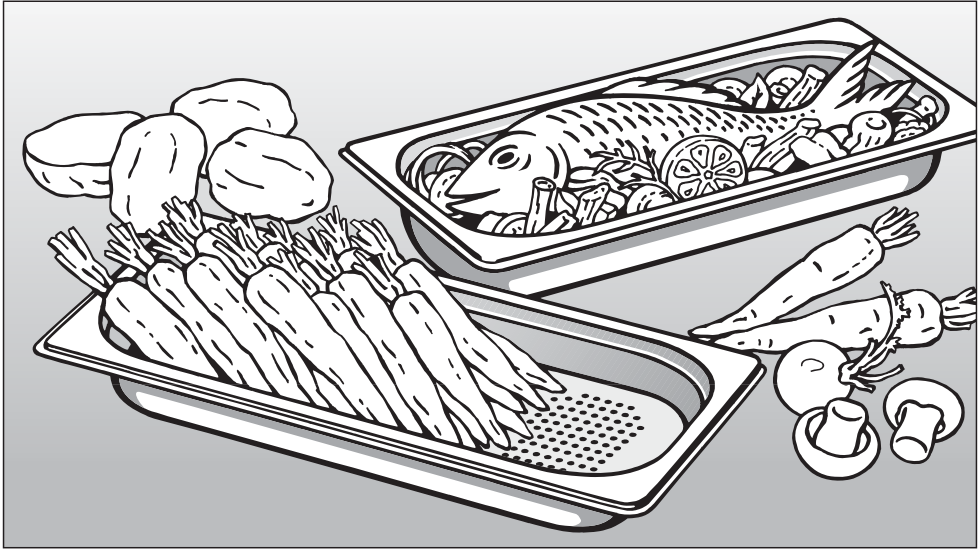


Mode d'emploi



Four vapeur DG 1450

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** ce mode d'emploi 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	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	9
Description de l'appareil	10
Vue de l'appareil	10
Accessoires fournis	11
Bandeau de commande	12
Description du fonctionnement	13
Touches sensibles	13
Ecran	13
Plat récupérateur	14
Réservoir à eau	14
Durée (temps de cuisson)	14
Bruits	14
Température	15
Températures suggérées	15
Phase de préchauffage	16
Phase de cuisson	16
Avant la première utilisation	17
Premier nettoyage	17
Adapter la température d'ébullition	18
Commande	19
Préparation	19
Régler la température et la durée	19
Après la cuisson	20
Après utilisation	20
Pendant le fonctionnement	21
Interruption du fonctionnement	21
Modification de la température	21
Modification de la durée	21
Réserve d'eau insuffisante	22
Fonctions additionnelles	23
Préchauffage	23
Programmation	24
Données à l'intention des instituts de contrôle	26
Plats-test suivant DIN60350	26
Nettoyage et entretien	27
Généralités	27

Table des matières

Façade	28
Enceinte	29
Plat récupérateur, grille, plats de cuisson	29
Réservoir d'eau	30
Joint de raccordement	31
Détartrage	32
Que faire si	34
Accessoires en option.	37
Plats inox	37
Produits de nettoyage et d'entretien	39
Autres.	40
Service après-vente, plaque signalétique	41
Caractéristiques techniques	42

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez le mode d'emploi avec attention avant de mettre votre four vapeur en service. Il 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 ce mode d'emploi et remettez-le 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, dans les bureaux ou 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.

► N'utilisez le four vapeur que dans le cadre domestique pour les types d'utilisation décrits dans le mode d'emploi et les conseils d'utilisation.

Tous les autres types d'utilisation sont interdits. Miele n'est pas responsable de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

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

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ 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 combiné 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 se suspendre à la porte du four ouverte.
- ▶ 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 l'installation 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.
- ▶ L'appareil ne doit être raccordé qu'à une prise électrique de sécurité conforme. Prévoir un fusible d'au moins 10 A. Avant de brancher l'appareil, 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.
- ▶ 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. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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 dysfonctionnements sur l'appareil.

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par le fabricant.

