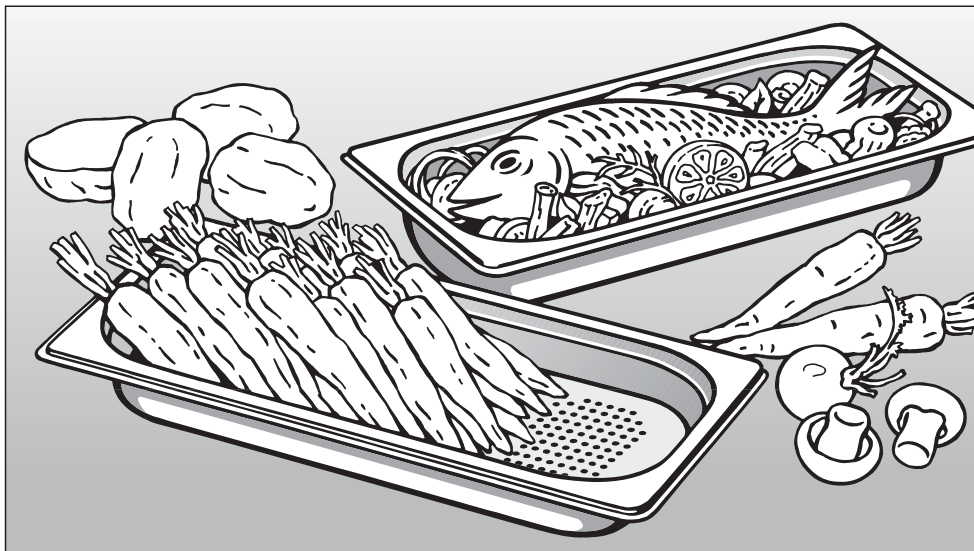


Miele

Sempre meglio

Istruzioni d'uso



Forno a vapore DG 1450

**Informazioni importanti
sulla garanzia al capitolo
"Assistenza tecnica"**

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 07 831 130

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	4
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	9
Descrizione	10
Esterno e interno dell'apparecchio	10
Accessori in dotazione	11
Area comandi	12
Descrizione del funzionamento	13
Tasti sensori	13
Display	13
Vaschetta di raccolta	14
Serbatoio dell'acqua	14
Durata/Tempo di cottura	14
Rumori	14
Temperatura	15
Consigli	15
Fase di riscaldamento	16
Fase di cottura	16
Prima messa in funzione	17
Prima pulizia	17
Regolare il punto di ebollizione	18
Uso	19
Preparazione	19
Impostare temperatura e durata	19
Al termine del procedimento	20
Dopo l'uso	20
Durante il funzionamento	21
Interrompere il procedimento	21
Modificare la temperatura	21
Modificare la durata	21
Se manca acqua	22
Funzioni supplementari	23
Preriscaldamento	23
Programmazione	24
Indicazioni per organismi di controllo	26
Pietanza test secondo DIN60350	26

Pulizia e manutenzione	27
Frontale dell'apparecchio	28
Vano cottura	29
Leccarda, griglia, recipienti per la cottura	29
Serbatoio dell'acqua	30
Guarnizione del serbatoio dell'acqua	31
Decalcificare	32
Guasti, cosa fare?	34
Accessori su richiesta	37
Recipienti di cottura	37
Prodotti per la pulizia	39
Varie	40
Assistenza tecnica / Targhetta dati	41
Servizio Clienti	41
Informazioni importanti sulla garanzia	41
Targhetta dati	41
Dati tecnici	42

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo forno a vapore è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.

Prima di mettere in funzione il forno a vapore, leggere attentamente il libretto di istruzioni.

Contiene informazioni importanti su sicurezza, uso e manutenzione. Così si evitano rischi per le persone e danni alle cose.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso previsto

► Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico qualora installato in ambienti lavorativi come ad esempio

- negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi,
- alberghi, pensioni e strutture ricettive simili, solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

► L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per le applicazioni descritte nelle istruzioni e nelle modalità d'uso.

Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde di danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate dell'elettrodomestico.

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini in casa

► Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno a vapore; non permettere che vi ci giochino.

► I bambini possono usare il forno a vapore solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale che l'utilizzo non metta a rischio la loro incolumità. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso scorretto dell'apparecchio.

► Fare attenzione che i bambini non aprano lo sportello del forno quando è in funzione. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato.

► Non permettere che i bambini possano appendersi allo sportello aperto.

► Alcuni componenti dell'imballaggio (come il nylon o il polistirolo) possono rivelarsi pericolosi. Pericolo di soffocamento. Conservare l'imballaggio fuori della portata dei bambini e provvedere al più presto al suo smaltimento.

Sicurezza tecnica

► Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio controllare se ci sono danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato; è pericoloso per la sicurezza.

► L'apparecchio può essere installato solamente a una presa schuko regolamentare. Protezione di almeno 10 A. Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica. Questi dati devono assolutamente coincidere, altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore è allacciato a un regolare conduttore di protezione. È molto importante assicurarsi che questa premessa sia verificata, perché fondamentale per la sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. La casa produttrice non risponde dei danni (es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.

► Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.

A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi seri pericoli per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

► Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perchè danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il servizio di assistenza tecnica Miele.

► Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali la casa produttrice garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

► Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

- l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito,
- i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati,
- il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica; per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

► Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice altrimenti nel caso di eventuali successivi danni la garanzia non è più valida.

