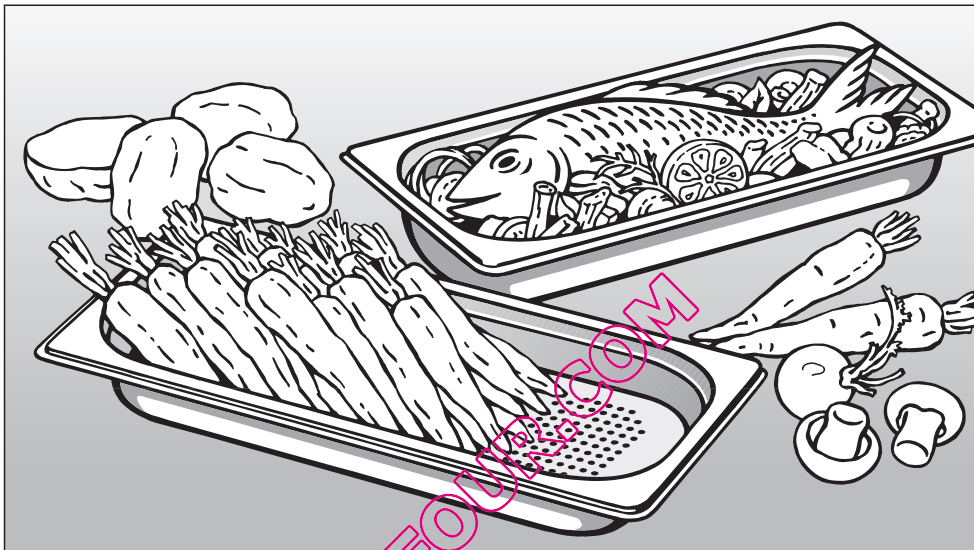


Mode d'emploi



Four vapeur
DG 5070
DG 5080
DG 5088

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	10
Description de l'appareil	11
Vue de l'appareil	11
Accessoires fournis	12
Bandeau de commande	14
Description du fonctionnement	15
Touches sensibles	15
Ecran	16
Plat récupérateur	17
Réservoir à eau	17
Température	17
Durée (temps de cuisson)	17
Bruits	17
Phase de préchauffage	18
Phase de cuisson	18
Réduction de la vapeur	18
Maintenir au chaud	18
Avant la première utilisation	19
Mise en service de l'appareil	19
Premier nettoyage	21
Adapter la température d'ébullition	22
Modes de fonctionnement	23
Principe de commande	24
Préparation	24
Sélectionner le mode	24
Régler la température	24
Réglage de la durée	24
Après la cuisson	25
Après utilisation	25
Commande	26
Pendant le fonctionnement	26
Interruption du fonctionnement	26
Modifier	26
Enregistrer	27
Réserve d'eau insuffisante	27
Programmes automatiques	28

Table des matières


Cuisson d'un menu	29
Programmes personnalisés	30
Fonctions additionnelles	32
Heure départ / arrêt	32
Préchauffage	32
Minuterie indépendante	34
Sécurité enfants	35
Réglages	36
Langue 	36
Affichage de l'heure	36
Départ	37
Réduction de la vapeur	37
Maintenir au chaud	37
Préchauffage	37
Températures préprogrammées	37
Dureté d'eau	38
Ecran	38
Volume	38
Sécurité	38
Unités	38
Miele@home	39
Revendeur	39
Réglage d'usine	40
Nettoyage et entretien	41
Généralités	41
Façade	42
Enceinte	43
Plat récupérateur, grille, plats de cuisson	43
Ouverture de porte automatique	43
Réservoir d'eau	44
Joint de raccordement	45
Détartrage	46
Décrocher et remettre la porte	48
Que faire si	49
Accessoires en option	52
Plat	52
Produits de nettoyage et d'entretien	54
Autres	55

Table des matières

Conseils de sécurité relatifs au montage	56
Dimensions des appareils et cotes d'encastrement	57
Encastrement dans une armoire	57
Encastrement dans un meuble bas	58
Encastrement en combinaison avec un four	59
Installation de l'appareil	60
Branchement électrique	61
Miele@home	63
Service après-vente, plaque signalétique	66

QUELFOUR.COM

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.

QUELFOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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 ...).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

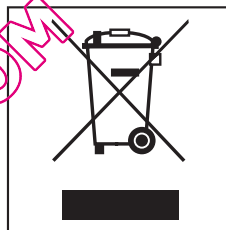
Enlèvement de l'emballage

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

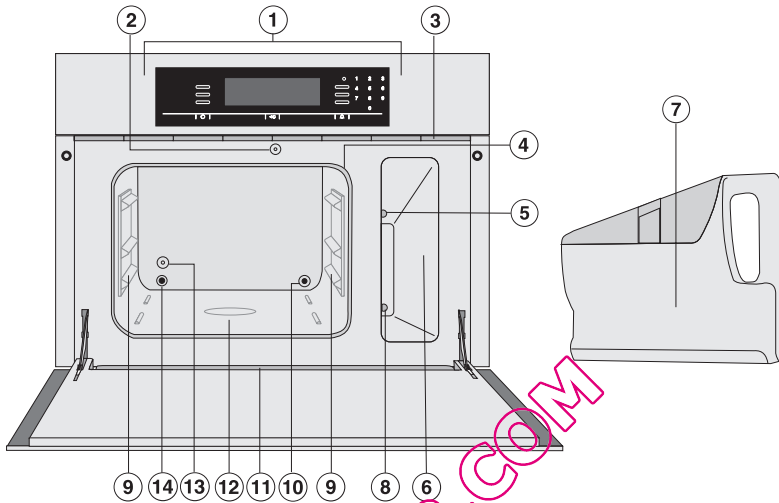
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans 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.

QUELFOUR.COM

Vue de l'appareil



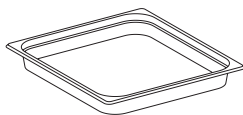
- ① Bandeau de commande
- ② Ouverture de porte automatique pour la réduction de la vapeur
- ③ Evacuation des buées
- ④ Joint de porte
- ⑤ Canal de vapeur
- ⑥ Compartiment de rangement du réservoir d'eau
- ⑦ Réservoir d'eau (avec couvercle)
- ⑧ Contact du réservoir d'eau
- ⑨ Niveaux de cuisson
- ⑩ Admission de vapeur
- ⑪ Rebord de récupération de l'eau condensée - enceinte
- ⑫ Résistance de sole
- ⑬ Sonde de température
- ⑭ Ouverture d'évacuation de l'air de l'enceinte

Description de l'appareil

Accessoires fournis

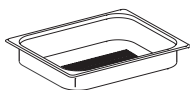
Vous pouvez commander les accessoires fournis ou en option (voir chapitre "Accessoires en option").

Plat récupérateur



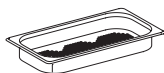
Recueille les liquides, GN 2/3
325x350x40 mm (LxPxH)

DGGL 8



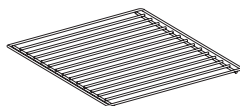
1 plat de cuisson perforé, GN 1/2
Capacité 2,0 l / capacité utile 1,7 l
325x175x40 mm (LxPxH)

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

Pastilles de détartrant

Pour détartrer le réservoir d'eau.

Livre de cuisine "Cuisson à la vapeur"

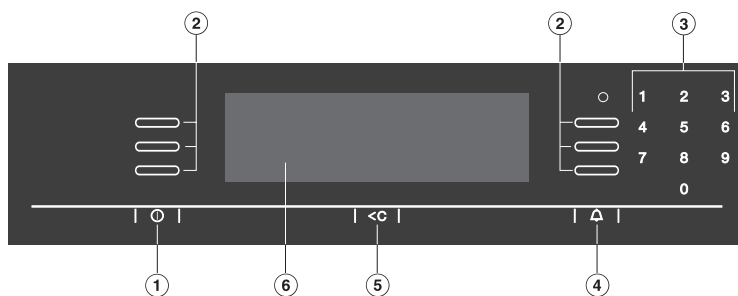
Cuisine saveur au four vapeur

Les meilleures recettes de notre équipe de cuisiniers Miele

QUELFOUR.COM

Description de l'appareil

Bandeau de commande



- ① Marche / Arrêt
- ② Touches de commande
- ③ Bloc numérique
- ④ Minuterie
- ⑤ "Clear"
- ⑥ Ecran

QUELFOUR.COM

Description du fonctionnement

Touches sensibles

Pour commander l'appareil il faut les effleurer. Lorsque vous les touchez, un bip de validation retentit.

Vous pouvez régler le volume du bip sonore dans le menu Réglages (voir chapitre "Réglages / volume").









Touche	Fonction
①	Marche / Arrêt de l'appareil.
○	Pour "faire défiler" le menu. Sélection des options ou valeurs affichées à côté. (les touches sont allumées lorsqu'une sélection est possible)
0, 1, 2, ...	Saisie de températures. Saisie de temps. (Les touches s'allument lorsqu'il est nécessaire ou possible de saisir une information).
<C	Retour au niveau précédent. Suppression de la dernière saisie.
⏰	Activation et arrêt de la minuterie indépendante. Sélection de la durée de la minuterie.

QUELLETOUCHE.COM

Description du fonctionnement

Ecran

L'écran affiche quelques symboles avec le texte clair :

Symbole	Signification
●	Accompagne les options de menu ou une proposition, par ex. "Poursuivre" et est associé à une touche sensitive. Pour le sélectionner il faut effleurer la touche sensitive contiguë.
	L'écran ne peut pas afficher plus de 3 options. Si d'autres options sont disponibles, ces 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.
+ / -	Saisie de températures. Saisie de temps. (n'apparaissent que lorsqu'il est nécessaire ou possible de saisir une donnée).
✓	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.
	Heure départ
	Opération terminée
	Le verrouillage est levé : désactivé = utilisation possible
	activé = utilisation impossible.