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects 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 cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

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

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

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

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

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

Utilisation et installation

► Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque l'appareil 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.

► Lorsque vous ouvrez la porte du four encore chaud, 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 la paroi de l'enceinte. Risque d'ébouillantage et de brûlure !

► Lorsque vous utilisez de la vaisselle en plastique, vérifiez qu'elle est résistante aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) et 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 l'appareil. La surpression générée provoquerait l'explosion des récipients, qui endommagerait l'enceinte du four. De plus, il y aurait risque de blessures et de brûlures.

► 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.

► Ne déposez pas d'objets sur le four vapeur posable pour éviter les rayures.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

► Lorsque la porte est ouverte, faites attention aux arêtes et aux coins et en particulier à la poignée de porte. Vous pouvez vous blesser.

Accessoires

► Les accessoires ne doivent être montés que s'ils sont agréés expressément par Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

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

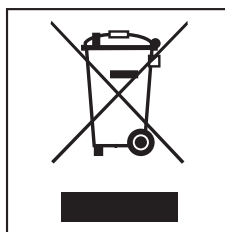
Enlèvement de l'emballage

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

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

Enlèvement de l'ancien appareil

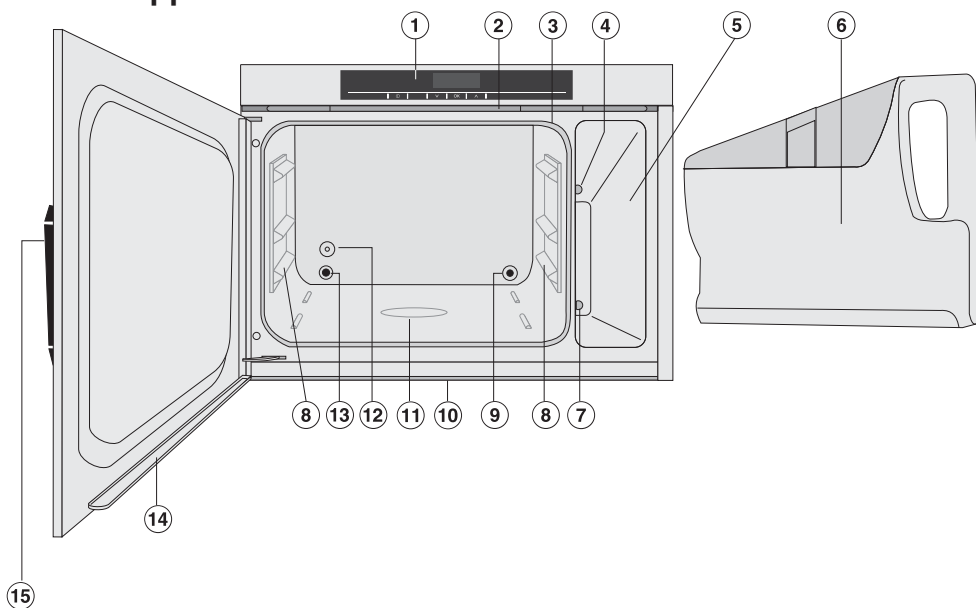
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans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



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

Description de l'appareil

Vue de l'appareil



① Bandeau de commande

② Evacuation des buées

③ Joint de porte

④ Canal de vapeur

⑤ Compartiment de rangement du réservoir d'eau

⑥ Réservoir d'eau (avec couvercle)

⑦ Contact du réservoir d'eau

⑧ Moulures de support

⑨ Admission de vapeur

⑩ Rebord de récupération de l'eau condensée - enceinte

⑪ Résistance sole

⑫ Sonde de température

⑬ Ouverture d'évacuation de l'air de l'enceinte

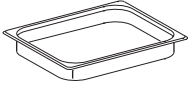
⑭ Rebord de récupération de l'eau condensée - contreporte

⑮ Ouverture de porte

Accessoires fournis

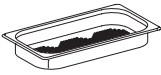
Vous pouvez commander les accessoires fournis ou en option (voir chapitre "Accessoires en option").