► Non allacciare il forno alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

► Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite manopole o presine. Il tessuto delle manopole o presine non deve essere bagnato o umido. L'umidità aumenta infatti la conducibilità termica e il rischio di ustionarsi.

► Quando si apre lo sportello, fuoriesce del vapore. Fare un passo indietro e aspettare che si sia disperso.

► Quando si introducono oppure si estraggono i recipienti di cottura e la leccarda, assicurarsi che il contenuto non trabocchi e che non si venga a contatto con vapore molto caldo oppure con le pareti calde del vano cottura. Pericolo di scottarsi.

► Se si utilizzano stoviglie in materiale plastico accertarsi che siano resistenti alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore. Altre stoviglie in materiale plastico possono fondersi o danneggiarsi.

► Non riscaldare nel forno conserve in vasi chiusi e non usare l'apparecchio per sterilizzare alimenti in barattoli di latta. Nei contenitori si genera sovrappressione; possono quindi scoppiare e danneggiare il vano cottura. Pericolo di ferirsi e di ustionarsi.

► Riscaldare sempre a sufficienza le pietanze; germi eventualmente presenti nel cibo vengono soppressi solo a temperature sufficientemente alte e con un tempo di azione abbastanza lungo.

► Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire; perché ciò potrebbe essere causa di corrosione del vano di cottura.

► Il forno è impostato in modo che dopo l'impiego rimanga sempre un po' d'acqua nel serbatoio. Se il serbatoio invece si svuota completamente, è possibile che si tratti di un guasto. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

► Il serbatoio dell'acqua non può essere immerso in acqua né lavato in lavastoviglie, altrimenti quando lo si reinserisce nell'apposita sede c'è pericolo di scossa elettrica.

► Vuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni impiego per motivi d'igiene e per evitare che all'interno del forno si possa formare della condensa.

► Accertarsi inoltre che il serbatoio dell'acqua non si rovesci quando lo si introduce nell'apposita sede o lo si estrae. Pericolo di ustionarsi con l'acqua bollente.

► Non appoggiare sopra l'involucro dell'apparecchio a posizionamento libero nessun oggetto; potrebbe graffiarsi.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Utilizzando una presa elettrica nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico non rimanga incastrato nello sportello del forno a vapore. L'isolamento della conduttura potrebbe danneggiarsi.

Pericolo di scossa elettrica.

► Se lo sportello è aperto, prestare particolare attenzione a bordi e spigoli, soprattutto al gancio della chiusura sportello. Pericolo di ferirsi!

Accessori

► Gli accessori possono essere installati o montati sull'apparecchio solamente se espressamente autorizzati da Miele. Se si montano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

La casa produttrice non è responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni per la sicurezza e delle avvertenze.

Smaltimento dell'imballaggio

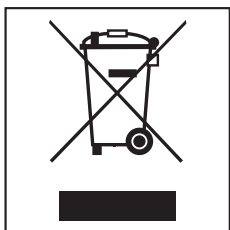
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.



L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

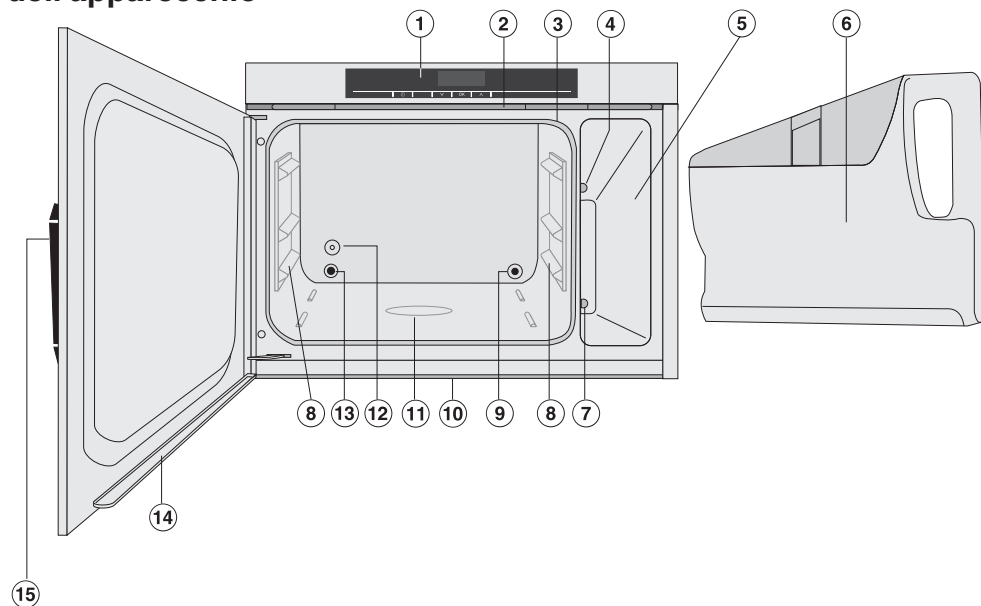
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Descrizione

Esterno e interno dell'apparecchio



① Area comandi

② Fuoriuscita vapore

③ Guarnizione dello sportello

④ Canale del vapore

⑤ Vano per il serbatoio dell'acqua

⑥ Serbatoio dell'acqua (con coperchio)

⑦ Contatto del serbatoio

⑧ Nervature d'appoggio

⑨ Immissione vapore

⑩ Canaletta di raccolta (del vano cottura)

⑪ Resistenza di riscaldamento

⑫ Sensore temperatura

⑬ Fuoriuscita di vapore

⑭ Canaletta lungo lo sportello

⑮ Aprisportello

Accessori in dotazione

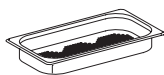
Tutti gli accessori (in dotazione e non) possono essere ordinati (per i dettagli v. al capitolo "Accessori su richiesta").