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 (-:-1) et 10 heures (10:00).

Si la durée est saisie avec le bloc numérique, elle doit être entrée en heures et en minutes si elle dépasse les 59 minutes.

Exemple : durée 80 minutes = 1:20.

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.

Description du fonctionnement

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).

Réduction de la vapeur

Cette fonction est activée en usine. Elle permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre Réglages / réduction de vapeur").

Maintenir au chaud

Ce four est réglé en usine de manière à ce que les aliments soient maintenus au chaud à 70°C pendant 15 minutes si le four n'est pas arrêté après la fin de la cuisson. Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre Réglages / Maintien au chaud").

Attention, les plats fragiles tels que le poisson peuvent continuer à cuire lors du maintien au chaud.

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".

Mise en service de l'appareil

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

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 :

- Faites défiler les langues avec les touches sensibles placées à droite des flèches jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.
- Effleurez la touche sensible située à gauche de la langue souhaitée.

L'option réglée est suivie d'une coche ✓.

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.

- Effleurez la touche sensible à côté de "OK" pour valider (en bas à droite à côté de l'écran).

Format de temps

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

- Effleurez la touche sensible à côté du format de temps souhaité.
- Pour confirmer, effleurez la touche sensible à côté de "OK".

Avant la première utilisation

Affichage de l'heure

Vous êtes ensuite prié de régler l'heure.

Vous pouvez soit utiliser les touches sensibles à côté de **+** et **-** soit le pavé numérique lumineux.

Saisissez l'heure en quatre chiffres; par ex. 9 heures 10 minutes = 09:10.

- Saisissez les heures et les minutes puis validez avec "Poursuivre".

Affichage de l'heure

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

activé = l'heure est toujours activée

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

pas d'affichage = l'heure est affichée uniquement lorsque l'appareil est enclenché

- Sélectionnez l'option souhaitée.

Après la confirmation avec "OK", il s'affiche

- que votre appareil est prééquipé pour le système Miele@home
- que la mise en service a été effectuée avec succès.

- Validez à chaque fois avec "OK".

Après validation de ce dernier 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

Avant la première utilisation

Adapter la température d'ébullition

Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre "Principe d'utilisation / Préparation du four") et faites fonctionner le four avec le mode de cuisson universel (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'ancien de plus de 300 m. A cet effet, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").

QUELFOUR.COM

Modes de fonctionnement

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

	Mode de cuisson / menu	Température préprogrammée	Gamme de température programmable
	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 de poisson	°C 85 °F 185	°C 75 - 100 °F 165 - 212
	Cuisson des légumes	°C 100 °F 212	°C 90 - 100 °F 195 - 212
	Cuisson de viande	°C 100 °F 212	°C 90 - 100 °F 195 - 212
	Réchauffage	°C 100 °F 212	°C 80 - 100 °F 175 - 212
	Décongélation	°C 60 °F 140	°C 50 - 60 °F 120 - 140
	Détartrage Détartrage du réservoir d'eau	-	-
	Programmes automatiques	-	-
	Cuisson d'un menu Cuisson simultanée de plusieurs aliments	-	-
	Programmes personnalisés Rédaction et enregistrement de cuissons	-	-
	Réglages Modification des réglages usine	-	-

Principe de commande

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 **F20** est affiché après quelque temps (voir chapitre "Que faire, si ...").

- Enfourez les aliments.

Sélectionner le mode

- Enclenchez le four vapeur (0).
- Si le mode de cuisson souhaité n'est pas affiché, effleurez une des touches sensibles près des flèches à droite de l'affichage jusqu'à ce que le mode de cuisson apparaisse.
- Sélectionnez le mode de cuisson en effleurant la touche sensible située à côté.

Régler la température

- Si vous souhaitez cuire avec la température préprogrammée, validez avec "OK", si vous souhaitez modifier la température, entrez la température souhaitée avec les touches **- / +** ou avec le bloc de chiffres et validez avec "OK".

Réglage de la durée

- Entrez la durée souhaitée avec **- / +** ou le bloc de chiffres, par exemple 20 minutes.
- Validez en effleurant "OK".

Le four démarre dès que la durée a été validée.

Après la cuisson

Une fois la durée écoulée un signal sonore retentit. "Réduction de vapeur et "Fin de l'opération" sont affichés à l'écran. Pendant la réduction de vapeur, la porte s'entrouvre automatiquement.

Attendez que le message "Réduction de vapeur" disparaisse avant d'ouvrir la porte de l'appareil en grand et de sortir les aliments.

- Arrêtez l'appareil.

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

Si le four n'est pas arrêté, la fonction de maintien au chaud est démarrée.

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 !

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. Appeler le service après-vente.

Commande

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.