Plat récupérateur



pour recueillir l'eau condensée et les liquides
Taille conforme gastronorme GN 1/2
325x350x40 mm (LxPxH)

DGGL 1



2 plats perforés pour la cuisson vapeur
Capacité 1,5 l /Volume utile 0,9 l
Taille gastronorme GN 1/3
325x175x40 mm (LxPxH)

Grille



Pour poser vos propres plats

Graisse silicone



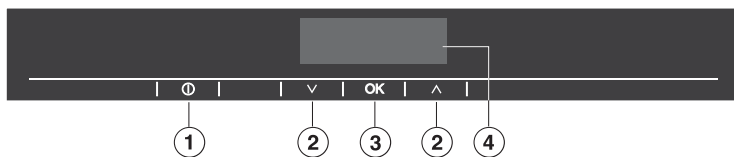
Pour graisser le joint de raccordement du réservoir d'eau

Livre de cuisine "Cuisson à la vapeur"

Cuisine saveur au four vapeur
Les meilleures recettes de notre équipe de cuisiniers Miele

Description de l'appareil

Bandeau de commande



- ① Marche/Arrêt
- ② Réglage de la température et de la durée
- ③ Validation de saisie
- ④ Ecran

Touches sensibles

Pour commander l'appareil il faut les effleurer. Un bip de validation vous signale que la touche sensible a été actionnée. Vous pouvez désactiver le bip de validation (voir chapitre "Programmation").



- Marche et arrêt de l'appareil
- Activation du détartrage



Ouvrir les menus de commande



- Réglage de la température et de la durée
- "Parcourir" les menus de commande



- Réglage de la température et de la durée
- "Parcourir" les menus de commande




- Validation de la température et de la durée
- Validation d'une sélection


Ecran

Pendant le fonctionnement, des chiffres et éventuellement des symboles sont affichés :

chiffres + °C = température

chiffres + h = durée

 (clignote) = manque d'eau ou réservoir d'eau manquant

chiffres(n) +  = le réservoir d'eau doit être détartré

Description du fonctionnement


Plat récupérateur

Posez le plat récupérateur sur la sole du four lorsque vous cuisez 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.

Si le réservoir à eau n'est pas correctement enfoncé ou pas assez rempli, le symbole  clignote.

Durée (temps de cuisson)

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

Bruits

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

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

Température

Ce four vapeur peut chauffer de 40 °C à 100 °C. A l'enclenchement de l'appareil, 100 °C sont réglés. Vous pouvez modifier la température par pas de 5 °C.

Températures suggérées

100 °C:

Cuisson de tous les aliments,

Réchauffage,

Cuisson de menu

Stérilisation

Extraction de jus,

.....

85 °C :

Cuisson douce de poisson.

60 °C :

Décongélation.

40 °C

Faire lever la pâte,

Fabriquer des yaourts,

.....

Vous trouverez des informations complètes sur les températures dans le fascicule "Conseils d'utilisation".

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 restant).

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

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.

Pour ouvrir la porte, pressez à gauche sur l'ouverture de porte. La porte s'entrouvre.

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.

Avant la première utilisation

Adapter la température d'ébullition

Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre "Commande / Préparation") et faites fonctionner le four à 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").


Préparation

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

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

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

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

- Enfournez les aliments.
- Enclenchez le four vapeur combiné .

Régler la température et la durée

L'affichage indique "100" et "°C" clignote.



- Si vous souhaitez cuire à 100 °C, validez avec "OK".

Vous pouvez réduire la température en effleurant **▼** pour ajuster la température à l'aliment. Confirmez avec la touche OK.

Après validation de la température, 3 zéros s'affichent et "h" clignote.



- Réglez la durée souhaitée en effleurant **▲** (à partir de 0:00) ou **▼** (à partir de 9:59).

- Validez en effleurant "OK".

Le four démarre dès que la durée a été validée.

Si les réglages ne sont pas terminés dans l'espace de 15 minutes, l'appareil s'arrête.

Commande

Après la cuisson

Après écoulement du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, 3 zéros s'affichent et "h" clignote.

- Arrêtez l'appareil.