Vaschetta di raccolta



Per raccogliere il liquido derivante dalla cottura
GN 1/2
325x265x40 mm (LxPxH)

DGGL 1



2 recipienti forati, GN 1/3
Capacità: 1,5 l / Volume utile: 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxH)

Griglia



Per appoggiarvi le proprie stoviglie

Grasso al silicone



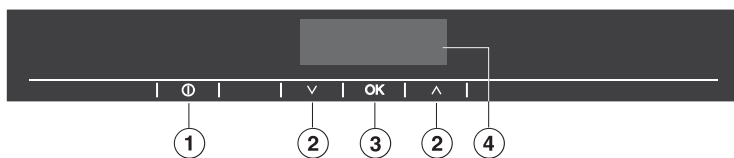
Per lubrificare la guarnizione del serbatoio dell'acqua

Ricettario Miele "Cucinare a vapore"

Le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele

Descrizione

Area comandi



- ① Accensione / Spegnimento
- ② Impostazione di temperatura e durata
- ③ Conferma immissione
- ④ Display

Tasti sensori

Le impostazioni si immettono sfiorando delicatamente il tasto. Ogni operazione è confermata dall'emissione di un tono. L'emissione di tale tono (acustica tasti) può essere disattivata (v. capitolo "Programmazione").

⓪

- accendere e spegnere l'apparecchio
- richiamare il procedimento di decalcificazione

⓪ + ▼

accedere alla programmazione

▼

- impostare temperatura e durata
- "sfogliare" le impostazioni di programmazione

▼

- impostare temperatura e durata
- "sfogliare" le impostazioni di programmazione

OK

- conferma di temperatura e durata
- conferma di una scelta nella programmazione

Display

Durante il funzionamento, sul display vengono visualizzate cifre ed eventuali simboli:

Cifra + °C = Temperatura

Cifra + h = Durata

☹ (lampeggiante) = Esaurimento acqua o serbatoio non inserito

Cifra/e + ☹ = Il serbatoio deve essere decalcificato.

Descrizione del funzionamento


Vaschetta di raccolta

Quando si cucina nei contenitori forati, inserire la vaschetta sul fondo dell'apparecchio; Il liquido che dovesse gocciolare si raccoglie nella vaschetta ed è più facile da rimuovere.

Serbatoio dell'acqua

La quantità massima è di 1,2 litri, la minima 0,75 litro. Sono apposte internamente ed esternamente al serbatoio. Non superare mai la tacca che indica la quantità massima!

La quantità massima è sufficiente per un procedimento di cottura di ca. 2 ore a 100°C, quella minima per ca. 30 minuti sempre che lo sportello non venga aperto.

Se il serbatoio non è inserito correttamente oppure se la quantità d'acqua non è sufficiente, sul display compare lampeggiando il simbolo .

Durata/Tempo di cottura

E' possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto (0:01) e 9 ore e 59 minuti (9:59).

Rumori

Mentre è in funzione, si sente il rumore di una ventola.

Quando si genera il vapore si sentono rumori simili a un bollitore dell'acqua.

Temperatura

Il range di temperature impostabili va da 40°C a 100°C. Quando si accende il forno, la temperatura impostata è 100°C. La temperatura è modificabile in scatti di 5°C.

Consigli

100 °C:

Cottura in generale di tutti gli alimenti

Riscaldare

Cottura menù

Conservare

Estrarre il succo

.....

85 °C:

Cottura delicata del pesce

60 °C:

Scongelare

40 °C

Far lievitare impasti di pane

Preparare yogurt

.....

Maggiori informazioni sulle temperature sono contenute nel libretto allegato "Modalità d'uso".
--

Descrizione del funzionamento

Fase di riscaldamento

Nella fase di riscaldamento, il vano cottura si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata. Sul display compare l'indicazione della temperatura crescente.

La durata di questa fase dipende dalla quantità di alimenti e ovviamente dalla temperatura. In generale dura ca. 7 minuti e aumenta se si preparano alimenti freddi o surgelati.

Per accorciare i tempi di riscaldamento è possibile caricare il serbatoio con acqua già calda.

Fase di cottura

Una volta raggiunta la temperatura impostata ha inizio la fase di cottura. Durante tale fase, sul display viene visualizzato il tempo che manca al termine (tempo residuo).

Maggiori informazioni pratiche sull'uso del forno e consigli d'uso sono contenute nel libretto allegato "Modalità d'uso".

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati".

Prima pulizia

Rimuovere eventuali pellicole protettive.

Per aprire lo sportello, premere l'aprisportello a sinistra. Lo sportello si apre.

Serbatoio dell'acqua

Prelevare il serbatoio dell'acqua e togliere il coperchio (v. al capitolo "Pulizia e manutenzione / Serbatoio dell'acqua"). Pulire accuratamente sia il serbatoio dell'acqua, sia il coperchio a mano con acqua calda e senza detersivo.

