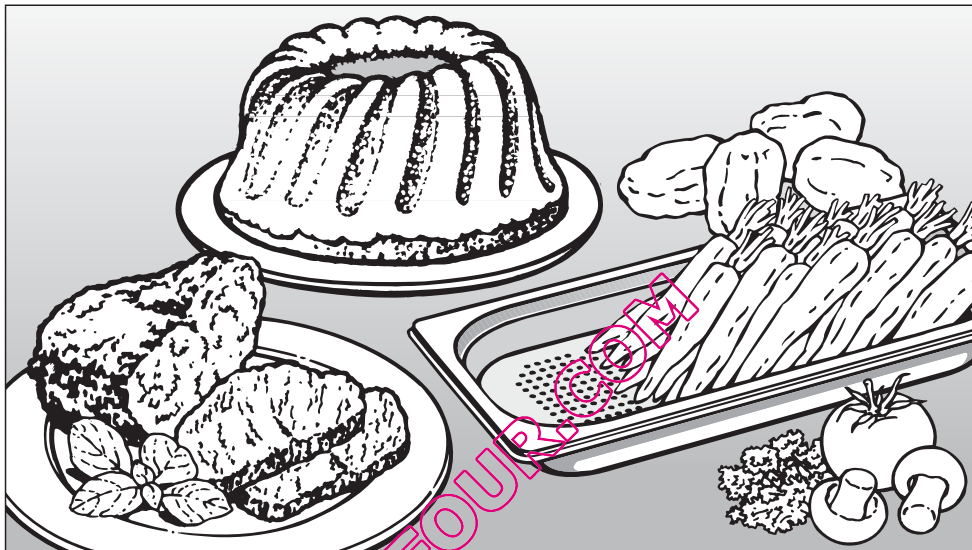


Mode d'emploi



Four vapeur combiné DGC 5051 DGC 5061

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

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

Lisez **impérativement** ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

fr - FR

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	10
Description de l'appareil	11
Vue de l'appareil	11
Accessoires fournis	12
Bandeau de commande	14
Description du fonctionnement	15
Eléments de commande	15
Sélecteur de mode de cuisson	15
Sélecteur de température	15
Touches sensibles	15
Ecran	16
Plat récupérateur	17
Filtres à graisses	17
Réservoir à eau	17
Température	17
Durée (temps de cuisson)	18
Humidité	18
Bruits	18
Phase de chauffage	18
Eclairage de l'enceinte	19
Réduction de la vapeur	19
Maintenir au chaud	19
Avant la première utilisation	20
Mise en service de l'appareil	20
Premier nettoyage	22
Adapter la température d'ébullition	23
Faire chauffer le four	23
Modes de cuisson	24
Principe de commande	25
Remplir le réservoir d'eau	25
Sélection du mode de cuisson	25
Modification de la température	25
Réglage de la durée	26
Une fois la durée écoulée	27
Après utilisation	27
Commande	28

Table des matières













Pendant le fonctionnement	28
Interruption du fonctionnement	28
Modification de la température	28
Modification de la durée	29
Réserve d'eau insuffisante	29
 Cuisson universelle / Cuisson  légumes /  poisson /  viande / 	
Décongélation	30
Cuisson combinée 	31
 Chaleur tournante plus /  Gâteaux spéciaux	35
 Programmes automatiques	36
 Réchauffage	38
Fonctions additionnelles	39
Heure départ	39
Minuterie indépendante	40
 Eclairage	41
Verrouillage de mise en service	41
Réglages	42
Langue 	42
Heure	42
Eclairage	43
Départ	43
Réduction de la vapeur	43
Maintenir au chaud	43
Températures préprogrammées	43
Dureté de l'eau	44
Ecran	44
Volume	44
Sécurité	45
Format de température	45
Revendeurs	45
Réglage usine	45
Données à l'intention des instituts de contrôle	46
Nettoyage et entretien	47
Façade	48
Accessoires	49
Enceinte	51
PerfectClean	52
Entretien	54

Table des matières

Humidification	54
Séchage	54
Réservoir d'eau	55
Joint de raccordement	56
Détartrage	57
Porte de l'appareil	59
Que faire si	64
Accessoires en option.	69
Plat.	69
Produits de nettoyage et d'entretien	71
Autres.	72
Caractéristiques techniques	73
Conseil relatif au branchement électrique.	73
Classe d'efficacité énergétique	73
Service après-vente, plaque signalétique	74

QUELFOUR.COM

Ce four vapeur combiné est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins entraîner des dégâts corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation et de montage avant d'utiliser votre four vapeur combiné pour la première fois. Il contient des informations importantes concernant le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

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

Utilisation conforme

► Utilisez le four vapeur combiné uniquement à des fins domestiques, pour les utilisations mentionnées dans cette notice.

Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant 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 lave-linge en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou ignorance ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

QUELFOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

► Afin que les enfants ne puissent pas enclencher le four vapeur combiné, utilisez le dispositif de verrouillage.

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

► Les enfants sont autorisés à utiliser le four vapeur combiné 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 monter ou de s'asseoir sur la porte ouverte du four ou de s'y accrocher.

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

Sécurité technique

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

► Comparez les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau avant de brancher l'appareil.

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

► La sécurité électrique de ce four vapeur combiné 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 pour 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

- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation est enlevée, l'appareil doit être monté et branché par un électricien compétent qui respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts liés à des erreurs de montage ou de branchement.
- ▶ Utilisez uniquement la four vapeur combiné monté afin que son bon fonctionnement soit garanti.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement du four vapeur combiné.
- ▶ 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 combiné 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 de vapeur combiné avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas la sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation et installation

► Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque 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.

► 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 !

► Ne conservez pas de plats inflammables dans l'enceinte. Il y a risque d'incendie si l'appareil est enclenché par inadvertance.

► 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.

► Si vous souhaitez utiliser des plats en plastique pour la cuisson à la vapeur dans le four vapeur combiné, assurez-vous qu'il résiste aux températures allant jusqu'à 100°C et à la vapeur. La vaisselle en plastique ne possédant pas ces propriétés pourrait fondre, devenir poreuse ou cassante.

► N'utilisez pas de moules en silicone lorsque vapeur et chaleur tournante sont associés car ils ne supportent pas la vapeur.

► Ne laissez pas le four enclenché sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile chaudes car elles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

► Si de la graisse ou de l'huile chaude s'enflamme, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec une couverture ou utilisez un extincteur.

► Ne disposez pas de casserole ou poêles sur la sole de l'enceinte. N'insérez pas le plateau multi-usages ni le plat récupérateur directement au niveau de la sole.

► Ne couvrez jamais la sole avec du film aluminium et n'utilisez en aucun cas les protections pour four en aluminium vendues dans le commerce pour protéger l'enceinte. Ils provoquent une accumulation de chaleur, faussent le résultat de cuisson et empêchent la vapeur de se répandre.

► N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du fort dégagement de chaleur. La durée de vie de l'appareil s'en trouverait également réduite.

► 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ 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 !
- ▶ Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four vapeur. La porte supporte une charge maximale de 8 g.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans que le cache de l'éclairage soit mis en place, car de la vapeur pourrait s'infiltrer jusqu'aux composants sous tension et causer un court-circuit. Les composants électriques pourraient être détruits.

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

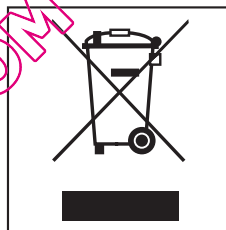
Enlèvement de l'emballage

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

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

Enlèvement de l'ancien appareil

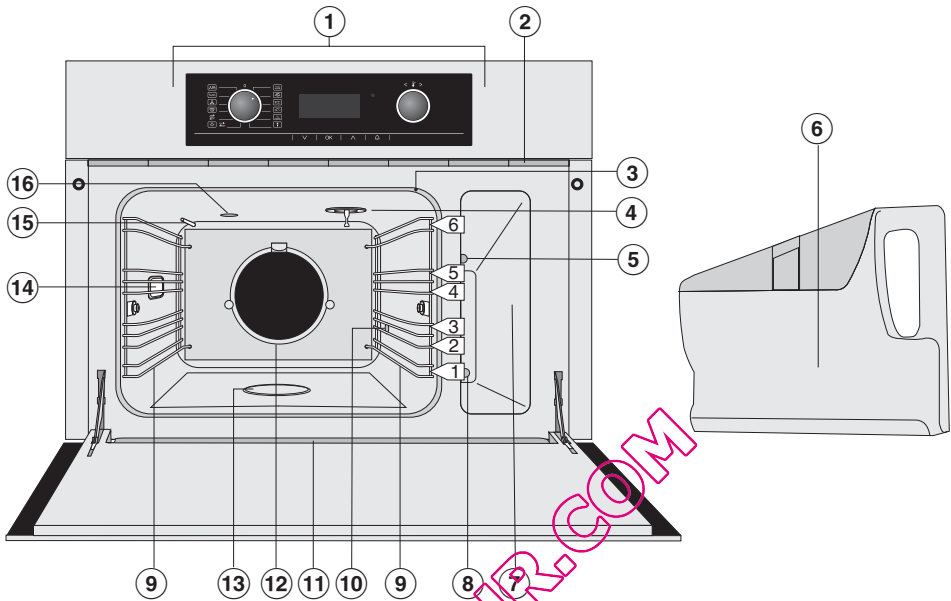
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans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



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

QUELFOUR.COM

Vue de l'appareil



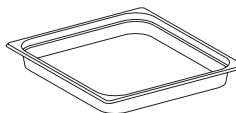
- ① Bandeau de commande
- ② Evacuation des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Filtre à graisses de voûte
- ⑤ Canal de vapeur
- ⑥ Réservoir d'eau (avec couvercle)
- ⑦ Compartiment de rangement du réservoir d'eau
- ⑧ Contact du réservoir d'eau
- ⑨ Grille-support avec niveaux 1 à 6
- ⑩ Admission de vapeur
- ⑪ Rebord de récupération de l'eau condensée - enceinte
- ⑫ Filtre à graisses de paroi arrière
- ⑬ Résistance de sole
- ⑭ Eclairage de l'enceinte
- ⑮ Sonde de température
- ⑯ Ouverture d'évacuation de l'air de l'enceinte

Description de l'appareil

Accessoires fournis

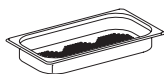
Vous pouvez commander les accessoires fournis ou en option (voir chapitre "Accessoires en option").

Plat récupérateur



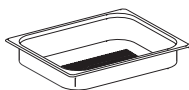
Pour recueillir l'eau condensée et les liquides, GN2/3
325x350x40 mm (LxPxH)

DGGL 1



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

DGGL 8



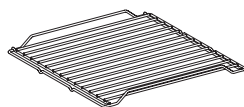
1 plat de cuisson perforé, GN 1/2
capacité 2,0 l / volume utile 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxH)

DGG 11



1 plateau multi-usages, GN 2/3
325x350x20 mm (LxPxH)

Grille



Pour poser votre propre vaisselle
Pour le rôtissage de viande

Graisse silicone



Pour graisser le joint de raccordement du réservoir d'eau

Pastilles de détartrant

Pour détartrer le réservoir d'eau.

Livres de cuisine Miele "Cuisson à la vapeur" "Four vapeur combiné"

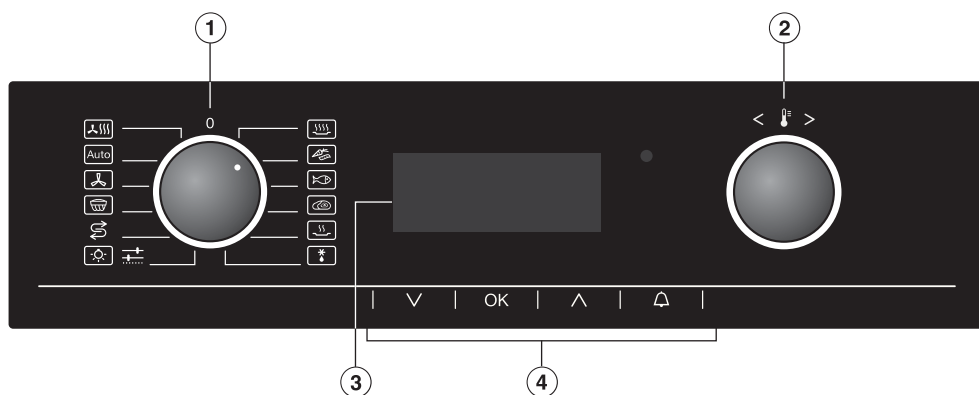
Cuisine saveur au four vapeur

Les meilleures recettes de notre équipe de cuisiniers Miele

QUELFOUR.COM

Description de l'appareil

Bandeau de commande



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

QUELFOUR.COM


Éléments de commande

Sélecteur de mode de cuisson

Pour sélectionner le mode de cuisson, tourner le sélecteur de gauche (voir chapitre "Modes de cuisson").

Le sélecteur de mode de cuisson peut être tourné de 360° vers la gauche ou la droite. Il est escamotable lorsqu'il est sur la position 0.




Sélecteur de température

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

Le sélecteur de température peut être tourné de 360° vers la gauche ou la droite. Il est escamotable.

Touches sensibles










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

Touche	Fonction
	Régler la durée. "Parcourir" la programmation "Parcourir" les programmes automatiques.
	Régler la durée. "Parcourir" la programmation "Parcourir" les programmes automatiques.
OK	Valider.
	Activation et arrêt de la minuterie indépendante. Sélection de la durée de la minuterie.