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

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

Faites attention en ouvrant le four vapeur de ne pas faire déborder l'eau recueillie dans le rebord de la porte.

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.

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.

Faites attention en ouvrant le four vapeur de ne pas faire déborder l'eau recueillie dans le rebord de la porte.

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. La montée en température est d'abord enclenchée ; l'augmentation de la température de l'enceinte est affichée. Lorsque la température réglée est atteinte, l'afficheur bascule sur l'affichage du temps restant.

Modification de la température


Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant le fonctionnement. Effleurez une fois la touche "OK". L'affichage bascule sur le réglage de la température et "C" clignote. Réglez la température comme décrit.

Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement. Effleurez deux fois la touche "OK". L'affichage bascule sur le réglage de la durée et "h" clignote. Réglez la durée comme décrit.

Commande

Réserve d'eau insuffisante

Lorsque la réserve d'eau est insuffisante, le symbole  clignote et un signal sonore retentit.

- 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.

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 "Programmation / 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.

Utiliser le préchauffage

- Mettez le four vapeur en marche.

L'affichage indique 100 et °C clignote. Ne validez **pas**.

Après quelques secondes, le processus de préchauffage commence et la température qui augmente est affichée.

Lorsque le processus est terminé, 100 apparaît à l'écran et °C clignote.

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

Ne pas utiliser le préchauffage

- Enfourez l'aliment.
- Mettez le four vapeur en marche.

L'affichage indique 100 et °C clignote.

- Validez ou sélectionnez la température souhaitée.
- Réglez la durée.

Programmation

Vous pouvez modifier les réglages de base indiqués dans le tableau. Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns après les autres.

Programme		Etat*		
P 1		S 0 S 1	Restauration des réglages d'usine	
P 2	Mode de démonstration	S 0 S 1	arrêté, le four chauffe activé, le four ne chauffe pas	
P 3	Volume du signal sonore	S 1 S 2 S 3 S 4	très faible faible intermédiaire fort	
P 4	Dureté d'eau**		Niveau de dureté	Degré de dureté
		S 1	I	1-13 °f
		S 2	II	14-25 °f
		S 3	III	27-38 °f
		S 4	IV	>38 °f
P 5	Unité de température	S 1 S 2	Unité en °C Unité en °F	
P 6	Préchauffage	S 0	Préchauffage non actif	
		S 1	Préchauffage actif	
P 7	Bip sonore	S 0	désactivé	
		S 1	activé	

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

**dureté d'eau

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).

L'appareil est **arrêté**.

- Effleurez la touche sensitive $\textcircled{\text{D}}$ et maintenez-la enfoncée.
- Pendant que la touche sensitive $\textcircled{\text{D}}$ est maintenue, effleurez 1 fois la touche sensitive \blacktriangledown .

L'afficheur indique P1.

- Effleurez la touche sensitive \blacktriangle ou \blacktriangledown , jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
- Effleurez "OK".
- Effleurez la touche sensitive \blacktriangle ou \blacktriangledown , jusqu'à ce que l'état souhaité soit sélectionné.
- Validez avec "OK".

Une fois que vous avez modifié les réglage(s) souhaité(s), arrêtez l'appareil.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats-test suivant DIN60350

Aliment	Plats inox	Niveau de cuisson	Plat récupérateur	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes
Répartition de la vapeur (10.1)					
Brocoli	1x DGGL 1	n'importe quelle position	oui	100	1)
	3x DGGL 1	1, 2, 3 ²⁾	oui	100	1)
Production de vapeur (10.2)					
Brocoli	1x DGGL 1	n'importe quelle position	oui	100	1)
Charge (10.3)					
Petits pois ₃₎	3x DGGL 1	1, 2, 3 ²⁾	oui	100	4)

- 1) Le temps de cuisson pour "al dente" doit d'abord être défini.
- 2) Disposer les plats de cuisson à l'arrière aux niveaux 1 et 3 et devant au niveau 2.
- 3) Répartir les 2500 g de petits pois surgelés dans les plats.
- 4) Le test est terminé lorsque la température est de 85°C à l'endroit le plus froid.

Généralités

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

Ne fermez la porte du four que si 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.

Nettoyage et entretien

Façade

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus rapidement possible. Plus elles restent, plus elles s'incrustent et risquent de ne plus pouvoir être éliminées, voire de modifier l'aspect de la surface.

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

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

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. 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 grattoirs métalliques acérés !

Enceinte

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

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

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 bleutées des plats de cuisson avec du vinaigre.

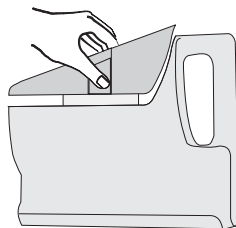
Vous pouvez également utiliser le produit nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez-les ensuite à l'eau claire pour bien éliminer tout résidu de produit.

Nettoyage et entretien

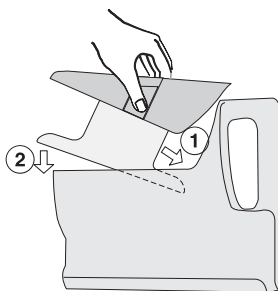
Réservoir d'eau

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

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



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

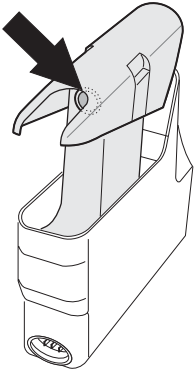


Le réservoir d'eau ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé en lave-vaisselle.

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

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

Joint de raccordement



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

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

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

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

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

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


Nettoyage et entretien

Détartrage

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

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



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

Lorsque vous enclenchez le four vapeur, le symbole détartrage  et le chiffre **10** apparaissent sur l'écran.

Le chiffre affiché indique que vous pouvez encore effectuer 10 cuissons avant que le four vapeur ne soit bloqué. Si vous ne détartré pas tout de suite, un **9** s'affiche la fois suivante, et ainsi de suite.

A la fin, l'appareil est bloqué et vous devez détartrer.

Vous pouvez lancer **manuellement** le programme de détartrage avant le blocage de l'appareil.

■ Effleurez  jusqu'à ce qu'un signal retentisse : "0:22 h" est indiqué à l'écran et le symbole  clignote.

■ 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.

Confirmez avec la touche OK.





Le détartrage commence, les deux points clignotent et le symbole ☞ reste allumé sans clignoter.

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

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



Lorsque le temps restant est de 10 minutes, un signal sonore retentit et le symbole ☞ clignote.

- 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 remettez-le dans le four vapeur.

Le symbole ☞ qui clignotait s'éteint et le symbole ☞ clignote.

- Effleurez "OK" pour poursuivre le processus.


Le double point clignote et le symbole ☞ brille continûment.

Après le détartrage :

Dès que le détartrage est terminé, un signal sonore retentit.

- 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.

Que faire si ...

 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.

... l'appareil ne chauffe pas ?

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

... 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.

... 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 "Programmation") puis détartrer 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.

Que faire si ...

... le symbole ☹ apparaît et qu'éventuellement le signal sonore retentit ?

Vérifiez si

- le réservoir d'eau est bien enfoncé dans son logement.
- la réserve d'eau est suffisante. Le niveau d'eau doit se situer entre les deux repères.

... à l'enclenchement, le symbole ☹ et un chiffre compris entre 1 et 10 sont affichés ou "0:22h" apparaît et le symbole ☹ clignote ?

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

... F05 ou F06 sont affichés ?

Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

... F20 apparaît à l'affichage ?

l'appareil 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.

... après une certaine utilisation, la porte grince à l'ouverture et à la fermeture ?

Lubrifiez les charnières de porte, par exemple avec la graisse de silicone fournie.

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

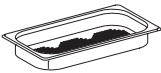
Vous pouvez commander ces produits sur Internet ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos) ou chez votre revendeur.

Plats inox

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

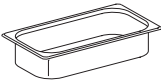
Pour un aperçu plus complet, les plats fournis avec votre four sont également présents.