Non lavare mai in lavastoviglie né il serbatoio né il coperchio. Non immergere in acqua il serbatoio.

Accessori / Vano cottura

Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura. Lavarli a mano o in lavastoviglie.

Prima di lasciare lo stabilimento di produzione, l'apparecchio è stato trattato con un prodotto pulente. Per rimuovere i residui di tale prodotto, pulire il vano di cottura con un panno spugna pulito, acqua calda e un po' di detersivo per piatti.

Prima messa in funzione

Regolare il punto di ebollizione

Riempire il serbatoio con acqua (v. capitolo "Uso/Preparazione") e mettere il forno a vapore in funzione a 100°C per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso".

In questo modo vengono risciacquate le parti che convogliano l'acqua e l'apparecchio viene adattato al punto di ebollizione dell'acqua che varia a seconda dell'altitudine in cui viene messo in funzione.

Durante questa operazione fuoriesce più vapore del solito.

In seguito a un **trasloco**, l'apparecchio deve essere nuovamente tarato alla temperatura di ebollizione dell'acqua qualora la differenza di altitudine sia di almeno 300 metri. Effettuare un ciclo di decalcificazione (v. al capitolo "Pulizia e manutenzione / Decalcificazione").

Preparazione

- Riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima di acqua. Non serve togliere il coperchio.

Utilizzare **solo acqua di rubinetto**; non utilizzare mai acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.

Se il serbatoio non è inserito correttamente, l'apparecchio non riscalda e dopo un po' di tempo sul display compare la segnalazione **F20** (v. al capitolo "Guasti, cosa fare...").

- Introdurre le pietanze.
- Accendere l'apparecchio ①.

Impostare temperatura e durata

Sul display compare "100" e la scritta "°C" lampeggia.

- Se si vuole cucinare a 100°C confermare con OK.

Se invece si cucinano pietanze che richiedono una cottura più delicata, ridurre la temperatura sfiorando il tasto **▼**. Confermare con "OK".

Dopo aver confermato la temperatura, sul display compaiono 3 zeri e la lettera "h" lampeggia.

- Sfiando il tasto **▲** (da 0:00 in su) o il tasto **▼** (da 9:59 in giù) impostare il tempo desiderato.

- Confermare con OK.

Dopo la conferma, l'apparecchio si avvia automaticamente.

Se le impostazioni non si concludono entro 15 minuti, l'apparecchio si spegne da solo.

Al termine del procedimento

Una volta trascorso il tempo di cottura suona un segnale acustico e sul display compaiono 3 zeri accompagnati da una "h" lampeggiante.

- Spegnere l'apparecchio.

La ventola funziona ancora per breve tempo dopo aver spento l'apparecchio. È possibile ridurre questo tempo di funzionamento supplementare se subito dopo si estrae il serbatoio dell'acqua dall'apposito vano.

Quando si apre lo sportello fuoriesce vapore. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

Aperto lo sportello fare attenzione che l'acqua contenuta nella canaletta non trabocchi.

Estraendo i contenitori, fare attenzione che le pietanze non trabocchino ed evitare di venire a contatto con il vapore o con le pareti del vano forno. Pericolo di scottarsi.

Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare la vaschetta.
- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua. Per estrarre il serbatoio sollevarlo leggermente.
- Pulire e asciugare l'intero apparecchio dopo ogni impiego come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio se il vano cottura è ancora umido.

Il forno è impostato in modo che dopo l'impiego rimanga sempre un po' d'acqua nel serbatoio. Se il serbatoio invece si svuota completamente, è possibile che si tratti di un guasto. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

Durante il funzionamento

Interrompere il procedimento

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Il riscaldamento viene disattivato, il tempo di cottura residuo rimane invece memorizzato.

Quando si apre lo sportello fuoriesce vapore. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

Aperto lo sportello fare attenzione che l'acqua contenuta nella canaletta non trabocchi.

Inserendo ed estraendo i contenitori, fare attenzione che le pietanze non trabocchino ed evitare di venire a contatto con il vapore o con le pareti del vano forno. Pericolo di scottarsi.

L'apparecchio continua a funzionare se si chiude lo sportello. Dapprima si riavvia il riscaldamento e viene visualizzata la temperatura in costante crescita nel vano cottura. Quando si raggiunge la temperatura impostata, sul display compare il tempo residuo che scorre.

Modificare la temperatura

La temperatura può essere modificata in ogni momento anche mentre il forno è in funzione. Toccare 1 volta brevemente il tasto OK. Il display passa all'impostazione della temperatura e "C" lampeggia. Impostare la temperatura nel modo precedentemente descritto.

Modificare la durata

Il tempo di cottura può essere modificato in ogni momento anche mentre il forno è in funzione. Toccare 2 volte brevemente il tasto OK. Il display passa all'impostazione tempo di cottura e "h" lampeggia. Impostare il tempo di cottura nel modo precedentemente descritto.

Uso

Se manca acqua

Se manca acqua, sul display lampeggia il simbolo  e suona un segnale acustico.

- Estrarre il serbatoio e riempire d'acqua.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Chiudere lo sportello di carico.

Il procedimento continua.

Preriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di "Preriscaldamento". Il vano cottura viene preriscaldato a una temperatura di ca. 40°C. Preriscaldare il vano forno permette di ridurre i tempi di riscaldamento e quindi la durata dell'intero procedimento.