Modifier

- Sélectionnez "modifier".
- Sélectionnez l'option souhaitée, par ex. "Température", puis effectuez la modification.
- Confirmez avec la touche OK.

Enregistrer

Vous pouvez enregistrer le mode de cuisson en cours pour l'intégrer dans le menu Programmes personnalisés et pouvoir l'activer ultérieurement.

- Sélectionnez "modifier".
- Effleurez l'une des touches sensibles près des flèches jusqu'à ce que "Enregistrer sous" soit affiché.
- Sélectionnez "Enregistrer sous".

Un résumé s'affiche

- Validez avec "Poursuivre".
- Procédez ensuite comme décrit au chapitre "Programmes individuels", au paragraphe "Enregistrer".

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.

Commande

Programmes automatiques

Les indications de poids en programme automatique se basent sur le poids par pièce. Vous pouvez cuire un pavé de saumon de 250g 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.
- Enfournez l'aliment dans l'appareil.
- Enclenchez le four vapeur ①.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez l'aliment.

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.

- Saisissez les valeurs souhaitées puis validez avec "Poursuivre".
- Démarrez la cuisson tout de suite ou entrez l'heure de départ ou de fin de cuisson (voir chapitre "Heure de départ/fin").

Cuisson d'un menu

Vous pouvez choisir jusqu'à trois éléments, par exemple du poisson avec une garniture et des légumes. Les différents éléments peuvent être sélectionnés dans n'importe quel ordre. Le four les classe automatiquement en fonction du temps de cuisson : l'aliment qui cuit le plus longtemps doit être enfourné en premier.

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Disposez par ex. le plat récupérateur sur la sole du four.
- Enclenchez le four vapeur ①.
- Sélectionnez "Cuisson d'un menu".
- Sélectionnez l'aliment.

En fonction de l'aliment, il vous faut préciser la taille et le degré de cuisson.

- Sélectionnez ou saisissez les valeurs souhaitées puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter autre aliment".
- Sélectionnez l'aliment souhaité et procédez comme pour le premier aliment.
- Ce processus se répète le cas échéant pour le troisième aliment.

Après validation de "Démarrer cuisson menu" le four indique l'aliment et le niveau de cuisson.

Après la fin de la phase de chauffage, il est affiché à quel moment l'aliment suivant doit être enfourné. Lorsque ce moment est atteint, l'aliment et le niveau de cuisson sont indiqués. Ce processus se répète le cas échéant pour le troisième aliment.

Vous pouvez également faire cuire un menu comprenant des aliments ne figurant pas dans la liste du four. Vous trouverez des conseils à ce sujet dans le fascicule "Conseils à l'intention de l'utilisateur", chapitre "Cuisson d'un menu".

Commande

Programmes personnalisés

Vous pouvez enregistrer les programmes de cuisson que vous utilisez souvent avec leur propre nom sous le menu Programmes personnalisés.

Si vous n'avez pas encore créé de programme personnalisé, seuls les modes de cuisson sont affichés.

Si vous avez déjà enregistré quelques programmes, la liste suivante apparaît :

sélectionner

Les programmes personnalisés peuvent être ouverts et démarrés.

créer

Des programmes personnalisés peuvent être créés.

modifier

Les programmes existants sont affichés et peuvent être modifiés.

supprimer

Les programmes existants peuvent être supprimés.

dans le menu principal

Vous pouvez ajouter jusqu'à trois programmes existants dans le menu principal. Vous pouvez déterminer une position fixe à la fin du menu principal.

Création d'un programme individuel

- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez "Créer".
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Programmez le four comme d'habitude et validez avec "Poursuivre".

Un résumé est affiché.

- Validez avec "Poursuivre".

Le processus de cuisson peut être enregistré.

Enregistrer

Le processus peut être enregistré sous un nom suggéré par l'appareil, par ex. "Plat1" ou sous le nom de votre choix, par exemple "Mironton" ou encore en mélangeant les deux, "Plat 1 Mironton".

Avec les touches sensibles à gauche et à droite de l'alphabet, marquez la lettre à inscrire, validez avec "Sélectionner caractère". Les majuscules et minuscules sont écrites automatiquement. Terminez en validant "Confirmer nom".

QUELF0UR.COM

Fonctions additionnelles

Heure départ / arrêt

Vous pouvez décaler le départ à un moment ultérieur. Le four s'enclenche ensuite automatiquement.

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

Considérez que la différence entre l'heure de départ et la fin comprend la durée entrée plus le temps de montée en température calculé par l'appareil.

Il n'est possible de régler le départ différé que dans les 60 secondes suivant la fin de la saisie. Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction si la température de l'enceinte dépasse 40 °C, par exemple après une cuisson.

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 le mode de cuisson, la température et la durée comme d'habitude.
- Sélectionnez "Heure départ" ou "Fin" et entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou s'achever.
- Confirmez avec la touche OK.

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 lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez relancer le processus en arrêtant et en remettant en marche l'appareil.

Si la porte n'est pas ouverte dans les 30 minutes suivant le processus de préchauffage, le menu principal est affiché à l'écran.

Utiliser le préchauffage

- Enclenchez la machine.

Le menu principal s'affiche. Ne sélectionnez **pas de mode de cuisson**.

Après quelques secondes l'affichage change et le four commence à chauffer. Lorsque le préchauffage est terminé, "Opération terminée" est affiché.

- Enfourez l'aliment.

Le menu principal s'affiche.

- Effectuez vos réglages comme d'habitude.

Ne pas utiliser le préchauffage

- Enfourez l'aliment.

- Enclenchez la machine.

Sélectionnez le mode de cuisson et réglez la température et la durée.

Fonctions additionnelles

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 (9:59:59 h:min:sec).

Si le temps réglé est inférieur à 10 minutes, il sera affiché en minutes:secondes, s'il est supérieur à 10 minutes en heures:minutes. La minuterie doit être entrée en minutes et secondes ou en heures, minutes et secondes.

8 minutes = 8:00

Une fois la minuterie écoulee un signal sonore retentit. Arrêtez la minuterie en effleurant **<C**. Si la minuterie n'est pas arrêtée, elle continue à se dérouler seconde par seconde et le symbole Δ 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 Δ .
- Saisissez le temps souhaité avec les touches sensibles à côté de +/- ou avec le pavé numérique.
- Confirmez avec la touche OK.

Modifier

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

Supprimer


- Effleurez la touche sensitive Δ puis **<C** et validez avec "OK".

Sécurité enfants


La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

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

Activer

- Sélectionnez le symbole .
- Sélectionnez "activé" et validez avec "OK".

Désactiver

- Sélectionnez le symbole .
- Sélectionnez "désactivé" et validez avec "OK".

QUELFOUR.COM

Réglages

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

Marche à suivre :

- Enclenchez la machine.
- Sélectionnez le menu Réglages.
- Sélectionnez le réglage à modifier.

La coche ✓ signale le réglage actif.

Si aucune sélection n'a été effectuée dans les sous-menus dans l'espace de 5 minutes, l'affichage retourne au menu Réglages.

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.

Affichage de l'heure

Affichage: Vous pouvez choisir si l'heure doit être affichée en permanence ou pour 60 secondes seulement ou pas du tout

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

réglér: Régler l'heure.

synchroniser: Si votre appareil est équipé d'un module de communication Miele@home et que vous avez connecté l'appareil sur Miele@home, l'heure est synchronisée avec l'heure du système Miele@home. Vous pouvez désactiver la synchronisation si vous souhaitez saisir un temps différent du système Miele@home.

Départ

Le four est réglé en usine de telle sorte que le départ d'une cuisson soit automatiquement enclenché quelques secondes après la dernière saisie. Ce réglage peut être modifié de telle sorte que le départ doive être enclenché manuellement.

Réduction de la vapeur

Cette fonction peut être activée ou désactivée. Il est conseillé de la désactiver lorsque des aliments sont cuits simultanément mais enfournés à des moments différents.

Si la réduction de vapeur est désactivée, une grande quantité de vapeur s'échappe à chaque ouverture de porte et la fonction de maintien au chaud ne peut pas être utilisée.

Maintenir au chaud

Cette fonction peut être activée ou désactivée.

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.

QUELFOUR.COM

Réglages

Dureté d'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).

Niveau de dureté	Degré de dureté	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.

Volume

Il est possible de modifier le volume des signaux sonores et du bip de validation. Le bip de validation d'actionnement des touches peut être désactivé.

Sécurité

Si le réglage sous Sécurité enfants est modifié sur "autoriser", la sécurité enfants peut être activée lorsque le four est éteint.

Unités

Le poids peut être indiqué en kg ou lbs, la température en °C ou °F et la hauteur peut être affichée en cm ou en pouces (inches).

Miele@home

Accessoires en option

Cette option n'est affichée que si votre four est équipé d'un module de communication.

L'un des affichages suivants apparaît :

Installation Miele@home

Cet appareil électroménager n'est pas encore connecté au système Miele@home.

Veillez vous reporter à la notice d'installation "Miele@home" fournie avec le module de communication.

Miele@home SuperVision (pas encore disponible en France)

Cet appareil électroménager est connecté au système Miele@home.

Vous trouverez la description des réglages possibles au chapitre "Miele@home SuperVision - Réglages".

Revendeur

Cette option permet de présenter les fonctions du four sans le faire chauffer. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

Si vous avez sélectionné et validé une des options par ménage, celles-ci peuvent être désactivées de la façon suivante :

- Mode expo
- Sélectionnez le menu "désactivé" et suivez les questions et conseils à l'écran.
- Mode vitrine,
Mode démonstration
- Effleurez une touche sensitive près de l'écran et suivre les questions et messages à l'écran.

Réglages

Réglage d'usine

Tous réglages : Toutes modifications effectuées sous "Réglages" sont effacées et les réglages d'usine rétablis. Les programmes personnalisés sont conservés.

Programmes personnalisés : seuls les programmes personnalisés sont supprimés.

Menu principal : seul le réglage d'usine du menu principal est rétabli.

Températures préprogrammées : seules les températures préprogrammées sont modifiées.

QUELFOUR.COM

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 pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants 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.

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 torchon en microfibres humide propre sans produit de nettoyage.

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, 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 bombes pour fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges dures ou avec tampon abrasif
- de grattoir métallique acéré !

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.

Lors du nettoyage de la paroi arrière, vérifiez que rien ne se coince derrière les joints des ouvertures d'admission et d'évacuation de vapeur. Les joints pourraient sinon être repoussés derrière la paroi arrière.

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, le gril 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.

Ouverture de porte automatique

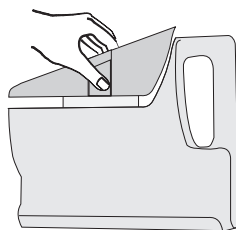
Vérifiez que l'ouverture de porte n'est pas encrassée par les restes de nourriture. Nettoyez les saletés immédiatement avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

Nettoyage et entretien

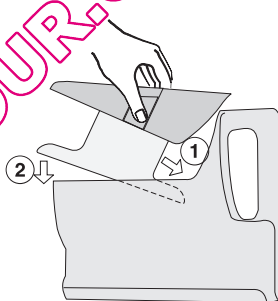
Réservoir d'eau

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.

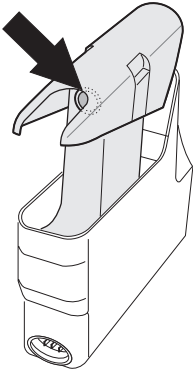


Le réservoir d'eau ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé en lave-vaisselle.

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.
- Enclenchez le four et sélectionnez "Détartrage".
- Validez avec "Poursuivre".

Le détartrage commence. Il 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.

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

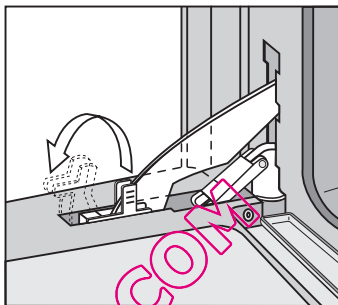
Nettoyage et entretien

Décrocher et remettre la porte

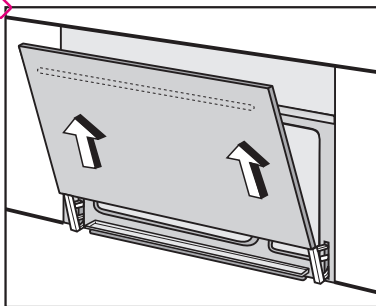
Vous pourrez plus facilement nettoyer l'enceinte en enlevant la porte.

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.

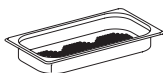
Vous pouvez commander ces articles sur Internet.

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

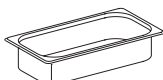
Les plats de cuisson en inox sont conformes à la norme gastronomique (GN). 1/3 et 1/2 indiquent la largeur et la profondeur.

DGGL 1



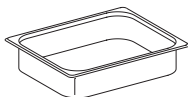
plat de cuisson perforé, GN 1/3
capacité 1,5 l / volume utile 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxH)

DGG 2



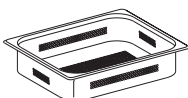
plat de cuisson non perforé, GN 1/3
capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxH)

DGG 3



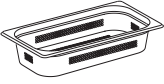
plat de cuisson non perforé, GN 1/2
capacité 4,0 l / volume utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxH)

DGGL 4



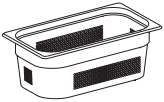
plat de cuisson perforé, GN 1/2
capacité 4,0 l / volume utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxH)

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



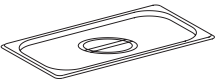
plat de cuisson non perforé, GN 1/3
capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxH)

DGGL 8



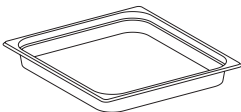
plat de cuisson perforé, GN 1/2
capacité 2,0 l / volume utile 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxH)

DGD



Couvercle pour plat de cuisson GN 1/3

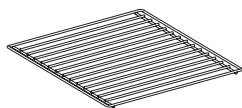
Plat récupérateur



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

Accessoires en option

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 par 6



Pour détartrer le réservoir d'eau.

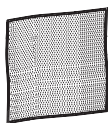
Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Pour enlever les taches de liquide sur la résistance de sole.

Pour détacher les plats de cuisson

Tissu microfibras tous usages



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

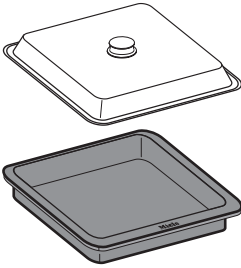
Graisse silicone



Pour graisser le joint torique 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)

Système Miele@home

Vous trouverez des informations détaillées au chapitre "Système "Miele@home" ou sur Internet, www.miele.fr.

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).

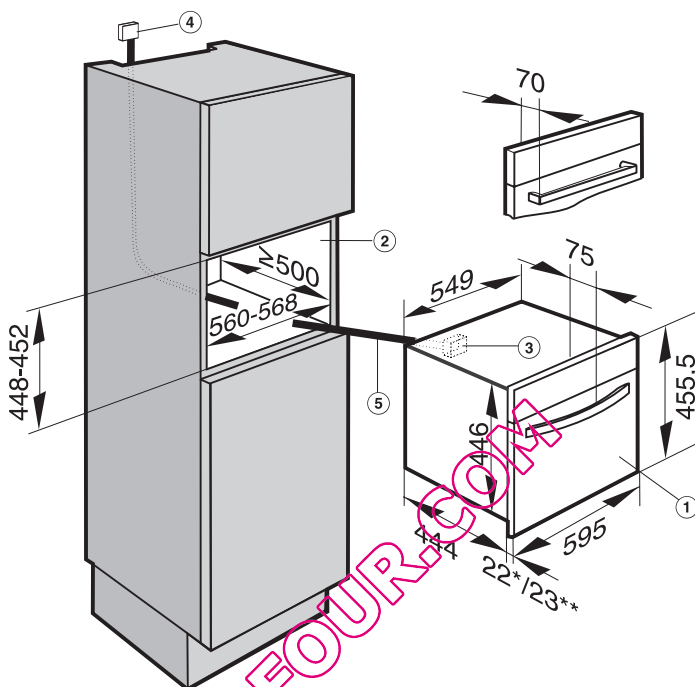
▶ Le four doit être placé de telle façon que le contenu du plat placé au niveau le plus haut soit visible. Ceci afin d'exclure tout risque de brûlure causée par le débordement d'un plat brûlant ou par l'eau chaude.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

QUELFOUR.COM

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Encastrement dans une armoire



* Façade verre

** Façade métal

① Four vapeur

② Niche

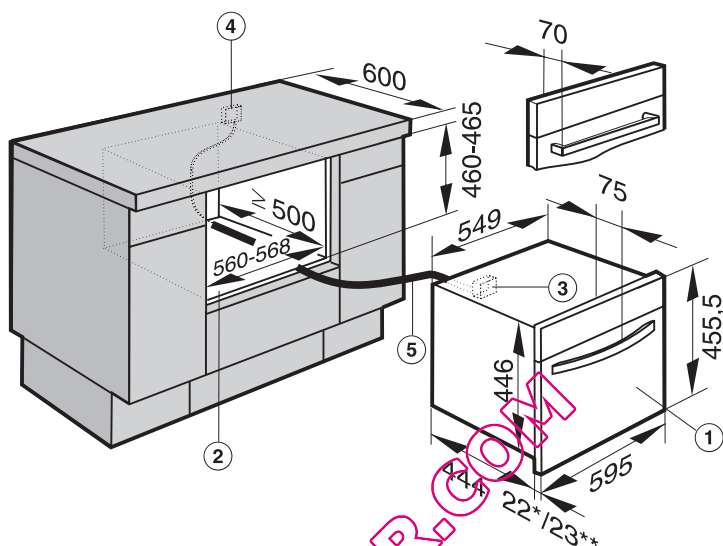
③ Cordon d'alimentation - raccordement dans l'appareil

④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

Dimensions des appareils et cotes d'encastement

Encastrement dans un meuble bas



* Façade verre

** Façade métal

① Four vapeur

② Niche

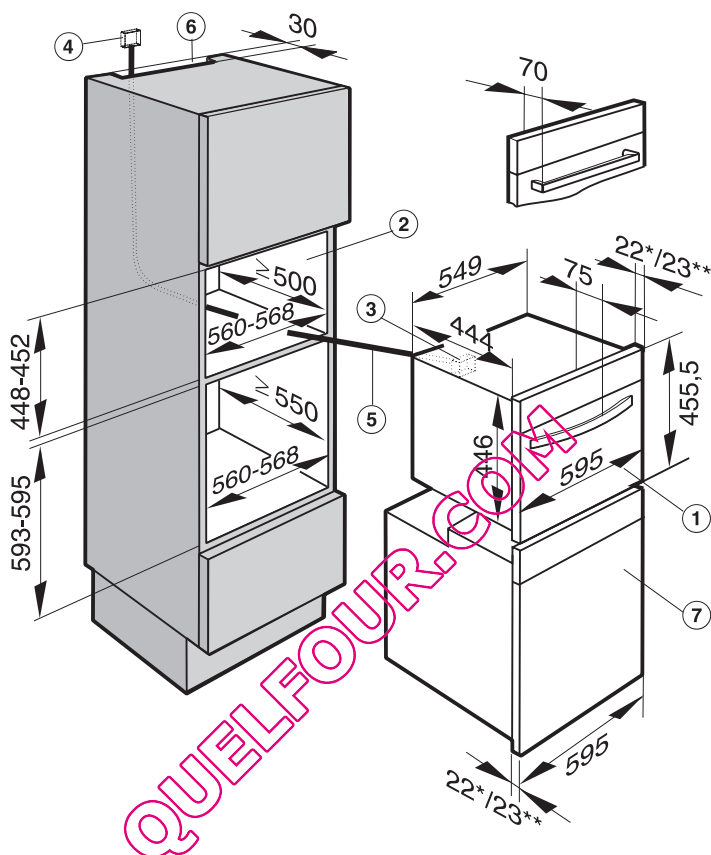
③ Cordon d'alimentation - raccordement dans l'appareil

④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

Dimensions des appareils et cotes d'encastement

Encastement 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

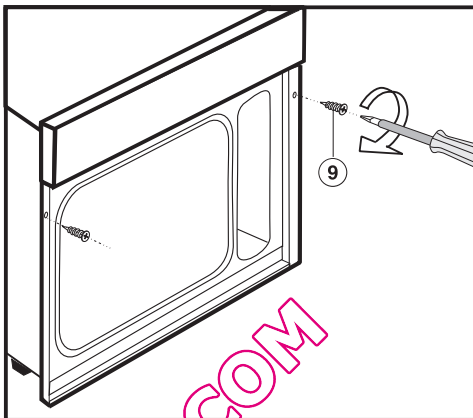
⑤ Cordon d'alimentation

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.



QUELFOUR.COM

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

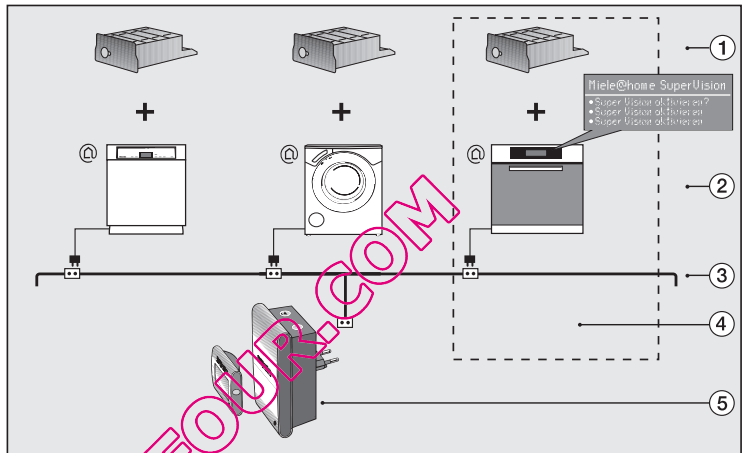
Caractéristique de coupure de type B ou C

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.

QUELFOUR.COM

- ① appareils ménagers à fonction de communication
- ② module de communication
- ③ appareil électroménager SuperVision
- ④ réseau électrique
- ⑤ passerelle Miele@home Gateway
- ⑥ routeur / netbox WiFi



Liaisons possibles vers

- ⑦ ordinateur fixe, portable
- ⑧ iPod* ou iPhone*
- ⑨ connexion avec l'affichage d'un système de bus domestique
- ⑩ connexion par Internet possible

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Cet appareil électroménager ① est compatible avec Miele@home grâce à un module de communication ② à acheter séparément.

Avec le concept Miele@home les appareils électroménagers compatibles peuvent envoyer par le réseau électrique ④ des informations concernant leur état de fonctionnement et des messages sur le déroulement de programme à un autre appareil compatible qui affichera ces informations ③.

Différentes possibilités d'affichage et de commande

- Sur un appareil électroménager équipé de la SuperVision ③
Sur l'écran de cet appareil s'affichera l'état de fonctionnement des autres appareils électroménagers compatibles ①, équipés du module de communication ②.
- Terminaux mobiles ⑦/⑧
Avec l'ordinateur fixe, portable ou un iPod* / iPhone* il est possible d'afficher des informations sur les appareils électroménagers ainsi que d'effectuer quelques commandes à l'aide de la passerelle Miele@home Gateway ⑤ en option connectée à la netbox de votre domicile, dans la limite de réception du réseau sans fil domestique (WiFi) ⑥.
- Domotique ⑨
La solution Miele@home vous permet d'utiliser les possibilités de la domotique. Avec la passerelle Miele@home Gateway ⑤ les appareils électroménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés dans un autre système de bus domestique.

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Accessoires en option nécessaires

- Module de communication XKM 2000 ②
- Passerelle Miele@home Gateway ⑤

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

Autres informations

Vous trouverez davantage d'informations sur Miele@home, SuperVision et les possibilités disponibles dans les modes d'emploi des différents éléments du système Miele@home, par exemple la passerelle Miele@home Gateway.

QUELFOUR.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 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

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



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