DGGL 1



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

DGG 2



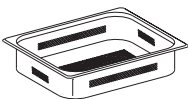
plat de cuisson non perforé, GN 1/3
capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxH)

DGG 3



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

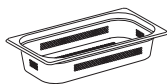
DGGL 4



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

Accessoires en option

DGGL 5



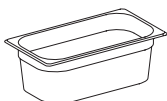
plat de cuisson perforé, GN 1/3
capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxH)

DGGL 6



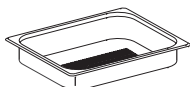
plat de cuisson perforé, GN 1/3
capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxH)

DGG 7



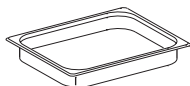
plat de cuisson non perforé, GN 1/3
capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxH)

DGGL 8



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

Plat récupérateur



Pour recueillir l'eau condensée et les liquides, GN2 1/2
325x350x40 mm (LxPxH)

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson GN 1/3

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson GN 1/2

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



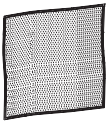
Pour détartrer le réservoir d'eau

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

Chiffon microfibras tous usages



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Accessoires en option

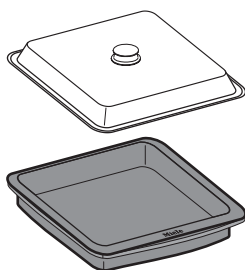
Graisse silicone



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, avec revêtement antiadhésif, couvercle inox. Convient pour la zone plat à rôtir si votre table de cuisson à induction en est équipée, convient également à l'utilisation au four ou dans une cuisinière.

Ne convient pas pour les tables de cuisson gaz !

Capacité maximale 2,5 kg, dimensions 325x230x65 mm (LxPxH)

Service après-vente, plaque signalétique

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

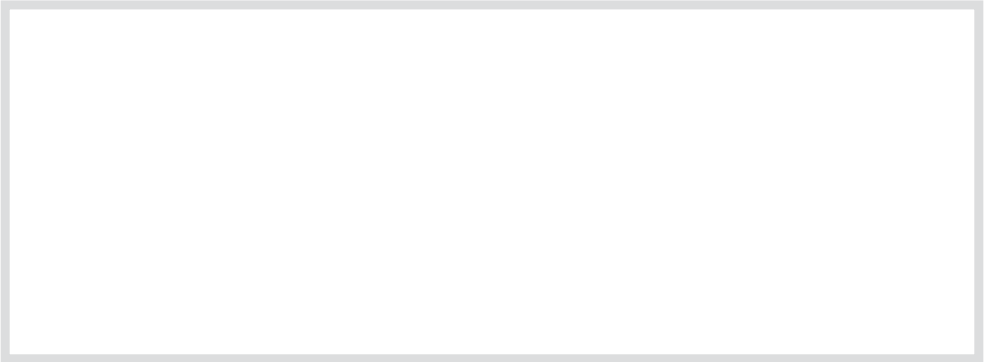
- votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele

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.



Caractéristiques techniques

Livré prêt à être branché avec un cordon d'alimentation

Alimentation électrique : 230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement : 2,2 kW

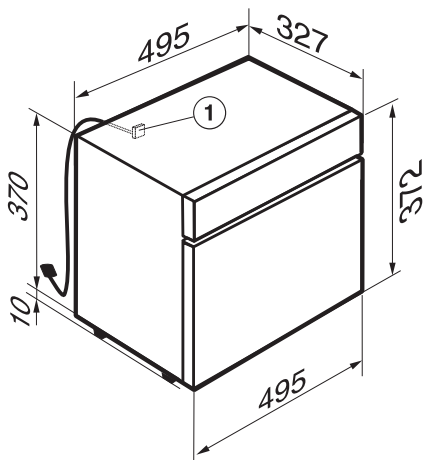
Dimensions (H x l x P):

- Appareil voir croquis

- Enceinte 24,0 x 33,5 x 27,5 cm

Poids : 19,3 kg

Conforme normes EDF : oui



① Cordon d'alimentation - passage dans l'appareil

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