Description du fonctionnement

Ecran

L'écran affiche quelques symboles avec le texte clair :

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

Plat récupérateur

Insérez le plat récupérateur au niveau le plus bas des grilles-support si vous utilisez des plats perforés ou la grille. Il recueille l'eau et les jus et facilite le nettoyage.

Filtres à graisses

Le filtre à graisses de **voûte** doit être mis en place à chaque cuisson.

Le filtre à graisses de la **paroi arrière** doit être mis en place pour le rôtissage.

Pour la cuisson à la vapeur, il faut l'enlever.

Pour la cuisson de pâtisseries, il faut obligatoirement l'enlever, sans quoi les gâteaux ne sont pas uniformément dorés (exception : pizza généreusement garnie).

Réservoir à eau

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

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

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



Température

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

Description du fonctionnement

Durée (temps de cuisson)

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

En programmes automatiques  et Détartrage  la durée est réglée de telle façon qu'elle ne peut pas être modifiée.

En modes de cuisson et programmes à vapeur seulement, la durée ne commence qu'à partir du moment où la température réglée est atteinte, tandis qu'elle démarre immédiatement dans les autres modes de cuisson/programmes.

Humidité

Les modes de cuisson Cuisson combinée et Réchauffage fonctionnent avec une combinaison de chaleur tournante plus et d'humidité. Vous pouvez modifier le taux d'humidité dans l'appareil pour un plat ou une phase de cuisson dans la plage définie par l'appareil.

Bruits

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

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

Phase de chauffage

Pendant que le four chauffe pour atteindre la température réglée, l'augmentation de la température dans l'enceinte est indiquée à l'affichage et "Phase chauffage" (exception : programmes automatiques, détartrage) est affiché.

Cuisson vapeur

En cuisson vapeur, 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.

Eclairage de l'enceinte

L'éclairage de l'enceinte est arrêté quelques secondes après le démarrage d'une cuisson pour des raisons d'économie d'énergie.

Vous pouvez allumer l'éclairage de l'enceinte quelques instants en effleurant la touche **V**, **^** ou "OK".

Si l'enceinte est éclairée pendant le fonctionnement, le réglage usine doit être modifié (voir chapitre "Réglages / Eclairage").

Si la porte reste ouverte après une cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'arrête automatiquement au bout de 5 min. Vous pouvez l'enclencher pour nettoyer l'enceinte (voir chapitre "Fonctions additionnelles / éclairage").

L'éclairage de l'enceinte dégage de la chaleur. Si vous travaillez à des températures inférieure à 60 °C, sélectionnez le réglage "activé 15 secondes".

Réduction de la vapeur

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

Maintenir au chaud

(cuisson vapeur)

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

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

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

Avant la première utilisation

Mise en service de l'appareil

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



Accueil

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

Suivez les indications à l'affichage.

Langue

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

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




L'option réglée est suivie d'une coche .

Si vous avez sélectionné par erreur une langue que vous ne comprenez pas.

- débranchez l'appareil et rebranchez-le. Le processus recommence par le message d'accueil.

ou

- terminez la première mise en service dans la langue sélectionnée.

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

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

Format de temps

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

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

Validez avec la touche OK.

Heure

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

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

Les minutes sont en surbrillance.

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

Affichage

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

activé = l'heure est toujours affichée

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

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

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

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

- Validez avec la touche OK.

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

Avant la première utilisation

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

Premier nettoyage

Enlevez les éventuels films de protection.

Réservoir à eau

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

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


Accessoires / enceinte

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

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

QUELFOUR.COM

Adapter la température d'ébullition


Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre "Avant chaque utilisation") et faites fonctionner le four avec le mode Cuisson universelle  (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Principe de 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, vous pouvez effectuer un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Entretien / Dé-tartrage").

Faire chauffer le four














Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer le four à vide avec le mode de cuisson Chaleur tournante plus  200 °C pendant 30 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Commande".

Lorsque la résistance chauffe pour la première fois, une odeur se dégage.

L'odeur et l'éventuelle vapeur d'eau dégagées disparaissent rapidement et n'indiquent en rien un mauvais branchement ou une défectuosité de l'appareil. La cuisine doit être bien aérée.

Modes de cuisson

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

Symbole	Mode de cuisson / menu	Température préprogrammée	Gamme de température programmable
0	Appareil à l'arrêt	-	-
	Cuisson universelle Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, cuisson de menu, applications spéciales	°C : 100 °F : 212	°C : 40 - 100 °F : 105 - 212
	Cuisson des légumes	°C : 100 °F : 212	°C : 90 - 100 °F : 195 - 212
	Cuisson de poisson	°C : 85 °F : 185	°C : 75 - 100 °F : 165 - 212
	Cuisson de viande	°C : 100 °F : 212	°C : 90 - 100 °F : 195 - 212
	Réchauffage	°C 130 °F 265	°C 120 - 140 °F 250 - 285
	Décongélation	°C : 60 °F : 140	°C : 50 - 60 °F : 120 - 140
 	Eclairage Réglages Modification des réglages usine	- -	- -
	Détartrage Détartrage du réservoir d'eau	-	-
	Gâteaux spéciaux pour les pâtes à gâteau	°C 160 °F 325	C 30 - 225 °F 85 - 435
	Chaleur tournante Plus	°C 160 °F 325	°C 30 - 225 °F 85 - 435
	Cuisson combinée		
	Programmes automatiques	-	-

Remplir le réservoir d'eau.

- 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 ...").

Sélection du mode de cuisson

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



Modification de la température

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



Principe de commande

Réglage de la durée

- Réglez les heures en effleurant **▲** (plus) ou **▼** (moins) pour régler les heures ou effleurez "OK" si vous souhaitez régler une durée de 59 minutes ou moins.



- Réglez les minutes en effleurant **▲** (plus) ou **▼** (moins).



- Validez en effleurant "OK".



- Validez "Départ" en effleurant "OK".



Une fois la durée écoulée

A la fin de la cuisson, un signal retentit. Vous pouvez arrêter le signal en effleurant "OK".

"Fin de l'opération" est affiché et dans certains modes, "Réduction de vapeur". Attendez que le message "Réduction de vapeur" disparaisse avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de sortir les aliments.

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

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'ébullition 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".

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

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.

Commande

Pendant le fonctionnement

Interruption du fonctionnement

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

Modes de cuisson avec vapeur :

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

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

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

En mode de cuisson vapeur, lorsque la porte est refermée, une compensation de la pression est effectuée. Elle peut occasionner un sifflement.

Modification de la température

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

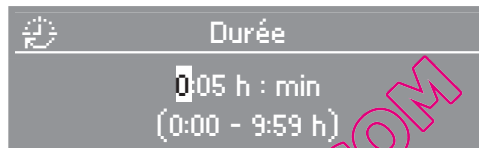
Modification de la durée

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

- Effleurez \wedge ou \vee .



- Validez avec la touche OK.



- Saisissez l'heure souhaitée avec la touche sensitive \wedge ou \vee .
- Validez avec la touche OK.

Réserve d'eau insuffisante

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

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

L'opération reprend.

Commande



Cuisson universelle / Cuisson



légumes /



poisson /



viande /



Décongélation

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Glissez le plat récupérateur au niveau le plus bas.
- Mettez l'aliment dans l'appareil.
- Tournez le sélecteur de programme sur le mode de cuisson souhaité
- Modifiez la température préenregistrée si vous le souhaitez.
- Saisissez la durée souhaitée puis validez avec "Poursuivre".
- Validez "Départ" en effleurant "OK".

Cuisson universelle / légumes/poisson/viande vapeur uniquement :

Si le four n'est pas arrêté après la fin de la cuisson, la fonction de maintien au chaud est automatique.


QUELFOUR.COM

Cuisson combinée

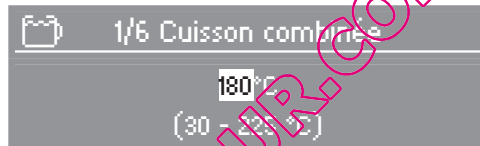
Le mode de cuisson Cuisson combinée allie la chaleur tournante et la vapeur. Jusqu'à 6 étapes de cuisson peuvent être rassemblées en une cuisson. Pour chaque étape de cuisson, la température, l'humidité et la durée peuvent être paramétrées.

La durée de la cuisson dépend de la succession des différentes étapes de cuisson.

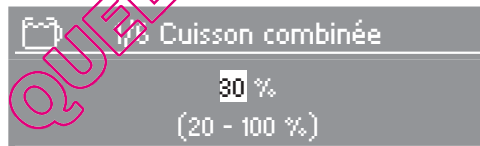
Exemple : cuisson comprenant 3 étapes.

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Tournez le sélecteur sur Cuisson combinée 

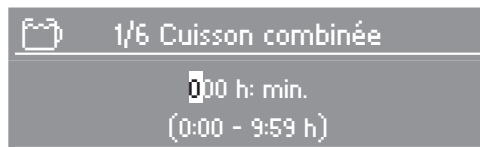
Etape de cuisson 1



- Validez la température avec "OK" ou réglez la température souhaitée avec le sélecteur de température et validez avec "OK".



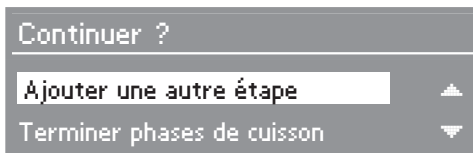
- Saisissez l'humidité souhaitée avec la touche sensitive \wedge ou \vee , par ex. 50 %.
- Effleurez "OK".



Commande

- Sélectionnez la durée souhaitée avec les touches sensibles \wedge ou \vee et validez avec "OK".

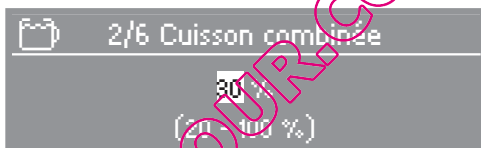
Etape de cuisson 2



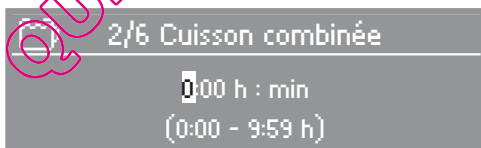
- Validez "Ajouter une autre étape" avec la touche "OK".



- Validez la température avec "OK" ou réglez la température souhaitée avec le sélecteur de température et validez avec "OK".

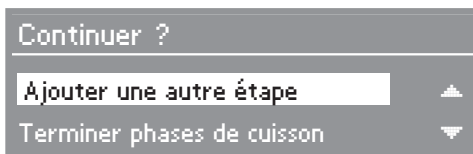


- Saisissez l'humidité souhaitée avec la touche sensible \wedge ou \vee , par ex. 50 %.
- Effleurez "OK".

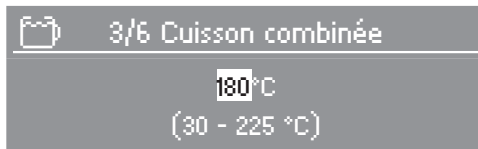


- Sélectionnez la durée souhaitée avec les touches sensibles \wedge ou \vee et validez avec "OK".

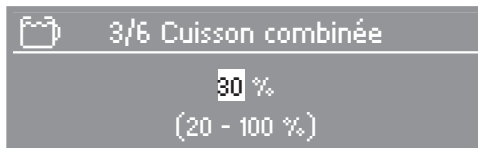
Etape de cuisson 3



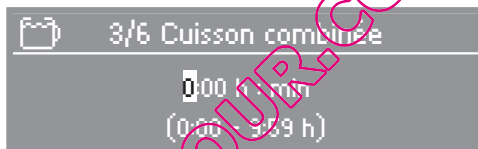
- Validez "Ajouter une autre étape" avec la touche "OK".



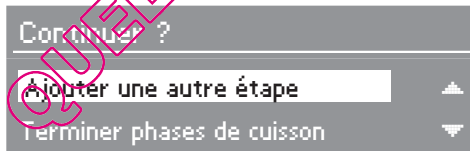
- Validez la température avec "OK" ou réglez la température souhaitée avec le sélecteur de température et validez avec "OK".



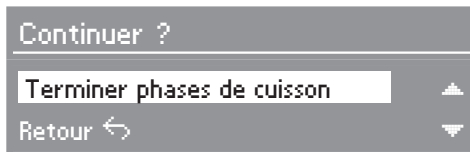
- Saisissez l'humidité souhaitée avec la touche sensitive \wedge ou \vee , par ex. 50 %.
- Effleurez "OK".



- Sélectionnez la durée souhaitée avec les touches sensibles \wedge ou \vee et validez avec "OK".

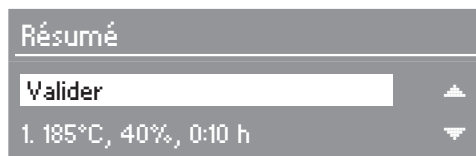


- Effleurez la touche sensitive \wedge .



Commande

- Validez avec la touche "OK".

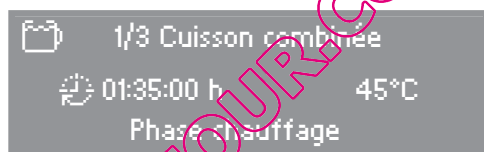


L'écran affiche le résumé des différentes étapes de cuisson. Vous pouvez les parcourir avec la touche **▲** ou **▼**. L'étape de cuisson en surbrillance peut être affichée en validant "OK" et vous pouvez modifier les réglages.

- Validez "appliquer" avec la touche "OK".



- Validez "Démarrer immédiatement" avec la touche "OK".



Pour démarrer le four plus tard et sélectionnez l'heure à laquelle il doit démarrer, sélectionnez et validez "Démarrer ultérieurement" (voir chapitre "Heure de départ").

Chaleur tournante plus / **Gâteaux spéciaux**

Avec ces deux modes de cuisson, le réservoir d'eau vide doit être dans son emplacement pour recueillir l'humidité sortant des aliments.

Le filtre à graisses de la paroi arrière doit être retiré pour la pâtisserie.

Exception : cuisson de pizza ou de tarte à garniture très humide.

Le fonctionnement commence automatiquement après validation de la température préprogrammée.

Vous pouvez choisir une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes. Si une durée est saisie, elle commence à s'écouler avec le départ.


La saisie d'une durée n'est pas nécessaire. Si aucune durée n'est indiquée, le four s'arrête automatiquement après maximum 12 heures.

- Enlevez le filtre à graisses de la paroi arrière.
- Tournez le sélecteur sur le mode de cuisson souhaité
- Modifiez la température préenregistrée si vous le souhaitez.
- Réglez éventuellement la durée ou l'heure de départ et la durée.

Commande

Programmes automatiques

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

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



- Sélectionnez le programme souhaité avec **▲** ou **▼** et validez avec "OK".



- Sélectionnez l'aliment avec **▲** ou **▼** et validez avec "OK".

En fonction du programme sélectionné et de l'aliment

- le four vous indique le niveau de cuisson ou encore le moment où le plat doit être enfourné. Validez les conseils.
- le four vous demande la taille de l'aliment, le degré de cuisson ou la cuisson extérieure désirée. En usine, un degré de cuisson et une cuisson extérieure intermédiaires sont réglés. Essayez d'abord de cuire avec les réglages du four, vous pourrez prolonger la cuisson s'ils ne vous satisfont pas.

- Réglez les valeurs avec **▲** ou **▼** et validez avec "OK".


Si vous souhaitez

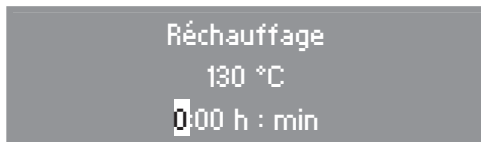
- démarrer tout de suite la cuisson, effleurez "OK".
- démarrer la cuisson plus tard, sélectionnez et validez "Démarrer plus tard". Avec les touches **▲** ou **▼** saisissez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer et validez avec "OK".

QUELFOUR.COM

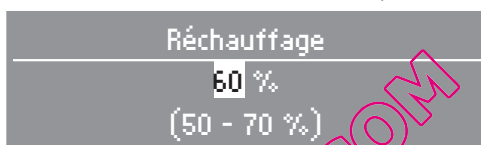
Commande

Réchauffage

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Tournez le sélecteur sur Réchauffage 



- Modifiez la température préenregistrée si vous le souhaitez.
- Saisissez la durée souhaitée puis validez avec "OK".



- Validez l'humidité réglée avec "OK" ou modifiez avec \wedge ou \vee l'humidité et validez avec "OK".



Heure départ

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

Il est impossible de décaler le "Détartrage ⌘".

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

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

Le résultat de cuisson pourrait être altéré si un temps de cuisson trop long s'écoule entre l'enfournement de l'aliment et le départ de la cuisson.

Si la pâte au levain attend trop longtemps, le levain perd son efficacité. La pâtisserie ne montera pas de la même façon partout et sera trop dure.

Les aliments frais peuvent changer de couleur ou se perdre.

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



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



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

Fonctions additionnelles

Minuterie indépendante

Vous pouvez régler la minuterie pour gérer les opérations séparées.

La minuterie indépendante peut également être utilisée pendant une cuisson.

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

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

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

Réglage

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

Modifier



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

Supprimer

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

Eclairage

L'enceinte peut être éclairée en permanence lorsque le four ne fonctionne pas, par ex. pour nettoyer.


- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur le menu Eclairage/Réglages  .

Verrouillage de mise en service

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

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

Si la sécurité enfants est activée

- le symbole  est indiqué à l'affichage.
- Trois secondes après avoir tourné le sélecteur de mode de cuisson sur "0" le four se verrouille automatiquement.

Déverrouiller

- Effleurez la touche "OK".



Un message est affiché.

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

Vous pourrez ensuite utiliser le four comme d'habitude.

Réglages

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

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

Les réglages actuels sont suivis d'une coche ✓.

Pour retourner au niveau précédent, effleurez "Retour".


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

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

Langue

L'appareil peut être réglé sur plusieurs langues.

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

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

Heure

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

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

régler: Réglage de l'heure

Eclairage

Vous pouvez choisir si l'enceinte doit rester allumée pendant toute la cuisson ou pendant 15 secondes seulement.

Départ

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

Réduction de la vapeur

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

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

Maintenir au chaud

Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Températures préprogrammées

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

Réglages

Dureté de l'eau

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

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

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

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

Ecran

Le contraste et la luminosité peuvent être modifiés.

Volume

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

Le volume est symbolisé par une barre divisée en sept segments. Lorsque toutes les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

Sécurité

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

Format de température

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

Revendeurs

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

Réglage usine

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

Températures préprogrammées : seules les températures préprogrammées sont modifiées.

QUELFOUR.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test suivant EN (DIN) 60350

Aliment	Plats inox	Mode de cuisson (selon les appareils)	Niveau de cuisson à partir du bas	Plat récu-pérateur	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes
Brocoli (10.1)	1x DGGL 8	Cuisson vapeur - universelle - légumes Cuisson universelle Cuisson légumes	indifférent	oui	100	1)
	3x DGGL 8	Cuisson vapeur - universelle - légumes Cuisson universelle Cuisson légumes	3, 5, 6	oui	100	1)
Brocoli (10.2)	1x DGGL 8	Cuisson vapeur - universelle - légumes Cuisson universelle Cuisson légumes	indifférent	oui	100	1)
Petits pois ²⁾ (10.3)	3x DGGL 13	Cuisson vapeur - universelle - légumes Cuisson universelle Cuisson légumes	3, 5, 6	oui	100	3)

- 1) Le temps de cuisson pour "al dente" doit d'abord être défini.
- 2) Répartir les 3000 g de petits pois surgelés dans les plats.
- 3) Le test est terminé lorsque la température est de 85°C à l'endroit le plus froid.

Aliment	Moules	Mode	Quantité	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes	Pré-chauffer
Muffins (8.4.2)	1 plateau multi-usages	Gâteaux spéciaux	12 de 28 g	3	150	25	non
Gâteau de Savoie (8.5.1)	1 moule démontable Ø 26 cm (sur grille)	Chaleur tournante Plus	-	3	180	35	non
Tourte aux pommes (8.5.2)	1 moule démontable Ø 20 cm (sur grille)	Chaleur tournante Plus	-	3	160	105	non
Bandes de biscuit (8.4.1)	1 plateau multi-usages	Chaleur tournante Plus	-	3	140	36	non
	2 plaques	Chaleur tournante Plus	-	2, 4	140	41	non

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

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

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

Si vous n'avez pas l'intention de vous servir de votre four pendant une période prolongée, nettoyez-le bien pour éviter les mauvaises odeurs. Laissez ensuite la porte de l'appareil entrouverte.

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

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

QUELFOUR.COM

Nettoyage et entretien

Façade

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

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

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

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Sur les surfaces en verre, les rayures peuvent également provoquer des fissures.

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

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

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

Accessoires

Grille, plats de cuisson, plateau multi-usages

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

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

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

Grilles-support

Les grilles-support ont été traitées avec le **procédé PerfectClean**. Suivez les conseils de nettoyage et d'entretien du chapitre "PerfectClean".

Ne les nettoyez surtout en lave-vaisselle.

enlevez

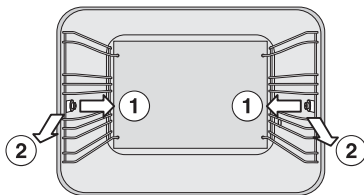
- les salissures légères avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- les salissures importantes avec une **éponge pour vaisselle**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Utilisez le côté grattoir de l'éponge si nécessaire.

Rincez ensuite à l'eau claire et séchez les grilles-support.

Nettoyage et entretien

Démontage des grilles-support

- Tirez le bouton de fixation au maximum. Dégagez la grille par le côté ① puis vers l'avant ②.

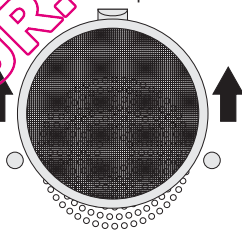


- Pour la remettre en place, faites l'inverse : engagez-la d'abord à l'arrière puis latéralement.

Filtre à graisses

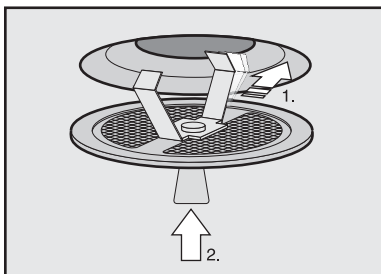
Nettoyez les filtres à graisses après chaque cuisson avec de l'eau et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

- Sortez le filtre à graisses de la paroi arrière vers le haut.



Pour laver le filtre à graisses en lave-vaisselle disposez-le horizontalement, le lavage sera plus efficace. En fonction du détergent utilisé, la couleur du filtre peut être altérée, ce qui ne dégrade en rien le fonctionnement du filtre.

- Pour remettre le filtre de voûte, tenez-le légèrement de biais.



Enceinte

L'enceinte est en inox avec **revêtement PerfectClean**. Suivez les conseils de nettoyage et d'entretien du chapitre "PerfectClean".

Pour nettoyer l'enceinte du four, vous pouvez retirer la porte du four et les grilles-support.

Après une cuisson à la vapeur

enlevez

- l'eau condensée avec une éponge ou un carré absorbant,
- les taches de graisse légères avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

Rincez puis séchez l'enceinte avec un chiffon. Vous pouvez faire sécher le four automatiquement (voir chapitre "Entretien / Séchage").

Après la cuisson de viande ou de pâtisserie

Nettoyez l'enceinte après la cuisson de viande et de pâtisserie car si cela n'est pas fait, les salissures cuisent et s'incrustent et deviennent impossibles à enlever.

Nettoyez l'enceinte avec une **éponge pour vaisselle**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Au besoin vous pouvez également utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle. Rincez à l'eau claire, puis séchez les surfaces.

Le nettoyage est facilité lorsque les restes sont amollis quelques minutes avec quelques gouttes de solution d'eau et de liquide vaisselle ou en sélectionnant le programme "Entretien / Humidification enceinte" (voir chapitre "Entretien").

N'utilisez surtout pas de spray pour four car il laisserait des traces.

Nettoyage et entretien

Résistance de sole

La résistance de sole peut changer de couleur en raison des coulures de liquide. Ces colorations s'enlèvent avec une spirale (fleur de vaisselle de Spontex par ex.).

Joint de porte

Le joint entre l'enceinte et la contreporte peut également se fissurer et se casser. Nettoyez le joint après chaque cuisson de viande ou de pâtisserie avec un chiffon microfibras propre sans produit nettoyant ou avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

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

PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte et des grilles-support sont **traités PerfectClean**. Ceci rend la surface de l'inox légèrement chatoyante. Le traitement PerfectClean permet d'améliorer efficacement les propriétés antiadhérentes des surfaces et ainsi leur entretien.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation. Si la surface PerfectClean est couverte par des projections qui n'ont pas été retirées après la précédente cuisson, l'effet anti-adhérent est inopérant.

Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.

Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

Les taches de fruit peuvent parfois altérer durablement la couleur de l'inox. Ceci n'affecte cependant pas les propriétés du revêtement.

Enlevez les restes de produit nettoyant. Les restes de produit nettoyant réduisent l'effet anti-adhésif.

Pour éviter toute détérioration durable sur les surfaces PerfectClean, évitez :

- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les produits nettoyants pour tables de cuisson vitrocéramique,
- les produits nettoyants pour vitrocéramique et pour acier inoxydable,
- la laine d'acier,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produit détergent.
- les sprays pour fours sur les surfaces PerfectClean avec un temps d'action trop long ou à une température trop élevée.
- le lavage en lave-vaisselle,
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage très abrasif

QUELLETOUR.COM

Nettoyage et entretien

Entretien

Humidification

Ce programme permet d'humidifier et de ramollir les projections après la cuisson de viande par exemple.

- Laissez le four refroidir.
- Enlevez tous les accessoires et remplissez le réservoir.
- Sélectionnez "Programmes automatiques Auto / Entretien".
- Sélectionnez "Humidification".

L'opération d'humidification, qui sert à amollir les résidus dure environ 15 minutes.

Séchage

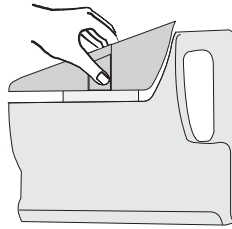
L'humidité résiduelle présente dans l'enceinte est séchée complètement même aux endroits non accessibles.

- Préséchez avec un torchon.
- Sélectionnez "Programmes automatiques Auto / Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".
- L'opération de séchage dure environ 25 minutes.

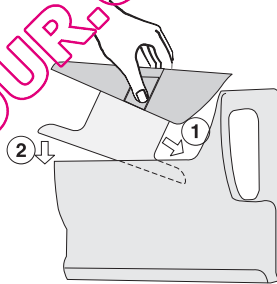
Réservoir d'eau

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.



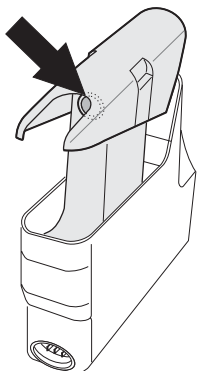
Le réservoir d'eau ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé en lave-vaisselle.

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.

Nettoyage et entretien

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.

Détartrage

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

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

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

Après la dernière cuisson, le four est bloqué.

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

Après le détartrage :

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

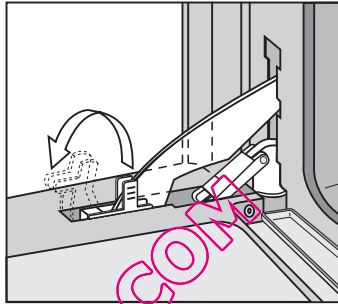
QUELFOUR.COM

Porte de l'appareil

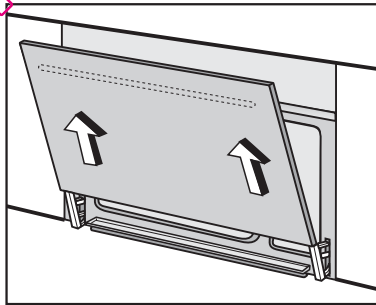
Vous pourrez plus facilement nettoyer l'enceinte en enlevant la porte.

Comment décrocher la porte

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



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



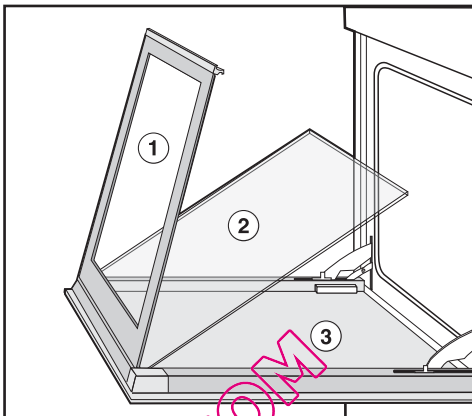
Comment accrocher la porte

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

Nettoyage et entretien

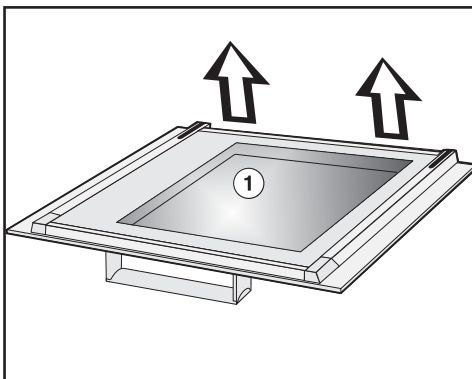
Comment désassembler la porte pour la nettoyer

La porte est composée de trois plaques de verres, une intérieure ①, une intermédiaire ② et une extérieure ③



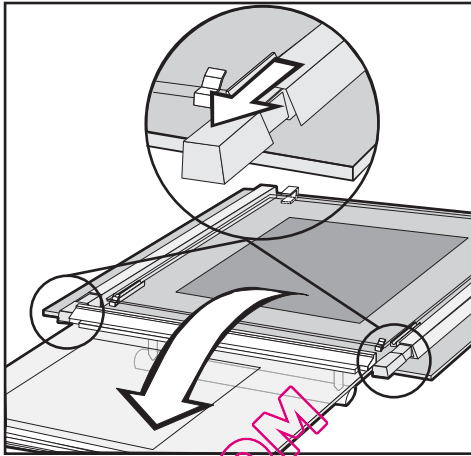
Si jamais des saletés se sont infiltrées dans l'espace entre les plaques de verres, vous pouvez désassembler la porte et nettoyer chaque plaque.

- Décrochez la porte.
- Posez la porte sur une table couverte d'un tissu épais de manière à ce que la plaque intérieure ① soit vers le haut et la poignée devant vous.
- Prenez la plaque de verre intérieure ① par l'arrière avec les deux mains et tirez vers le haut.

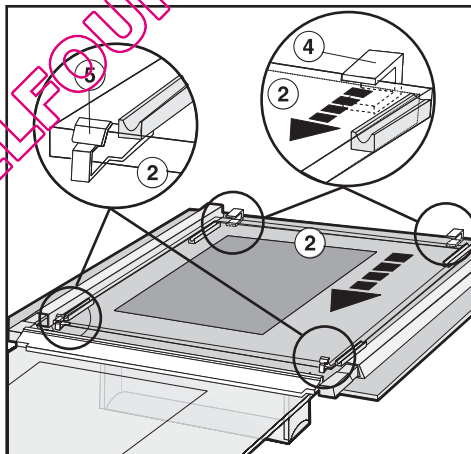


Nettoyage et entretien

- Rabattez la plaque de verre intérieure vers l'avant. Tirez-la le plus possible vers l'avant dans son support (voir détail).

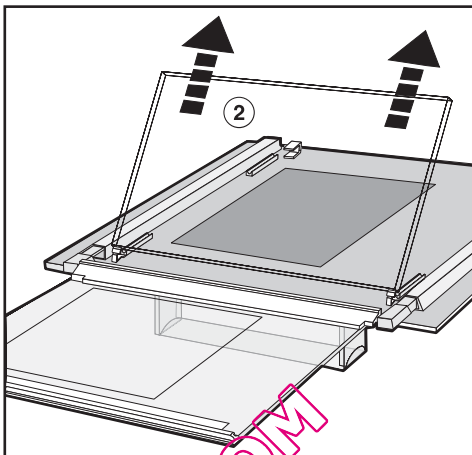


- Poussez la plaque intermédiaire ② sans la sortir de sa fixation ④ dans le sens de la flèche jusque dans les clips de devant ⑤.



Nettoyage et entretien

- Soulevez la plaque intermédiaire ② à l'arrière, dégagez-la de la fixation par le haut et sortez-la des clips de devant.



Vous pouvez à présent nettoyer les plaques avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

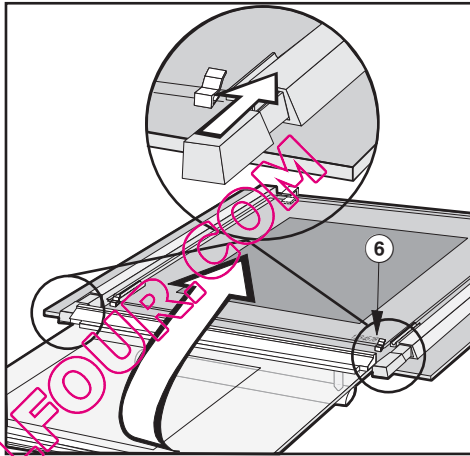
QUELFOUR.COM

Réassemblage

- Disposez la plaque intermédiaire dans les clips de devant puis abaissez l'arrière de la plaque.

En mettant en place la plaque, vérifiez que le numéro de référence de l'appareil ⑥ reste lisible en bas à droite.