Di serie questa funzione non è attiva. Per utilizzare questa funzione, basta modificare l'impostazione (v. al capitolo "Programmazione/ Preriscaldamento").

Anche se la funzione è attivata, si potrà comunque scegliere di volta in volta se preriscaldare o meno il vano forno.

Durante il preriscaldamento, il serbatoio con la quantità sufficiente di acqua deve essere inserito.

Per interrompere il procedimento basta aprire lo sportello. È possibile riavviare il procedimento spegnendo o riaccendendo l'apparecchio.

Utilizzare il preriscaldamento

- Accendere l'apparecchio.

Sul display compare 100 e la scritta °C lampeggia. Confermare con **non**.

Dopo alcuni secondi si avvia il procedimento di riscaldamento e sul display viene visualizzata la temperatura in aumento.

Quando il procedimento è terminato, sul display compare 100 e °C lampeggia.

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Impostare come di consueto temperatura e durata.

Non utilizzare il preriscaldamento

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Accendere l'apparecchio.

Sul display appare 100 e °C lampeggia.

- Confermare oppure impostare la temperatura desiderata.
- Impostare la durata.

Programmazione

È possibile modificare le impostazioni indicate in tabella. Le modifiche possono essere eseguite una di seguito all'altra.

Programma		Stato*		
P 1		S 0 S 1	Rispristino delle impostazioni di serie	
P 2	Modalità demo	S 0 S 1	off, l'apparecchio riscalda on, l'apparecchio non riscalda	
P 3	volume del segnale acustico	S 1 S 2 S 3 S 4	molto basso basso Di medie dimensioni alto	
P 4	Durezza acqua**		Area di durezza	Valori di durezza
		S 1	I	1-7 °dH
		S 2	II	8-14 °dH
		S 3	III	15-21 °dH
		S 4	IV	>21 °dH
P 5	Unità di misura della temperatura	S 1 S 2	Unità di misura in °C Unità di misura in °F	
P 6	Preriscaldamento	S 0	Preriscaldamento non attivo	
		S 1	Preriscaldamento attivo	
P 7	Acustica tasti	S 0	off	
		S 1	on	

*Lo stato impostato di serie è in grassetto.

**Durezza

E' possibile appurare la durezza dell'acqua della zona con l'ausilio delle strisce test allegate oppure richiedendo informazioni all'azienda idrica competente o all'ufficio addetto del Comune. La durezza dell'acqua viene indicata in aree di durezza (da I a IV) oppure in gradi di durezza tedeschi (da 1 a 21 °dH).

L'apparecchio deve essere **spento**.

- Toccare e tenere premuto il tasto sensore ①.
- Mentre il tasto sensore ① viene mantenuto premuto toccare 1 volta brevemente il tasto sensore ▼.

Sul display appare P1.

- Toccare più volte il tasto sensore ▲ oppure ▼, finché sul display compare la funzione di programmazione desiderata.
- Confermare con "OK".
- Toccare più volte il tasto sensore ▲ oppure ▼, finché sul display compare lo stato desiderato.
- Confermare con "OK".


Dopo aver modificato le impostazioni desiderate, spegnere l'apparecchio.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanza test secondo DIN60350

Pietanza	Recipienti di cottura	Livello di introduzione	Vaschetta di raccolta	Temperatura in °C	Durata in minuti
Distribuzione vapore (10.1)					
Broccoli	1x DGGL 1	A piacimento	sì	100	1)
	3x DGGL 1	1, 2, 3 ²⁾	sì	100	1)
Generazione di vapore (10.2)					
Broccoli	1x DGGL 1	A piacimento	sì	100	1)
Carico (10.3)					
Piselli ³⁾	3x DGGL 1	1, 2, 3 ²⁾	sì	100	4)

- 1) La durata per "-" deve essere dapprima rilevata.
- 2) Disporre il recipiente dietro sul livello 1 e livello 3 e davanti sul livello 2.
- 3) Distribuire 2.750 g di piselli surgelati uniformemente nel contenitore.
- 4) Il test è terminato se la temperatura nel punto più freddo è 85°C.

 Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire e asciugare l'intero apparecchio dopo ogni impiego. Allo scopo farlo raffreddare sufficientemente.

Chiudere lo sportello solo dopo aver appurato che l'interno del forno è completamente asciutto.

Se l'apparecchio non deve essere utilizzato per un lungo periodo, pulirlo accuratamente per evitare che si generino cattivi odori. Infine lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi industriali, ma solo prodotti per uso domestico.

Non utilizzare detersivi o detergenti contenenti idrocarburi alifatici, perché possono provocare rigonfiamenti nelle guarnizioni.

Pulizia e manutenzione

Frontale dell'apparecchio

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio.

Se sporco e impurità rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, del detersivo per i piatti e acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido.

Per la pulizia è adatto anche un panno pulito in microfibra, leggermente inumidito senza detersivo.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura.

Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

Affinché le superfici non si danneggino, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare
- detersivi abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire
- solventi
- detersivi per acciaio
- detersivi per lavastoviglie
- spray per forno
- detersivi per vetro
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti
- gomma cancella-sporco
- raschietti di metallo taglienti.

Vano cottura

Dopo ogni procedimento asciugare il vano cottura in tutte le sue parti, compresa la guarnizione sportello, la canaletta e il vano di introduzione dei recipienti. La condensa può essere asciugata facilmente con una spugna o un panno.

Togliere i residui di grasso con una spugna pulita, acqua calda e detersivo per i piatti. Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.

Quando si pulisce la parete posteriore del vano cottura fare attenzione che nulla si incastri dietro la guarnizione dei fori di entrata e fuoriuscita di vapore. Le guarnizioni potrebbero infatti finire sotto la parete posteriore del vano cottura.

Dopo un lungo utilizzo, la **resistenza situata sul fondo** può decolorarsi a causa del gocciolamento dei liquidi. Alterazioni di colore si tolgono senza difficoltà con il prodotto Miele per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.

Quando la **guarnizione dello sportello** diventa screpolata o porosa, sostituirla. La nuova guarnizione può essere richiesta all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Leccarda, griglia, recipienti per la cottura

Dopo ogni uso, lavare e asciugare leccarda, griglia e recipienti di cottura. Tutti questi accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Eventuali colorazioni bluastre dei recipienti di cottura si eliminano con l'aceto.

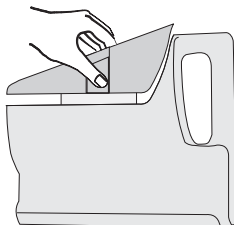
Si può usare anche il prodotto Miele per vetroceramica e acciaio (v. al capitolo "Accessori su richiesta"). Infine risciacquare i recipienti con acqua pulita, per rimuovere tutti i residui di prodotto.

Pulizia e manutenzione

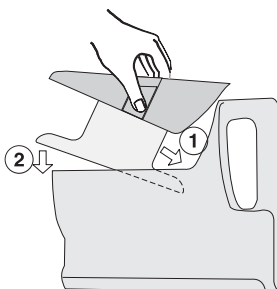
Serbatoio dell'acqua

Estrarre, vuotare e asciugare il serbatoio dopo ogni impiego.

- Per staccare il coperchio, premere uno contro l'altro i due punti presa. Estrarre il coperchio.



- Applicare il coperchio al serbatoio solo quando entrambe le parti sono completamente asciutte. Per inserirlo, infilarlo tenendolo inclinato ① e poi abbassarlo ②.

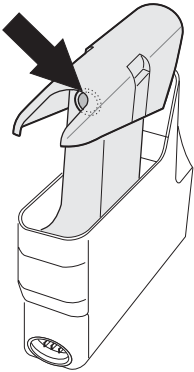


Non immergere il serbatoio nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

Vuotare il serbatoio dopo ogni impiego per motivi igienici e per evitare che all'interno del forno si possa formare della condensa.

Non usare spugne abrasive o spazzole dure.

Guarnizione del serbatoio dell'acqua



Se il serbatoio col tempo non dovesse più entrare facilmente nel vano oppure se dovesse apparire l'indicazione d'errore *F20*, trattare la parte interna della guarnizione con una modesta quantità del grasso al silicone in dotazione (v. al capitolo "Descrizione / Accessori di serie"). Per lubrificare la guarnizione non c'è bisogno di estrarla.

Quando si utilizza il grasso al silicone attenersi alle seguenti indicazioni:

- rimuovere eventuale grasso dalla pelle, strofinando bene.
- Se il grasso dovesse raggiungere gli occhi, risciacquare bene con abbondante acqua pulita.
- In caso di ingestione rivolgersi a un medico.

Se la guarnizione dovesse diventare screpolata o porosa oppure se sul fondo del vano che ospita il serbatoio dovesse raccogliersi più acqua del solito, sostituire la guarnizione.

La nuova guarnizione può essere richiesta all'assistenza tecnica Miele.

Per lubrificare utilizzare esclusivamente il grasso in silicone fornito insieme all'apparecchio e in nessun caso margarina, olio o altri grassi a uso alimentare altrimenti la guarnizione potrebbe gonfiarsi.


Pulizia e manutenzione

Decalcificare

A questo proposito consigliamo l'uso delle pastiglie decalcificanti Miele (v. capitolo "Accessori su richiesta"). E' comunque adatto un prodotto decalcificante all'acido citrico normalmente reperibile in commercio. Attenersi ai consigli sulla sicurezza e sul dosaggio.

Assicurarsi che il decalcificante non finisca su superfici in metallo o sulla maniglia. Potrebbero formarsi delle macchie. Nel caso succedesse, pulire immediatamente la parte su cui è giunto il prodotto.





Dopo un certo tempo, l'apparecchio avvisa l'utente che il serbatoio dell'acqua deve essere decalcificato. All'accensione, sul display compaiono il simbolo della decalcificazione  e il numero 10.

La cifra visualizzata indica il numero di cotture che si possono ancora effettuare prima che l'apparecchio venga bloccato. Se non si procede subito alla decalcificazione, all'accensione successiva sul display comparirà 9 e così via.


Scaduti i cicli disponibili, l'apparecchio viene bloccato e si deve per forza procedere alla decalcificazione.

Si può procedere **manualmente** alla decalcificazione prima che l'apparecchio venga bloccato.



- Toccare  finché suona un segnale, sul display appaiono "0:22 h" e il simbolo  lampeggiante.
- Preparare nel serbatoio 1 litro di soluzione decalcificante. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del decalcificante.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Confermare con "OK".




Il processo di decalcificazione si avvia; i due punti lampeggiano e il simbolo  resta acceso.



La decalcificazione può essere interrotta solo durante il primo minuto, poi non più.

Non spegnere l'apparecchio prima che sia terminato il procedimento di decalcificazione, altrimenti bisogna ripeterlo daccapo.




Quando mancano 10 minuti al termine suona un segnale e sul display lampeggia il simbolo .

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua. Estrarre il coperchio.
- Risciacquare accuratamente sia il serbatoio, sia il coperchio.
- Reinserire l'accessorio, riempire il serbatoio con 1 l di acqua e spingerlo nell'apposita sede.

Il simbolo lampeggiante  si spegne e il simbolo  lampeggia.

- Confermare con "OK".


Il procedimento di decalcificazione continua. I due punti lampeggiano e il simbolo  rimane acceso.

Al termine della decalcificazione:

Una volta terminata la decalcificazione, suona un segnale.

- Spegnere l'apparecchio.
- Aprire lo sportello.
- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Asciugare l'apparecchio.
- Chiudere lo sportello solo dopo aver appurato che l'interno del forno è completamente asciutto.

Guasti, cosa fare?

 Le riparazioni possono essere eseguite solamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele. Se non sono effettuate correttamente si può mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Cosa fare se...

... non è possibile accendere l'apparecchio?

Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito.

Se così non fosse, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Allo scopo:

- disinserire l'interruttore automatico principale oppure
- disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita).

Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale oppure del fusibile l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica autorizzato.

... il forno non riscalda?

Verificare che non sia stata inavvertitamente impostata la modalità demo (v. al capitolo "Programmazione").

... anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente un rumore di ventola?

L'apparecchio è dotato di una ventola che convoglia i vapori all'esterno del vano cottura.

La ventola funziona ancora per un po' di tempo dopo aver spento il forno.

... il serbatoio fa resistenza quando lo si inserisce o lo si estrae dall'apparecchio?

Lubrificare la guarnizione del serbatoio con il grasso al silicone, come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione / Guarnizioni".

... la fase di riscaldamento dura molto a lungo?

Controllare il fondo del serbatoio.

Se si è depositato molto calcare, controllare l'area di durezza impostata. Impostare eventualmente l'area di durezza relativa all'acqua della zona in cui è installato l'apparecchio (v. al capitolo "Programmazione") e decalcificare l'apparecchio come descritto al capitolo "Decalcificazione".

Se l'area della durezza era correttamente impostata oppure se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.

... l'apparecchio non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco?

L'apparecchio deve essere nuovamente tarato alla temperatura di ebollizione dell'acqua qualora la differenza di altitudine sia di almeno 300 metri. Effettuare un ciclo di decalcificazione (v. al capitolo "Pulizia e manutenzione / Decalcificazione").

... durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti?

Verificare che

- lo sportello è chiuso bene.
- la guarnizione sportello è correttamente applicata. Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia uniformemente applicata su ogni punto.
- la guarnizione è danneggiata, ad es. tagliata o screpolata. In questo caso deve essere sostituita.

Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.

Guasti, cosa fare?

... compare il simbolo ed eventualmente anche un segnale acustico?

Verificare che

- il serbatoio è ben inserito nell'apparecchio.
- nel serbatoio vi è acqua a sufficienza. Il livello dell'acqua deve trovarsi tra le due tacche.

... accendendo l'apparecchio compare il simbolo e una cifra compresa tra 1 e 10 oppure appare "0:22h" e il simbolo lampeggia?

L'apparecchio deve essere decalcificato. Procedere come descritto al capitolo "Decalcificazione".

... sul display compare *F05* o *F06*?

Spegnere l'apparecchio e rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.

... sul display compare *F20*?

Il forno non riscalda.

- Verificare dapprima che il serbatoio sia correttamente inserito nell'apparecchio, poi spegnere e riaccendere l'apparecchio.
- Se all'inizio della temperatura durante la fase di riscaldamento durante la temperatura non si alza di almeno 2°C in 5 minuti, compare una segnalazione di errore. Questo potrebbe verificarsi, ad es. se si preparano grosse quantità di prodotto surgelato.
- Lubrificare leggermente la guarnizione del serbatoio con il grasso al silicone, come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione / Guarnizioni".

Se nonostante questo non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio, contattare l'assistenza tecnica autorizzata.

... dopo parecchio tempo, aprendo e chiudendo lo sportello si sentono dei rumori?

Lubrificare le cerniere, ad es. con il grasso al silicone in dotazione.

Per questo apparecchio sono disponibili numerosi accessori

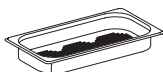
Gli accessori possono essere acquistati su internet, presso il servizio di assistenza Miele (vedi retro) o il rivenditore Miele di fiducia.

Recipienti di cottura

I recipienti in acciaio sono conformi alla norma gastronomica tedesca (GN). Con 1/3 o 1/2 vengono indicate la larghezza e la profondità.

Inoltre sono riportati anche i recipienti di cottura forniti.

DGGL 1

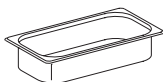


Recipiente forato, GN 1/3 (accessorio di serie)

Capacità: 1,5 l / Volume utile: 0,9 l

325x175x40 mm (LxPxH)

DGG 2

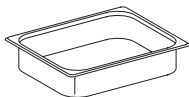


Recipiente non forato, GN 1/3

Capacità: 2,5 l / Volume utile: 2,0 l

325x175x65 mm (LxPxH)

DGG 3

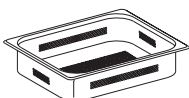


Recipiente non forato, GN 1/2

Capacità: 4,0 l / Volume utile: 3,1 l

325x265x65 mm (LxPxH)

DGGL 4



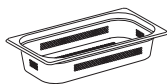
Recipiente forato, GN 1/2

Capacità: 4,0 l / Volume utile: 3,1 l

325x265x65 mm (LxPxH)

Accessori su richiesta

DGGL 5



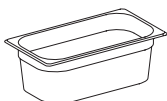
Recipiente forato, GN 1/3
Capacità: 2,5 l / Volume utile: 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxH)

DGGL 6



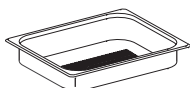
Recipiente forato, GN 1/3
Capacità: 4,0 l / Volume utile: 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxH)

DGG 7



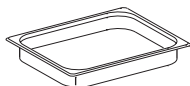
Recipiente non forato, GN 1/3
Capacità: 4,0 l / Volume utile: 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxH)

DGGL 8



Recipiente forato, GN 1/2
Capacità: 2,0 l / Volume utile: 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxH)

Vaschetta di raccolta



Per raccogliere il liquido derivante dalla cottura
GN 1/2
325x265x40 mm (LxPxH)

DGD 1/3



Coperchio per recipienti di cottura GN 1/3

DGD 1/2



Coperchio per recipienti di cottura GN 1/

Prodotti per la pulizia

Miele offre prodotti per la cura e la pulizia adatti all'apparecchio.

Pastiglie decalcificanti

6 pezzi



Per decalcificare il serbatoio

Detergente per vetroceramica e acciaio

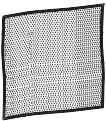
250 ml



Per rimuovere le decolorazioni della resistenza sul fondo dovute al gocciolamento di liquidi.

Per rimuovere decolorazioni dai recipienti di cottura.

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

Accessori su richiesta

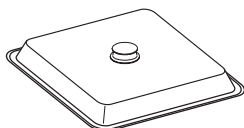
Grasso al silicone



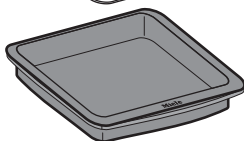
per lubrificare la guarnizione.

Varie

Casseruola multiuso KMB 5000-S



Casseruola in ghisa di alluminio, antiaderente, con coperchio in acciaio inox. Adatta anche per la zona rettangolare di un piano di cottura a induzione, per tutte le cucine elettriche e tutti i forni.



Non adatta per piani di cottura a gas.

Capacità max. 2,5 kg: 325x260x65 mm (LxPxH)

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

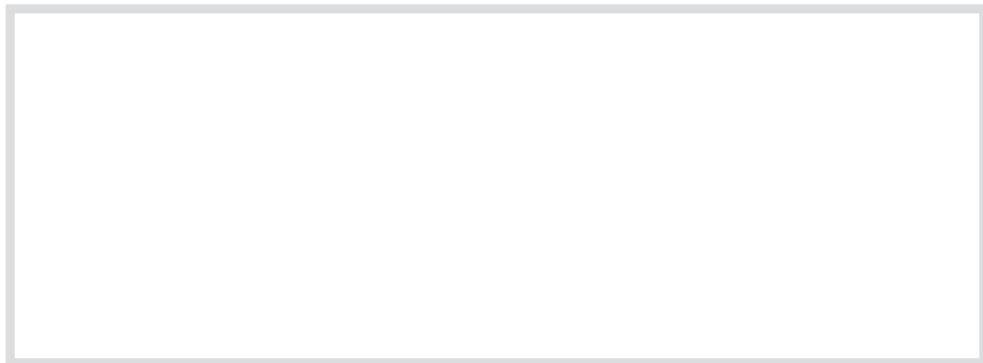


Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che la definizione del modello dell'apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sulla copertina di queste istruzioni d'uso.



Dati tecnici

Con cavo di allacciamento e spina pronta da infilare nella presa

Alimentazione elettrica: 230 V, 50 Hz

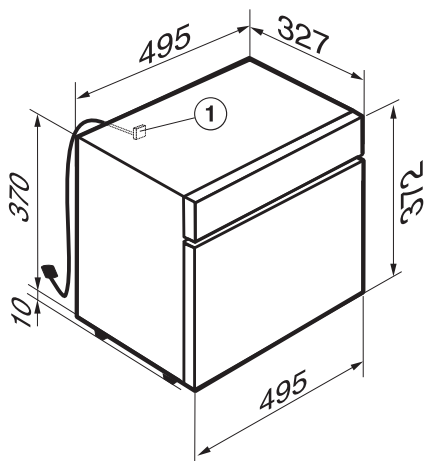
Cavo di allacciamento: 2,2 kW

Dimensioni (H x L x P):

- apparecchio v. figura
- vano cottura 24,0 x 33,5 x 27,5 cm

Peso: 19,3 kg

conforme a VDE: sì



① Cavo di alimentazione elettrica - Collegamento sull'apparecchio

Miele

Il Servizio Clienti mette automaticamente in contatto il consumatore con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per prenotare il collaudo gratuito degli elettrodomestici o richiedere un intervento. Gli operatori Miele sono inoltre a disposizione per qualsiasi consulenza sui nostri prodotti e servizi.



Servizio Clienti
199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.



Contact Center
899-809050

Lunedì - Venerdì ore 9-17

Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27



www.mieleitalia.it
info@mieleitalia.it

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie., Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania