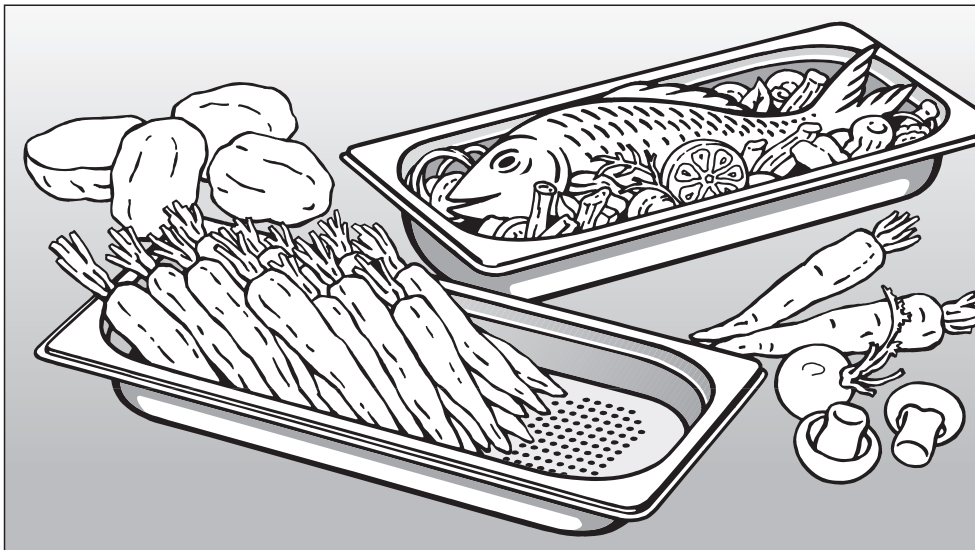


## Mode d'emploi et notice de montage



Four à vapeur  
DG 5051  
DG 5061

Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi  
et la notice de montage  
avant l'installation et/ou la mise en service.  
Vous vous protégerez ainsi et éviterez  
d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 500 210

# Table des matières

---

<b>Consignes 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 livrés . . . . .	11
Panneau de commande . . . . .	12
<b>Fonctionnement de l'appareil</b> . . . . .	13
Panneau de commande . . . . .	13
Sélecteur de mode de fonctionnement . . . . .	13
Sélecteur de température . . . . .	13
Touches sensibles . . . . .	13
Champ d'affichage . . . . .	14
Bac de récupération . . . . .	15
Récipient d'eau . . . . .	15
Température . . . . .	15
Durée (temps de cuisson) . . . . .	15
Bruits . . . . .	15
Phase de chauffage . . . . .	16
Phase de cuisson . . . . .	16
<b>Avant la première utilisation</b> . . . . .	17
Mise en service de l'appareil . . . . .	17
Premier nettoyage . . . . .	19
Adaptation de la température d'ébullition . . . . .	20
<b>Commande</b> . . . . .	21
Modes de fonctionnement . . . . .	21
Préparation . . . . .	22
Sélection du mode de fonctionnement . . . . .	22
Réglage de la température . . . . .	22
Réglage de la durée . . . . .	23
Une fois écoulé le temps de cuisson prévu . . . . .	23
Après l'utilisation . . . . .	24
Pendant le fonctionnement . . . . .	25
Interruption du fonctionnement . . . . .	25
Modification de la température . . . . .	25
Modification du temps de cuisson . . . . .	26
Manque d'eau . . . . .	26
Programme automatique . . . . .	27
<b>Fonctions complémentaires</b> . . . . .	28

# Table des matières

Heure de début . . . . .	28
Minuterie . . . . .	29
Préchauffage . . . . .	30
Blocage de la mise en marche . . . . .	31
<b>Réglages</b> . . . . .	32
Langue  . . . . .	32
Heure . . . . .	32
Préchauffage . . . . .	33
Température proposée . . . . .	33
Dureté de l'eau . . . . .	33
Champ d'affichage . . . . .	33
Intensité sonore . . . . .	33
Sécurité . . . . .	34
Format d'affichage de la température . . . . .	34
Revendeur . . . . .	34
Réglage d'usine . . . . .	34
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	35
Généralités . . . . .	35
Façade de la machine . . . . .	36
Enceinte de cuisson . . . . .	37
Bac de récupération, grille et récipient de cuisson . . . . .	37
Réservoir d'eau . . . . .	38
Joint de couplage . . . . .	39
Détartrage . . . . .	40
Retirer et remettre en place la porte de l'appareil . . . . .	42
<b>Que faire si... ?</b> . . . . .	43
<b>Accessoires en option</b> . . . . .	46
Récipients de cuisson . . . . .	46
Produit de nettoyage et d'entretien . . . . .	48
<b>Consignes de sécurité pour l'encastrement</b> . . . . .	50
<b>Cotes de l'appareil et encastrement</b> . . . . .	51
Encastrement dans un meuble colonne haut . . . . .	51
Encastrement dans un meuble colonne bas . . . . .	52
Encastrement en combinaison avec un four . . . . .	53
<b>Encaster l'appareil</b> . . . . .	54
<b>Raccordement électrique</b> . . . . .	55
<b>Service après-vente, plaque signalétique</b> . . . . .	58

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.

Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de la machine. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Utilisation conforme

► N'utilisez l'appareil que dans le cadre d'un usage domestique, pour les applications expliquées dans le présent mode d'emploi.

Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de la machine.

► Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

## Si vous avez des enfants

- ▶ Utilisez le dispositif de blocage de la mise en marche (sécurité enfants) pour éviter que les enfants ne mettent involontairement l'appareil en marche.
- ▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants sont autorisés à utiliser le four à vapeur seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que les enfants n'ouvrent pas la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.
- ▶ Empêchez les enfants de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte ou encore de s'y accrocher.
- ▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

## Sécurité technique

- ▶ Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !
- ▶ Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique. Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.
- ▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Si la fiche est débranchée du raccordement au secteur, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien professionnel. Veuillez confier ces tâches à un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité du fabricant.

► N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

► Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels autorisés par le fabricant. Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H05VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

► Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction des exigences de sécurité.

► En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
- la fiche de raccordement est débranchée. Pour déconnecter l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.

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

► Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

## Utilisation conforme

- ▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !
- ▶ Lorsque vous enfournez ou retirez le bac de récupération et les plats de cuisson, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas et évitez tout contact avec la vapeur chaude et les parois chaudes de l'enceinte du four. Le danger de brûlure est bien réel !
- ▶ N'utilisez que de la vaisselle en plastique résistant aux hautes températures (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Les autres pièces de vaisselle risquent de fondre ou de devenir cassantes.
- ▶ Ne réchauffez pas de boîtes de conserve dans cet appareil. Il se produirait une surpression, les boîtes exploseraient et endommageraient l'enceinte du four. Vous pourriez en outre vous blesser ou vous brûler.
- ▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments cuits dans l'enceinte du four, et n'utilisez pour la cuisson aucun objet pouvant rouillir. ce qui pourrait entraîner une corrosion de l'appareil.
- ▶ L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours de l'eau dans le récipient d'eau après l'utilisation du four. L'absence d'eau est le signe d'un défaut. Contactez le service après-vente.
- ▶ Le récipient d'eau ne peut être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle. Sinon, vous pourriez recevoir une décharge électrique au moment de glisser le récipient dans l'appareil.
- ▶ Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil, videz le récipient d'eau après chaque utilisation.
- ▶ Lorsque vous retirez et déposez le récipient d'eau, veillez à ne pas le renverser. L'eau chaude pourrait vous brûler.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► S'il y a une prise à proximité du four, veillez à ce que le cordon électrique de l'appareil utilisé ne soit pas bloqué dans la porte. L'isolation du cordon pourrait être endommagée.

Il y a risque de décharge électrique !

► Ne déposez pas d'objets lourds sur la porte de l'appareil. Elle peut supporter un poids de max. 8 kg.

► Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un laps de temps prolongé, nettoyez-le et séchez-le à fond pour éviter l'apparition d'odeurs désagréables, etc. Veillez à ce que le récipient d'eau soit vide. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.



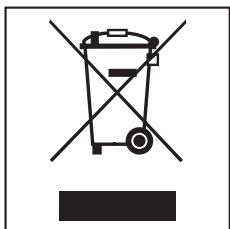
## Enlèvement de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

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

## Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens 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.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu  
ou

– la société Recupel,  
au 02 / 706 86 10,  
site web: [www.recupel.be](http://www.recupel.be)

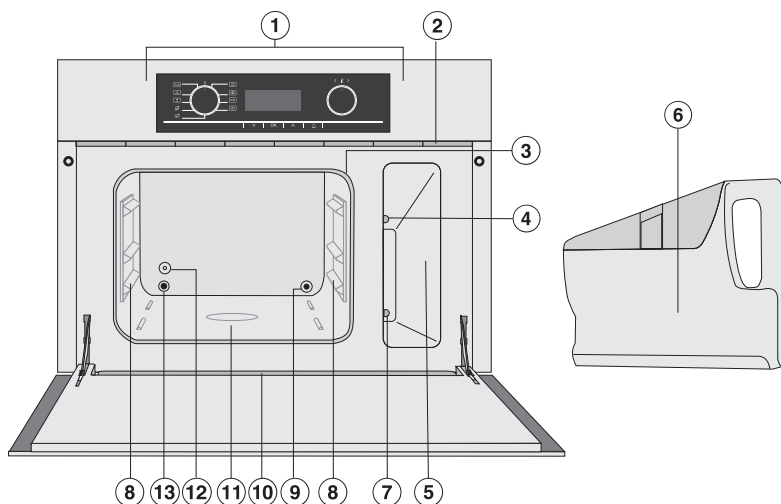
ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

# Description de l'appareil

## Vue de l'appareil

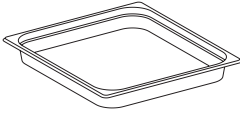


- ① Panneau de commande
- ② Évacuation des buées
- ③ Joint d'étanchéité de la porte
- ④ Canal de la vapeur
- ⑤ Compartiment d'introduction
- ⑥ Récipient d'eau (avec couvercle)
- ⑦ Prise pour récipient d'eau
- ⑧ Niveaux d'introduction
- ⑨ Arrivée de vapeur
- ⑩ Gouttière
- ⑪ Résistance de la sole
- ⑫ Sonde thermique
- ⑬ Orifice d'évacuation de l'air de l'enceinte de cuisson

## Accessoires livrés

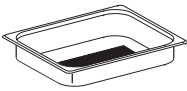
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires en option").

### Bac de récupération



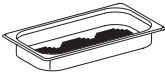
Pour recueillir les gouttes qui tombent  
Taille norme gastro GN 2/3  
325 x 350 x 40 mm (L x P x H)

### DGGL 8



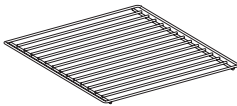
1 récipient troué pour la cuisson à la vapeur  
Capacité 2,0 l / Volume utile 1,7 l  
Taille norme gastro GN 1/2  
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

### DGGL 1



2 récipients troués pour la cuisson à la vapeur  
Capacité 1,5 l / Volume utile 0,9 l  
Taille norme gastro GN 1/3  
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

### Grille



Pour y placer vos propres plats.

### Graisse de silicone



Pour graisser le joint d'étanchéité du récipient d'eau.

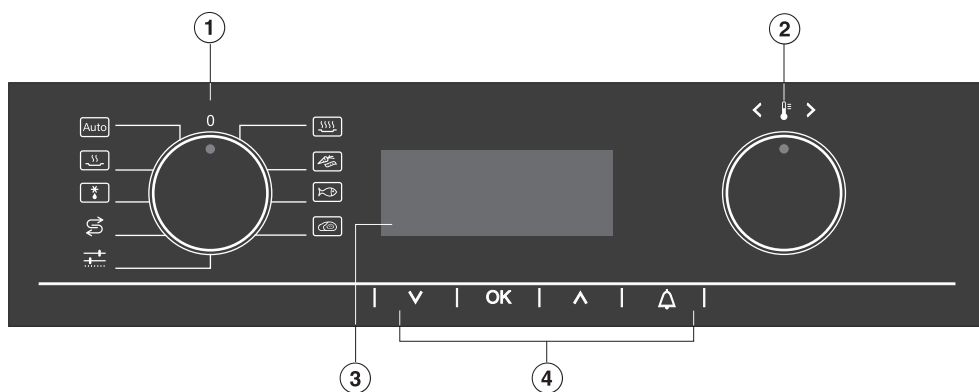
### Tablettes de détartrage

Pour détartrer le récipient d'eau

# Description de l'appareil

---

## Panneau de commande



- ① Sélecteur de mode de fonctionnement
- ② Sélecteur de température
- ③ Champ d'affichage
- ④ Touches sensibles

## Panneau de commande

### Sélecteur de mode de fonctionnement

Tournez ce sélecteur pour choisir le mode de votre choix (voir chapitre "Modes de fonctionnement").

### Sélecteur de température

Tournez ce sélecteur pour choisir la température de votre choix pour le mode souhaité. Vous pouvez modifier la température par paliers de 1°C, dans certaines limites fixées (voir chapitre "Modes de fonctionnement").

Les sélecteurs de mode de fonctionnement et de température tournent à 360° et on peut les enfoncer en appuyant dessus.

### Touches sensibles

Pour activer les commandes de l'appareil, effleurez les touches sensibles correspondantes. Chaque contact est confirmé par un signal sonore. Vous pouvez modifier le volume sonore du signal de confirmation ou désactiver complètement ce signal via le menu Réglages (voir chapitre "Réglages / Volume sonore").







Touche	Fonction
▼	Réglage du temps de cuisson. "Parcourir" la programmation "Parcourir" les programmes automatiques
▲	Réglage du temps de cuisson. ,Parcourir' la programmation "Parcourir" les programmes automatiques
OK	Confirmation.
⏻	Mise en marche et arrêt de la minuterie. Sélection du délai de la minuterie.

# Fonctionnement de l'appareil

---

## Champ d'affichage

Outre du texte, le champ d'affichage indique aussi des symboles :

Symbole	Signification
▲ ▼	Le champ d'affichage présente au maximum 2 choix de sélection. S'il existe d'autres possibilités, le champ d'affichage comporte des flèches.
- - -	Une ligne en pointillés est tracée sous la dernière sélection possible. Ensuite, le début de la liste apparaît.
✓	Une marque indique que l'option correspondante est actuellement sélectionnée.
	Volume d'eau dans le réservoir plein
	à moitié rempli
	peu d'eau
	durée sélectionnée (temps de cuisson)
	Heure de début
	Activation du blocage de la mise en marche

## Bac de récupération

Placez le bac de récupération sur le fond de l'appareil si vous utilisez un récipient perforé. L'eau peut s'y accumuler, et vous pouvez ainsi l'évacuer facilement.

## Récipient d'eau

La capacité maximale est de 1,2 litre, et le volume minimal est de 0,75 litre. Il y a des repères à l'intérieur et à l'extérieur du récipient d'eau. Le repère supérieur ne peut en aucun cas être dépassé !

À 100°C, la quantité d'eau maximale (1,2 l) suffit pour une cuisson de deux heures, à condition que la porte reste fermée. Dans les mêmes conditions, le volume minimal suffit pour une cuisson de 30 minutes.

En cours de fonctionnement, le niveau d'eau dans le réservoir est indiqué par un symbole dans le champ d'affichage.

## Température

Pour certains modes de fonctionnement, l'appareil propose une température par défaut. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier temporairement ou définitivement la température proposée (voir chapitre " Réglages / Températures proposées ").

## Durée (temps de cuisson)

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

## Bruits

Quand l'appareil est en cours de fonctionnement, vous entendez un bruit de soufflerie.

La production de vapeur fait un bruit semblable à celui d'une bouilloire.

# Fonctionnement de l'appareil

---

## Phase de chauffage

Dans cette phase, l'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température indiquée. Le champ d'affichage indique la température en train d'augmenter dans l'enceinte de cuisson.

La durée de cette phase dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, elle est de 7 minutes environ. La durée est cependant plus longue si vous cuisez des plats froids ou congelés.

Vous pouvez réduire la durée de cette phase en mettant de l'eau chaude dans le réservoir.

## Phase de cuisson

Cette phase commence quand l'appareil a atteint la température sélectionnée. Au cours de cette phase, le champ d'affichage indique la durée restante.

Pour plus d'informations et de conseils concernant l'utilisation de votre appareil, voir le cahier "Instructions d'utilisation" (fourni avec l'appareil).



## Mise en service de l'appareil

Une fois l'appareil raccordé à l'électricité, il se met automatiquement en marche.

## Message d'accueil

Un message de bienvenue apparaît dans le champ d'affichage. Ensuite, l'appareil vous demande de définir une série de paramètres nécessaires pour la mise en service du four.

Suivez les instructions indiquées.

## Réglage de la langue

Après le message de bienvenue, l'affichage passe au choix de la langue :

- Effleurez la touche sensitive **▲** ou **▼** autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Confirmez avec "OK".

Votre sélection est indiquée par le signe **✓**.

Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas :

- débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Le processus redémarre à zéro, en commençant par le message d'accueil.

ou

- terminez la mise en service dans la langue sélectionnée.

Ensuite, tournez le sélecteur de mode fonctionnement

sur Réglages  et confirmez en appuyant sur "OK". La langue du sous-menu est indiquée par le symbole .

Sélectionnez et confirmez la langue souhaitée, en suivant

les instructions ci-dessus.

# Avant la première utilisation

---

## Format de l'heure

L'écran de sélection du format d'affichage de l'heure apparaît. Par défaut, le format repose sur un cycle de 24 heures.

- Effleurez la touche sensitive **▲** ou **▼** autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le format souhaité apparaisse en surbrillance.

Confirmez avec "OK".

## Réglage de l'heure

Ensuite, l'afficheur vous demande de régler l'heure. Les heures apparaissent en surbrillance.

- Utilisez les touches sensibles **▲** ou **▼** pour paramétrer le nombre d'heures, puis confirmez en appuyant sur "OK".

Les minutes apparaissent en surbrillance.

- Utilisez les touches sensibles **▲** ou **▼** pour paramétrer le nombre de minutes, puis confirmez en appuyant sur "OK".

## Affichage de l'heure

Ensuite, l'appareil vous demande si vous souhaitez afficher l'heure :

activé = l'heure s'affiche en permanence

activé pendant 60 secondes = l'heure s'affiche pendant 60 secondes à chaque fois que l'appareil est arrêté

pas d'indication = l'heure ne s'affiche pas

- Utilisez les touches sensibles **▲** ou **▼** pour paramétrer le réglage souhaité, puis confirmez en appuyant sur "OK".

Après la confirmation par "OK", l'appareil indique que la première mise en service s'est déroulée avec succès.

- Confirmez avec "OK".

Après la confirmation, l'appareil est prêt à l'emploi.

# Avant la première utilisation

---

Veillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique".

## Premier nettoyage

Éliminez tous les films de protection éventuels.

## Réservoir d'eau

Retirez le réservoir d'eau et enlevez son couvercle (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Réservoir d'eau"). Rincez le réservoir d'eau et son couvercle soigneusement à la main, à l'eau chaude, mais sans utiliser de détergent.

Ne mettez jamais le réservoir d'eau et son couvercle au lave-vaisselle. Ne plongez pas le réservoir d'eau dans l'eau !

## Accessoires / Enceinte de cuisson

Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle.

Avant la livraison, l'appareil a été traité avec un produit d'entretien. Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer l'enceinte de cuisson, et pour enlever le film de protection.

# Avant la première utilisation

---

## Adaptation de la température d'ébullition

Remplissez le récipient d'eau (voir chapitre "Commande / Préparer") et faites fonctionner l'appareil en sélectionnant le mode Cuisson universelle à 100°C pendant 15 minutes. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre "Commande".










Cette opération a pour effet d'adapter l'appareil à la température d'ébullition de l'eau, qui varie en fonction de l'altitude du lieu où vous installez l'appareil.

Ce processus dégage plus de vapeur qu'en temps normal.

Après un **déménagement**, vous devez adapter l'appareil à son nouvel emplacement et/ou à la variation de la température d'ébullition de l'eau, si l'altitude du nouveau lieu d'installation est d'au moins 300 mètres inférieure ou supérieure à celle du lieu d'installation précédent. Effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").

## Modes de fonctionnement

Pour plus d'informations sur l'ensemble des fonctions disponibles et pour davantage de conseils concernant l'utilisation de votre appareil, voir le cahier "Instructions d'utilisation" (fourni avec l'appareil).

Symbole	Mode de fonctionnement / menu	Température proposée	Plage de température réglable
0	Appareil désactivé	-	-
	Cuisson universelle Cuisson de tous les aliments, stérilisation, séchage, menu, utilisations spéciales	°C: 100 °F: 212	°C: 40 - 100 °F: 105 - 212
	Cuisson de 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 paramètres par défaut	-	-
	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	-	-

# Commande

---

## Préparation

- Remplissez le réservoir d'eau, au moins jusqu'au repère "min". Pour ce faire, vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle.


Veuillez n'utiliser que de **l'eau du robinet** et en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou tout autre liquide !

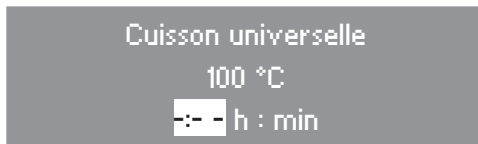
- Introduisez le récipient d'eau dans le four jusqu'à la butée.

Si le récipient d'eau n'est pas bien enfoncé, l'appareil ne chauffera pas et le symbole **F2D** s'affichera après quelques instants (voir chapitre " Que faire si... ").

- Introduisez les aliments.

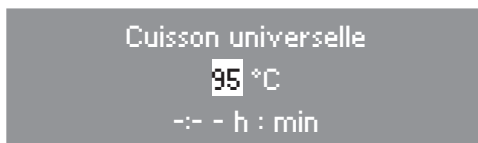
## Sélection du mode de fonctionnement

- Placez le sélecteur sur le mode de votre choix par exemple Cuisson universelle .



## Réglage de la température

Tournez le sélecteur de température pour diminuer la température, si c'est nécessaire pour les aliments que vous voulez cuire.



## Réglage de la durée

- Indiquez la durée de votre choix, en effleurant la touche  $\wedge$  (en montant à partir de 0:00) ou  $\vee$  (en descendant à partir de 9:59), par exemple 20 minutes.



- Confirmez en appuyant sur "OK".

L'appareil se met automatiquement en marche dès que vous avez confirmé.

## Une fois écoulé le temps de cuisson prévu

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit, et le message "Opération terminée" s'affiche à l'écran.

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

Le ventilateur continue de fonctionner quelques instants après l'arrêt de l'appareil. Vous pouvez réduire cette durée de fonctionnement en enlevant directement le récipient d'eau après l'arrêt de l'appareil.

De la vapeur s'échappe à l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit condensée.

Lorsque vous enfournez ou retirez la lèchefrite et les plats de cuisson, faites attention aux débordements et évitez tout contact avec la vapeur chaude et les parois chaudes de l'enceinte du four. Le danger de brûlure est bien réel !

# Commande

---

## Après l'utilisation

- Enlevez et videz le bac collecteur.
- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Retirez-le en le poussant légèrement vers le haut.
- Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte de cuisson est encore humide.

L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours de l'eau dans le récipient d'eau après l'utilisation du four. L'absence d'eau est le signe d'un défaut. Contactez le service après-vente.



## Pendant le fonctionnement

### Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête et le temps de cuisson restant est mémorisé.

De la vapeur s'échappe à l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit condensée.

Lorsque vous enfournez ou retirez la lèchefrite et les plats de cuisson, faites attention aux débordements et évitez tout contact avec la vapeur chaude et les parois chaudes de l'enceinte du four. Le danger de brûlure est bien réel !

Le fonctionnement reprend dès que vous fermez la porte.

Une fois la porte fermée, la pression s'équilibre. Il se peut donc que vous entendiez une sorte de sifflement.

Ensuite, le chauffage reprend et l'augmentation de la température de l'enceinte s'affiche. Une fois la température réglée atteinte, l'affichage se modifie et la cuisson se poursuit pendant la durée restante.

### Modification de la température

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

# Commande

---

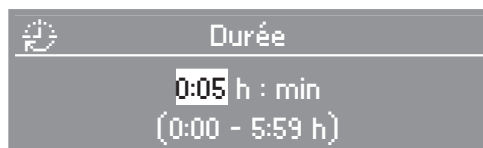
## Modification du temps de cuisson

Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Effleurez  $\wedge$  ou  $\vee$ .



- Confirmez en appuyant sur "OK".



- Pour introduire la durée de votre choix, utilisez la touche sensitive  $\wedge$  ou  $\vee$ .
- Confirmez en appuyant sur "OK".

## Manque d'eau


En cas de manque d'eau quand l'appareil est en marche, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran pour vous demander de rajouter de l'eau.

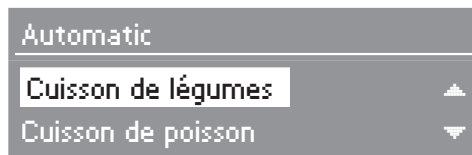
- Enlevez le réservoir et rajoutez de l'eau.
- Introduisez le réservoir d'eau dans le four jusqu'à la butée.
- Fermez la porte.

Le fonctionnement reprend.

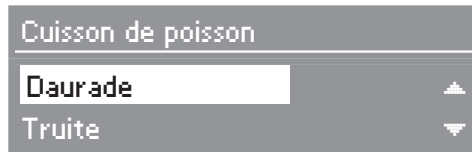
## Programme automatique

Les indications de poids du programme automatique font référence au poids à la pièce. Vous pouvez cuire un pavé de saumon de 250 g ou 10 morceaux de saumon pour un poids total de 250 g.

- Remplissez le réservoir d'eau et poussez-le dans l'appareil.
- Placez le bac de récupération sur le fond de l'appareil.
- Mettez les aliments dans l'appareil.
- Placez le sélecteur sur Automatique .



- Au moyen des touches **▲** ou **▼**, sélectionnez le programme de votre choix, puis confirmez en appuyant sur OK.



- Sélectionnez l'aliment souhaité à l'aide des touches **▲** ou **▼**, puis confirmez en appuyant sur OK.

En fonction du programme et des aliments, l'appareil vous demande de préciser la taille et le degré de cuisson. Un taux de cuisson moyen est proposé par défaut. Si vous commencez par la valeur proposée, vous pourrez toujours cuire davantage par la suite si nécessaire.

- Introduisez les valeurs de votre choix au moyen des touches **▲** ou **▼**, puis confirmez en appuyant sur OK.

Si vous souhaitez démarrer la cuisson

- immédiatement, confirmez en appuyant sur OK.
- plus tard, sélectionnez et confirmez l'option « Démarrer plus tard ». Réglez l'heure de début, avec les touches **▲** ou **▼**, puis confirmez en appuyant sur OK.

# Fonctions complémentaires

## Heure de début

Vous pouvez différer le démarrage de l'appareil. L'appareil se met alors en marche automatiquement.

Le report de la mise en marche n'est possible que pendant 60 secondes après la fin des réglages. Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction lorsque l'enceinte de cuisson est encore trop chaude (plus de 40°C), comme après la fin d'un processus de cuisson.

Le fait qu'un laps de temps trop long s'écoule entre l'introduction de l'aliment dans le four et le début de la cuisson peut avoir des conséquences néfastes sur le résultat de cuisson.

La couleur des aliments frais peut changer voire disparaître complètement.

- Sélectionnez comme d'habitude le programme, la température et le temps de cuisson.
- Effleurez la touche "OK".



- 
- Sélectionnez "heure de début", puis confirmez en appuyant sur "OK".



- Réglez l'heure de début, avec les touches  $\wedge$  ou  $\vee$ , puis confirmez en appuyant sur "OK".

## Minuterie

Pour surveiller différentes cuissons, vous pouvez régler la minuterie.

Vous pouvez aussi employer la minuterie pendant une cuisson en cours.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 seconde (00:00:01) et 9 heures 59 minutes (09:59:00).

Les durées jusqu'à 10 minutes sont affichées sous la forme 'minutes:secondes', tandis que les durées supérieures à 10 minutes sont indiquées sous la forme 'heures:minutes'.

Une fois la durée de la minuterie écoulée, un signal sonore retentit. Pour désactiver la minuterie, effleurez la touche  $\Delta$ . Si la minuterie ne s'éteint pas, elle continue à avancer seconde par seconde et le symbole  $\Delta$  clignote dans le champ d'affichage. Vous pouvez ainsi connaître le temps écoulé.

## Réglage

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .
- Pour introduire la durée de votre choix, utilisez la touche sensitive  $\wedge$  ou  $\vee$ .
- Confirmez en appuyant sur "OK".

## Modification

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ , introduisez la durée souhaitée, puis confirmez en appuyant sur "OK".

## Suppr.

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .
- Effleurez la touche  $\wedge$  oder  $\vee$  jusqu'à ce que "-:- -:- -" apparaisse dans le champ d'affichage.
- Confirmez en appuyant sur "OK".

# Fonctions complémentaires

---

## Préchauffage

L'appareil est équipé d'une fonction de préchauffage. Pendant cette fonction, l'appareil chauffe à environ 40°C. Cela permet de diminuer le temps nécessaire pour que l'appareil arrive à la température souhaitée, et donc le temps total de la cuisson.

Par défaut, cette fonction est désactivée. Si vous désirez utiliser cette fonction, vous devez changer le réglage correspondant (voir chapitre "Réglages / Préchauffage").

Même quand la fonction est activée, vous pouvez toujours choisir de l'utiliser ou non au début de chaque nouveau programme de cuisson.

Pendant le préchauffage, le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le four.

Le préchauffage est interrompu dans les cas suivants :

- Ouverture de la porte ;
- Activation des touches **▲**, **▼** ou "OK" ;
- Sélection d'un autre mode de fonctionnement.

Pour redémarrer un programme, arrêtez l'appareil, puis sélectionnez un mode de fonctionnement.

## Utilisation du préchauffage

- Sélectionnez le programme de votre choix.

N'indiquez **pas** de durée.

Après quelques secondes, le préchauffage commence. Une fois atteinte la température indiquée, le message "Programme terminé" s'affiche.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez comme d'habitude la température et le temps de cuisson.


## Non utilisation du préchauffage

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le programme de votre choix.
- Réglez la durée souhaitée.
- Confirmez ou indiquez la température souhaitée.

## Blocage de la mise en marche

Le blocage de la mise en service empêche toute mise en marche involontaire de l'appareil.

D'usine, le blocage de la mise en service est désactivé. Si vous désirez utiliser cette fonction, vous devez changer le réglage correspondant (voir chapitre "Réglages / Sécurité").

Si le blocage de la mise en service est en marche, le symbole  s'affiche quand l'appareil est éteint.

## Déverrouiller

- Appuyez brièvement sur la touche "OK".

Une instruction s'affiche.

- Effleurez la touche "OK" jusqu'à ce que l'instruction s'éteigne.

Vous pouvez alors utiliser l'appareil normalement.

L'appareil se verrouille automatiquement trois secondes après que vous ayez placé le sélecteur de mode de fonctionnement sur "0".

# Réglages

---

Vous pouvez choisir des alternatives pour certains réglages. Il est possible de changer plusieurs réglages à la suite.

- Placez le sélecteur de mode de fonctionnement sur le menu Réglages.
- Sélectionnez le sous-menu souhaité.
- Sélectionnez les réglages de votre choix.

Les paramètres actuels sont indiqués par un signe ✓.


La touche "retour" permet de revenir au niveau supérieur.


Après avoir appuyé sur "OK" ou si aucun choix n'est effectué dans les 15 secondes environ, le menu supérieur s'affiche de nouveau.

Vous pouvez quitter le menu Réglages à n'importe quel endroit, il suffit d'arrêter de tourner le sélecteur de mode de fonctionnement.

## Langue

L'appareil peut être réglé sur différentes langues.

Dans le sous-menu " Langue " , vous pouvez choisir la langue.

Si vous avez malencontreusement sélectionné une langue que vous ne connaissez pas, vous pouvez vous y retrouver à l'aide du symbole  et retourner ainsi dans le sous-menu " Langue ".

## Heure

**Affichage** : Vous pouvez choisir d'afficher l'heure en permanence (activé), pendant seulement 60 secondes, ou de ne pas l'afficher du tout.

**Format de temps** : Vous pouvez choisir d'afficher l'heure par cycles de 12 ou de 24 heures.

**Régler** : Réglage de l'heure



## Préchauffage

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction.

## Température proposée

Il est recommandé de modifier durablement les températures préenregistrées si vous avez l'habitude de travailler avec vos propres températures. Vous pouvez modifier les températures dans les limites prévues.

## Dureté de l'eau

Votre appareil est réglé en usine sur la plage de dureté de l'eau IV (4 : très grande dureté). L'appareil peut être réglé sur différentes duretés d'eau.

Pour connaître la plage de dureté de votre eau, vous pouvez utiliser le ruban test fourni avec l'appareil ou vous renseigner auprès du service des eaux de votre ville ou de votre commune.

La dureté de l'eau est indiquée par plages de dureté (de I à IV) ou en degrés de dureté allemands (de 1 à >21°d) ou en degrés de dureté français (de 1 à >38°f).

Plage de dureté	Degré de dureté °d / °f	Réglage
I	1-7 °dH / 2-3 °f	douce 1
II	8-14 °dH / 14-25 °f	moyenne 2
III	15-21 °dH / 26-38 °f	dure 3
IV	>21 °dH >38 °f	très dure 4

## Champ d'affichage

Vous pouvez modifier la luminosité ou les contrastes du champ d'affichage.

## Intensité sonore

Vous pouvez modifier l'intensité des sons des signaux et des touches.

# Réglages

---

## Sécurité

Si le réglage de la fonction "Blocage de la mise en marche" est paramétré sur "activé", vous ne pouvez pas mettre en marche l'appareil.

## Format d'affichage de la température

La température peut est affichée en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

## Revendeur

Il s'agit d'une option prévue spécialement pour les revendeurs qui veulent présenter l'appareil sans qu'il chauffe.

## Réglage d'usine

**Tous les réglages** : La fonction "Tous les réglages" fait revenir tous les paramètres aux valeurs par défaut (réglages d'usine).

Seules les **températures proposées** que vous avez modifiées reviennent aux valeurs par défaut (réglages d'usine).

## Généralités

Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez l'appareil refroidir.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il a entièrement séché.

N'utilisez aucun système de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Pour nettoyer votre appareil, n'employez jamais de détergent industriel. Utilisez uniquement des produits ménagers.

N'utilisez en aucun cas des détergents contenant des hydrocarbures aliphatiques. Vous risqueriez d'endommager les joints.

# Nettoyage et entretien

---

## Façade de la machine

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur la façade de la machine.

Si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer la façade. Séchez ensuite les éléments nettoyés à l'aide d'un chiffon doux. Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibrilles propre et humide sans détergent.

Toutes les surfaces sont vulnérables aux griffures. Les griffures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

### **Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :**

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants,
- les détergents pour acier inoxydable (inox) ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ou
- de grattoirs métalliques !

## Enceinte de cuisson

Essuyez l'enceinte de cuisson, la voûte, le joint de la porte, la rigole, l'intérieur de la porte et le compartiment d'introduction après chaque utilisation. La condensation produite pendant la cuisson s'enlève facilement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour enlever les traces de graisse. Rincez ensuite à l'eau claire.

Au fil du temps, la **résistance de la sole** peut subir des décolorations dues aux liquides qui s'écoulent dans le four. Ces traces peuvent être enlevées facilement à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox, qui convient également à l'acier inoxydable (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez ensuite à l'eau claire jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.

Si le **joint de porte** devient friable et cassant, remplacez-le. Vous pouvez commander un nouveau joint auprès du service après-vente.

Si le nouveau joint a une couture, veillez à placer celle-ci vers le haut quand vous installerez le joint.

## Bac de récupération, grille et récipient de cuisson

Rincez et séchez le bac de récupération, la grille et le récipient de cuisson après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

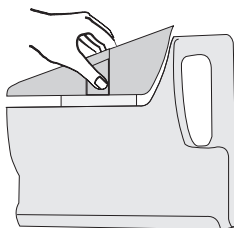
Vous pouvez enlever avec un peu de vinaigre les éventuelles décolorations bleutées sur le récipient de cuisson. Vous pouvez aussi employer le nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez ensuite le récipient à l'eau claire, jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.

# Nettoyage et entretien

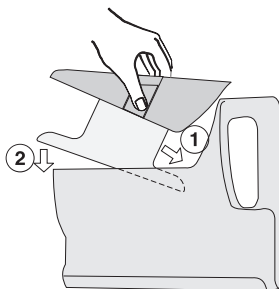
## Réservoir d'eau

Sortez, videz et séchez le récipient d'eau après chaque utilisation.

- Détachez le couvercle en pressant les deux côtés l'un contre l'autre. Ensuite, retirez-le.



- Ne remettez le couvercle en place dans le récipient d'eau qu'après avoir séché entièrement les deux pièces. Le plus simple est de l'introduire en biais ①, puis de l'abaisser ②.

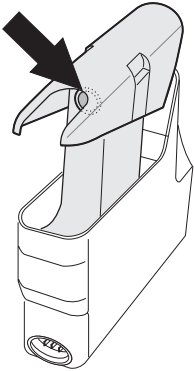


Le récipient d'eau ne peut être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle.

Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil, videz le récipient d'eau après chaque utilisation.

N'employez pas d'éponges rugueuses ou de brosses dures.

## Joint de couplage



Si au fil du temps, le récipient d'eau devient de plus en plus difficile à introduire et à retirer de l'appareil ou que le message d'erreur **F20** apparaît, graissez le joint de couplage avec un peu de graisse de silicone (voir le chapitre "Description de l'appareil / Accessoires livrés"). Le joint ne doit pas être enlevé pour le graissage.

Lorsque vous utilisez la graisse de silicone, respectez les mesures de précaution suivantes :

- Si de la graisse de silicone entre en contact avec la peau, essuyez ou rincez immédiatement.
- Si de la graisse pénètre dans les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.
- En cas d'ingestion, consultez un médecin.

Si le joint de couplage est devenu cassant ou fragile avec le temps ou si une quantité anormale d'eau s'est accumulée au fond du compartiment du récipient d'eau, le joint doit être remplacé.

Vous pouvez commander un nouveau joint auprès du service après-vente.

Pour le graissage, utilisez exclusivement la graisse de silicone fournie avec l'appareil et en aucun cas de la margarine, de l'huile ou toute autre graisse ménagère. Sinon, le joint risquerait de gonfler.

# Nettoyage et entretien

---

## Détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons l'utilisation de tablettes spéciales pour le détartrage (voir chapitre "Accessoires en option"). Vous pouvez également utiliser un produit de détartrage à l'acide citrique que vous pourrez aisément trouver dans le commerce. Respectez les consignes de sécurité mentionnées sur l'emballage du détartrant.

Veillez à éviter toute infiltration du produit détartrant sur les panneaux métalliques ou la poignée de porte. Sinon, des taches risqueraient d'apparaître. Le cas échéant, enlevez immédiatement le détartrant.

Après un certain nombre d'heures de fonctionnement, l'appareil vous signale qu'il est temps de détartrer le four.

Une fois le dernier processus de cuisson autorisé terminé, l'appareil se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le four avant qu'il ne se bloque.

- Dans le récipient d'eau, préparez un litre de solution de détartrage. Respectez les indications de l'emballage du produit détartrant.
- Introduisez le réservoir d'eau dans le four jusqu'à la butée.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement "Détartrage".
- Confirmez en appuyant sur "OK".
- Confirmez à nouveau en appuyant sur "OK".

Vous pouvez interrompre le processus de détartrage dans les premières minutes suivant son démarrage. Ensuite, il est trop tard.

N'arrêtez pas l'appareil avant la fin du processus de détartrage, sinon vous devrez relancer le processus.

Une fois 12 minutes écoulées, l'appareil vous invite à remettre de l'eau fraîche.



- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Enlevez le couvercle.
- Rincez à fond le récipient d'eau et le couvercle.
- Remettez le couvercle, versez un litre d'eau dans le récipient et glissez-le dans l'appareil jusqu'à la butée.

Une fois le récipient d'eau introduit, le processus de détartrage reprend automatiquement.

### **Après le détartrage :**

- Éteignez l'appareil.
- Ouvrez la porte.
- Enlevez et videz le réservoir d'eau.
- Séchez l'appareil.
- Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il a entièrement séché.

# Nettoyage et entretien

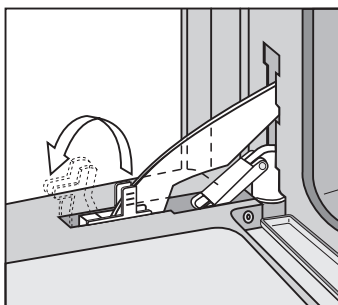
---

## Retirer et remettre en place la porte de l'appareil

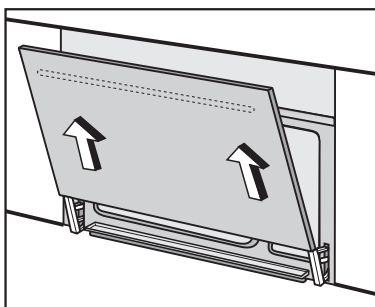
Vous pourrez plus facilement nettoyer l'enceinte de cuisson si vous enlevez la porte.

### Enlèvement

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Relevez les leviers des charnières de porte.




- Fermez la porte lentement jusqu'à ce que les leviers touchent le cadre.
- Soulevez la porte à deux mains pour la dégager des charnières.



### Remise en place

- Placez la porte sur les charnières.
- Ouvrez la porte complètement.
- Repoussez les leviers vers l'arrière.
- Fermez la porte.

 Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

### Que faire si...

#### **... il est impossible de mettre l'appareil en marche ?**

Vérifiez que le fusible de l'installation domestique est bien en place.

Si tel n'est pas le cas, débranchez l'appareil du réseau électrique pendant environ une minute. À cet effet :

- arrêtez le disjoncteur correspondant ou dévissez complètement le fusible, ou
- arrêtez le disjoncteur de différentiel.

Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez le service après-vente.

#### **... le mode de démonstration est activé ?**

Dans ce cas, l'appareil ne chauffe pas. Pour le désactiver, voir chapitre "Réglages / Revendeurs".

#### **... un bruit de ventilation se fait encore entendre après que l'appareil a été arrêté ?**

L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur.

Le ventilateur continue de fonctionner encore quelques instants après l'arrêt de l'appareil.

## Que faire si... ?

---

### **... le récipient d'eau ne peut être inséré jusqu'à la butée ou retiré de l'appareil qu'avec difficulté ?**

Graissez légèrement le joint de couplage du récipient d'eau avec de la graisse de silicone, comme cela est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien / Joint de couplage".

### **... la phase de chauffage dure beaucoup trop longtemps ?**

Contrôlez le fond du récipient d'eau.

Si une quantité anormale de calcaire s'y est déposée, vérifiez la plage de dureté réglée. Le cas échéant, réglez la plage de dureté correspondant à votre eau (voir chapitre "Réglages / Dureté de l'eau") et détartrez l'appareil (voir chapitre "Détartrage").

Si la plage de dureté avait été réglée correctement ou si le problème survient de nouveau, faites appel au service après-vente.

### **... l'appareil ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson après un déménagement ?**

Vous devez adapter l'appareil à son nouvel emplacement et/ou à la variation de la température d'ébullition de l'eau, si l'altitude du nouveau lieu d'installation est d'au moins 300 mètres inférieure ou supérieure à celle du lieu d'installation précédent. Effectuez un détartage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").

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

Assurez-vous que :

- la porte est bien fermée ;
- le joint de porte est placé correctement ; Enfoncez-le à nouveau, le cas échéant, pour qu'il soit partout bien ajusté.
- le joint de porte est endommagé et présente des fissures, par exemple. Dans ce cas, vous devez le remplacer.

Si le problème subsiste, contactez le service après-vente.

### **... vous entendez un sifflement lorsque vous remettez l'appareil en marche ?**

Une fois la porte fermée, la pression s'équilibre. Il se peut donc que vous entendiez une sorte de sifflement. Cela n'indique pas la présence d'un défaut.

### **... un F et un chiffre apparaissent dans l'afficheur ?**

Cette combinaison signale un problème.

- F 20 : L'appareil ne chauffe pas.

Vérifiez d'abord si le récipient d'eau est bien enfoncé jusqu'à la butée, puis arrêtez l'appareil et remettez-le en marche.

- si la température du four au début de la phase de chauffage n'augmente pas au moins de 2°C en 5 minutes, un message d'erreur s'affiche. Cela peut arriver si, par exemple, vous préparez une grande quantité de produits surgelés.
- Graissez légèrement le joint de couplage du réservoir d'eau avec de la graisse de silicone, comme cela est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien / Réservoir d'eau / Joint de couplage".

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

- Autres messages d'erreur :

Contactez le service après-vente.

## Accessoires en option

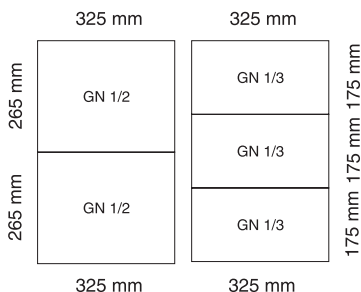
La gamme de produits Miele comprend une série d'accessoires utiles et adaptés à votre appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet.

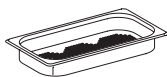
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

## Récipients de cuisson

Les récipients de cuisson en inox ont la désignation de récipients gastronomie (GN). Les signes 1/3 ou 1/2 indiquent la largeur et la profondeur.

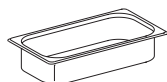


### DGGL 1



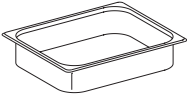
récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3  
Capacité 1,5 l / Volume utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

### DGG 2



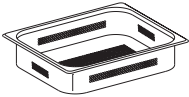
récipient de cuisson non perforé, de format GN 1/3  
Capacité 2,5 l / Volume utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

### DGG 3



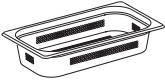
récipient de cuisson non perforé, de format GN 1/2  
Capacité 4,0 l / Volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (L x P x H)

### DGGL 4



récipient de cuisson perforé, de format GN 1/2  
Capacité 4,0 l / Volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (L x P x H)

### DGGL 5



récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3  
Capacité 2,5 l / Volume utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

### DGGL 6



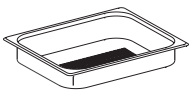
récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3  
Capacité 4,0 l / Volume utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

### DGG 7



récipient de cuisson non perforé, de format GN 1/3  
Capacité 4,0 l / Volume utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

### DGGL 8

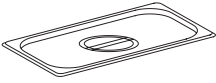


récipient de cuisson perforé, de format GN 1/2  
Capacité 2,0 l / Volume utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

# Accessoires en option

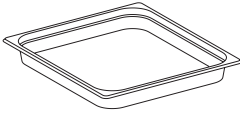
---

## DGD



couvercle de récipient de cuisson, de format GN 1/3

## Bac de récupération



Pour recueillir les gouttes qui tombent, format GN 2/3  
325 x 350 x 40 mm (L x P x H)

## Grille



Pour y placer vos propres plats.

## Produit de nettoyage et d'entretien

La gamme de produits Miele comprend des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à votre appareil.

## Tablettes de détartrage 6 pièces



Pour détartrer le récipient d'eau

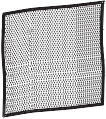


### Produits nettoyants pour vitrocéramique et acier inoxydable ; 250 ml



Pour éliminer les décolorations de la résistance de la sole  
causées par les liquides qui s'écoulent  
Pour enlever les décolorations sur les récipients de cuisson

### Chiffon en microfibre multi-usage



Pour enlever les traces de doigt et les légères salissures

### Graisse de silicone



Pour graisser le joint de couplage

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

---

▶ Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.

Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

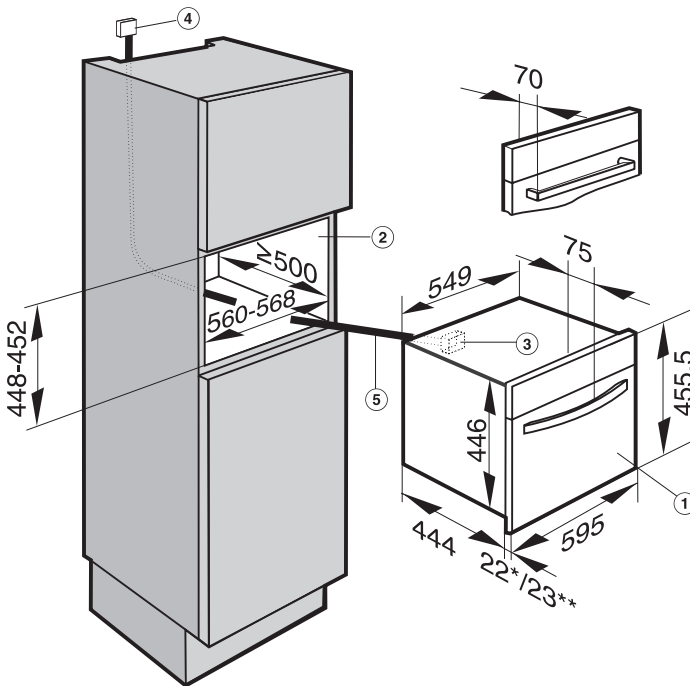
▶ Veillez à ce que la fiche soit accessible une fois l'appareil encastré.

▶ Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en veillant à ce que les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité soient réunies.

▶ L'appareil doit être installé de telle sorte qu'il soit possible de voir le contenu des plats de cuisson placés au niveau d'introduction supérieur. C'est la seule manière d'éviter les brûlures pouvant résulter d'un débordement d'aliments ou d'eau chaude.

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

## Encastrement dans un meuble colonne haut



\* Appareils à façade vitrée

\*\* Appareils à façade métallique

① Four à vapeur encastrable

② Niche d'encastrement

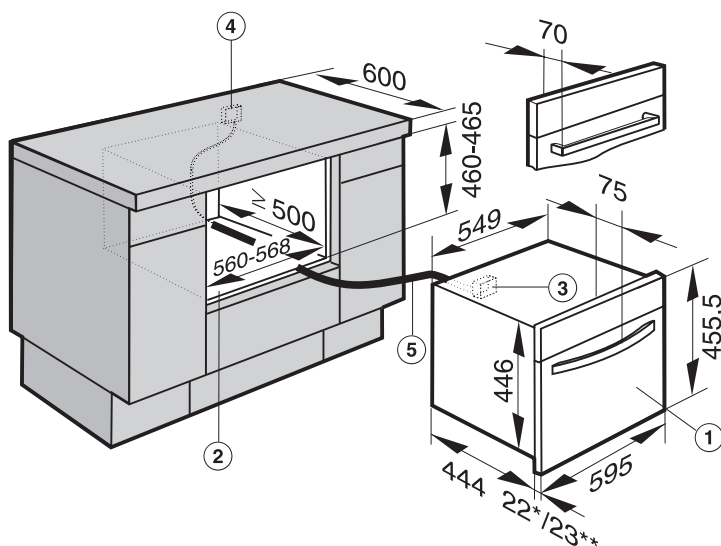
③ Passage du cordon électrique pour l'appareil

④ Emplacement recommandé pour branchement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

# Cotes de l'appareil et encastrement

## Encastrement dans un meuble colonne bas



\* Appareils à façade vitrée

\*\* Appareils à façade métallique

① Four à vapeur encastrable

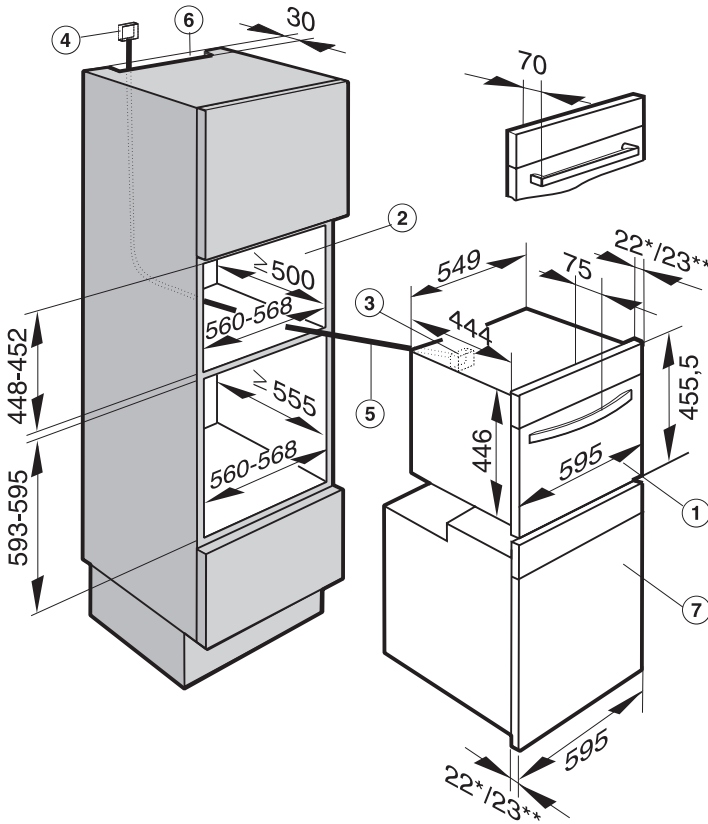
② Niche d'encastrement

③ Passage du cordon électrique pour l'appareil

④ Emplacement recommandé pour branchement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

## Encastrement en combinaison avec un four



\* Appareils à façade vitrée

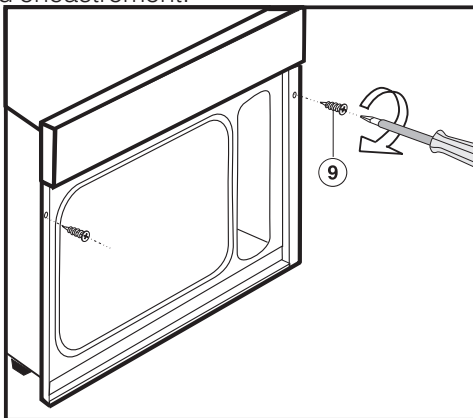
\*\* Appareils à façade métallique

- ① Four à vapeur encastrable
- ② Niche d'encastrement
- ③ Passage du cordon électrique pour l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour branchement électrique
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Découpe pour aération en association avec un four à pyrolyse
- ⑦ Four

## Encastrer l'appareil

---

- Mettez l'appareil en place en le poussant, puis ajustez-en la position.
- Fixez l'appareil en bas à l'aide des vis en bois fournies ⑨ 3,5 x 25 mm à droite et à gauche sur les parois latérales du meuble d'encastrement.



Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.

Veillez à ce que la fiche soit accessible une fois l'appareil encastré.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm : par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H05VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

# Raccordement électrique

---

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Raccordement et fusible

c.a. 230 V, 50 Hz

Fusibles 16 A

Caractéristique de déclenchement de type B ou C

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA (norme DIN VDE 0664).

Pour une valeur  $\leq$  de 100 mA, la protection différentielle risque de se déclencher si l'appareil reste hors service pendant une longue période.



## Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**

Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Ou :

– **Fusibles avec réarmement**

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**

(Disjoncteur de protection, min. type B ou C !):

Basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt)

Ou :

– **Disjoncteur de protection FI.**

(disjoncteur de protection courant de défaut).

Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

## Service après-vente, plaque signalétique

---

Pour les défauts auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

- à votre revendeur Miele
- au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement ci-dessous. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.





## N.V. Miele België

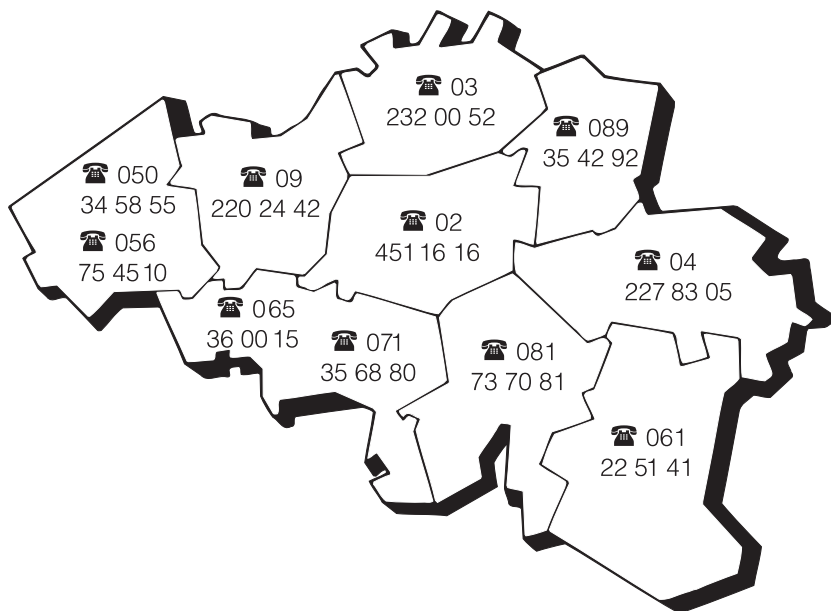
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

### Herstellingen bij u thuis

Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.

Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00

Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80

Fax: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>