- Faites glisser la plaque intermédiaire vers l'arrière au maximum.




- Repoussez la plaque intérieure au maximum dans son support (voir détail).
- Rabattez-la et pressez-la à l'arrière pour la fixer.

Que faire si ...

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des défauts ou anomalies qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le Service Après Vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Attention :

 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.

Problème	Cause	Solution
Impossible de mettre en marche l'appareil.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un problème technique.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant env. 1 minute, en – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt – arrêtant le disjoncteur de différentiel. Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner l'appareil, contactez un électricien ou le SAV.

Problème	Cause	Solution
Le mode expo est activé et le four ne chauffe pas.		Sélectionnez et validez le menu "Réglages / Revendeur / désactivé".
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	Le four est équipé d'un ventilateur qui conduit les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt du four.	Aucune Le ventilateur s'arrête automatiquement après quelque temps.
Vous devez forcer pour enfoncer et enlever le réservoir d'eau	Joint de raccordement au réservoir d'eau durci.	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.	Beaucoup de terre s'est déposé dans le fond du réservoir d'eau car le niveau de dureté d'eau n'est pas réglé correctement.	Réglez le niveau de dureté de votre eau (voir chapitre "Réglages / Dureté d'eau"). Puis dé 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.	La température d'ébullition de l'eau a changé car le nouveau emplacement du four est situé à une altitude différente de 300 m de l'altitude de l'ancien emplacement.	Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").

Que faire si ...

Problème	Cause	Solution
L'appareil dégage énormément de vapeur pendant qu'il fonctionne ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée ?	La porte n'est pas bien fermée.	Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien mis.	Le cas échéant, réenfoncez-le sur tout le pourtour afin qu'il s'adapte bien.
	Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).	Remplacer le joint.
Un sifflement retentit lorsque le fonctionnement reprend	Une fois la porte refermée, une compensation de la pression est effectuée. Elle peut occasionner un sifflement. Cela n'indique pas un défaut de l'appareil.	Aucune opération n'est nécessaire
L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas.	La lampe est défectueuse	Appelez le SAV si la lampe doit être remplacée.
Le fonction "Heure départ" n'est pas exécutée.	En "déjarriage S" cette fonction n'est pas disponible.	
	La température dans l'enceinte est trop élevée, par exemple après la fin d'une cuisson.	Laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte.

Problème	Cause	Solution
Un "F" s'affiche suivi d'un chiffre s'affiche.		
F 20	Le réservoir d'eau est bien enfoncé dans son logement.	Enlevez le réservoir à eau, remettez-le en l'enfonçant bien, puis arrêtez le four et remettez-le en marche.
	Joint de raccordement au réservoir d'eau durci. Le réservoir d'eau ne peut pas être bien enfoncé.	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").
F 44	Défaut de communication	Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche après quelques minutes. Si F44 est toujours affiché, appelez le SAV.
F 55	Le temps de fonctionnement maximal du mode de cuisson Chaleur tournante plus a été dépassé et l'arrêt de sécurité s'est déclenché.	Arrêtez et remettez le four en marche, il sera de nouveau prêt à fonctionner.
F .. Autres messages de défaut	Défaut technique	Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

Que faire si ...

Problème	Cause
Les gâteaux ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué ait été respecté ?	La température réglée ne correspond pas aux indications de la recette.
	Le filtre à graisses de paroi arrière est mis en place. Le temps de cuisson est alors rallongé.
	Vous avez modifié la recette. Par exemple l'ajout de liquide ou d'oeufs allonge le temps de cuisson.
Le gâteau n'est pas doré uniformément.	La température était trop forte.
	Le filtre à graisses situé sur la paroi arrière n'a pas été enlevé.
	Les plats ont été enfournés à plus de deux niveaux de cuisson

QUELFOUR.COM

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

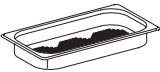
Vous pouvez commander ces articles sur Internet.

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

Plat

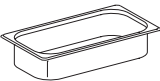
Les plats de cuisson en inox sont conformes à la norme gastronomique (GN). 1/3 et 1/2 indiquent la largeur et la profondeur.

DGGL 1



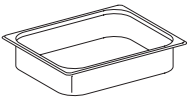
plat de cuisson perforé, GN 1/3
capacité 1,5 l / volume utile 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxH)

DGG 2



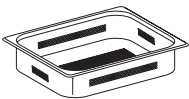
plat de cuisson non perforé, GN 1/3
capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxH)

DGG 3



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

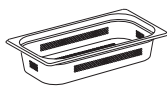
DGGL 4



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

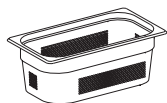
Accessoires en option

DGGL 5



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

DGGL 6



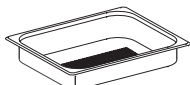
plat de cuisson perforé, GN 1/3
capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxH)

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)

DGG 11



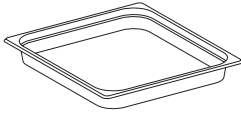
plateau multi-usages, GN 2/3
325x350x20 mm (LxPxH)

DGGL 13



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

Plat récupérateur



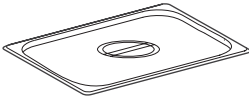
pour recueillir l'eau condensée et les liquides, GN2/3
325x350x40 mm (LxPxH)

DGD 1/3



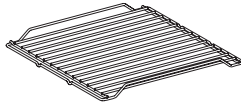
couverture pour plat de cuisson GN 1/3

DGD 1/2



couverture pour plat de cuisson GN 1/2

Grille



pour poser votre propre vaisselle
pour le rôtissage de viande

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

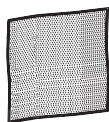
Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Pour détacher les plats de cuisson

Accessoires en option

Chiffon microfibras tous usages



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

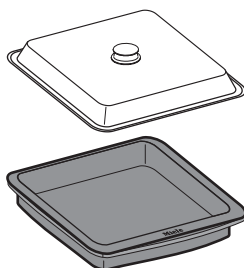
Graisse silicone



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

Autres

Plat à rôtir KMB 5000-S



Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif, couvercle inox. Convient également 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)

Moule à pizza



Convient à la préparation de pizzas, quiches à base de pâte à pain ou brisée, tartes sucrées, gratins de fruits, galettes ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Conseil relatif au branchement électrique

 Veuillez impérativement tenir compte de la notice de montage jointe.

Votre four vapeur est livré prêt à être branché, avec un cordon d'1,5 m et une prise.
Il doit être raccordé uniquement à une prise de courant avec mise à la terre installée selon les normes.

Données de raccordement

Raccordement par prise sur AC 230 V / 50 Hz, protection 16A

Classe d'efficacité énergétique

Selon la norme EN 50304, cet appareil correspond à la classe d'efficacité énergétique **A**. Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure en mode de cuisson "Gâteaux spéciaux".

QUELFOUR.COM

Service après-vente, plaque signalétique

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

- votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele

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

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

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

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

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh