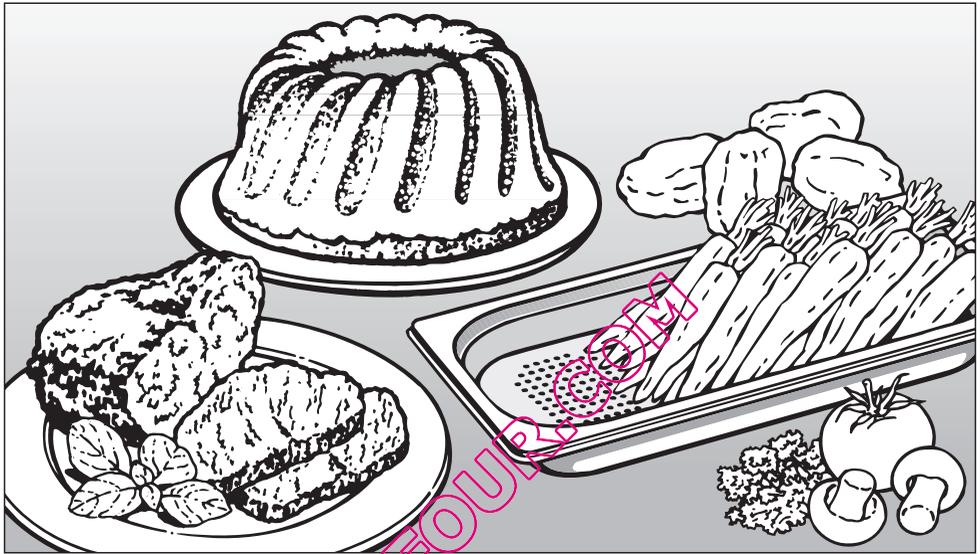


Mode d'emploi



Four vapeur combiné DGC 5070 DGC 5080

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
Touches sensibles	15
Ecran	16
Plat récupérateur	17
Filtre à graisses	17
Réservoir à eau	17
Température / température à coeur	17
Durée (temps de cuisson)	18
Humidité	18
Bruits	18
Phase de préchauffage	18
Eclairage de l'enceinte	19
Réduction de la vapeur	19
Maintien 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	26
Remplir le réservoir d'eau	26
Sélectionner le mode	26
Température / Régler la température à coeur	26
Réglage de la durée	26
Réglage de l'humidité	27
Après la cuisson	27
Après utilisation	27

Table des matières

Commande	28
Pendant le fonctionnement	28
Interruption du fonctionnement	28
Modification	28
Enregistrer	29
Réserve d'eau insuffisante	29
Cuisson vapeur / décongélation	30
Thermosonde	31
Cuisson combinée	32
Chaleur tournante plus / Gâteaux spéciaux	34
Programmes automatiques	35
Cuisson d'un menu	36
Programmes personnalisés	37
Réchauffage	38
Fonctions additionnelles	39
Heure départ / arrêt	39
Minuterie	40
Eclairage	41
Sécurité enfants	41
Réglages	42
Langue 	42
Heure	42
Eclairage	43
Départ	43
Réduction de la vapeur	43
Maintien au chaud	43
Températures préprogrammées	43
Dureté de l'eau	44
Ecran	44
Volume	44
Sécurité	44
Unités	44
Miele@home	45
Revendeur	45
Réglage d'usine	46

Table des matières

Nettoyage et entretien	47
Généralités	47
Façade	48
Enceinte	49
Accessoires	52
Réservoir d'eau	54
Joint de raccordement	55
Entretien	56
Humidification	56
Séchage	56
Détartrage	56
Porte de l'appareil	58
Que faire si	63
Accessoires en option	67
Plat	67
Produits de nettoyage et d'entretien	69
Autres	70
Branchement électrique	71
Classe d'efficacité énergétique	72
Système Miele@home	73
Miele@home SuperVision	74
Connexion au module d'affichage SuperVision :	74
Description de l'affichage SuperVision	75
Ouvrir l'affichage du four vapeur/four vapeur combiné	75
Ouvrir l'affichage SuperVision	76
Réglages	77
Possibilités d'affichage	77
Appareils connectés	77
Signaux sonores des appareils connectés	78
Connecter un autre appareil	78
Appliquer la même heure à tous les appareils	78
Désactiver SuperVision	78
Anomalies et défauts	79
Service après-vente, plaque signalétique	80

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. Elle 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

► Ce four vapeur combiné est réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez qu'aux fins expliquées dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est interdite et pourrait 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 four 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 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 le 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. Il n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - 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 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. Elles provoquent une accumulation de chaleur, faussent le résultat de cuisson et empêchent la vapeur de se répandre.

► N'utilisez que la thermosonde correspondant au four. Les autres peuvent abîmer l'électronique.

► Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte, vous risqueriez de l'oublier et de la faire chauffer par mégarde, ce qui pourrait l'abîmer.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 élevé. 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.
- ▶ 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. Appeler 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.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants et provoquer un court-circuit.
- ▶ 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.
- ▶ 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. Procédez comme décrit dans le chapitre "Premier nettoyage et première montée en température". Laissez ensuite la porte de l'appareil entrouverte.

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

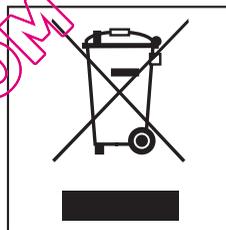
Enlèvement de l'emballage

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.

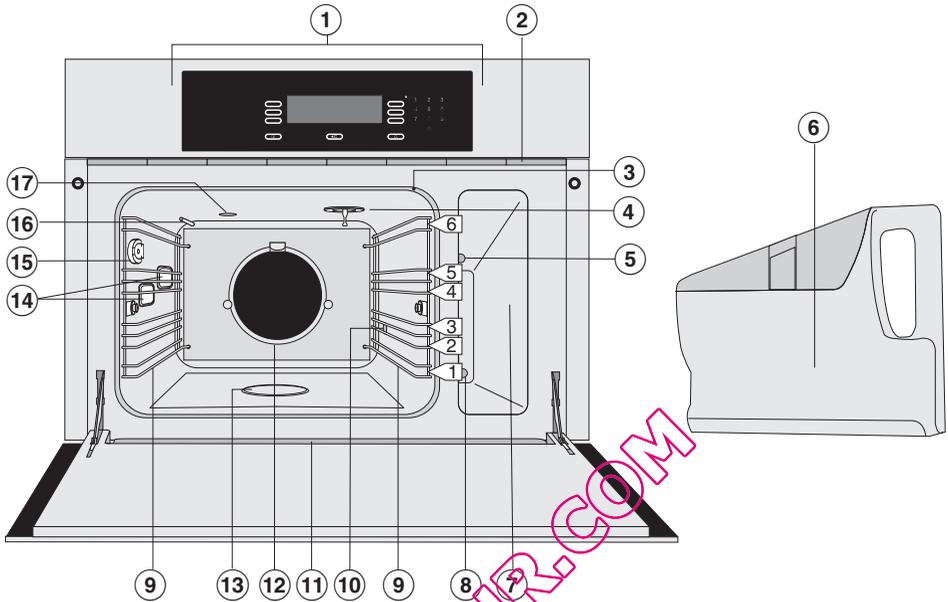
Enlèvement de l'ancien appareil

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.

Vue de l'appareil



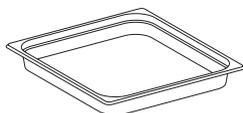
- ① Bandeau de commande
- ② Evacuation des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Filtre à graisses de voûte
- ⑤ Canal de vapeur
- ⑥ Réservoir d'eau (avec couvercle)
- ⑦ Compartiment de rangement du réservoir d'eau
- ⑧ Contact du réservoir d'eau
- ⑨ Grille-support avec niveaux 1 à 6
- ⑩ Admission de vapeur
- ⑪ Rebord de récupération de l'eau condensée - enceinte
- ⑫ Filtre à graisses de paroi arrière
- ⑬ Résistance sole
- ⑭ Eclairage de l'enceinte
- ⑮ Douille de branchement de la thermosonde
- ⑯ Sonde de température
- ⑰ 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 les liquides, GN 2/3
325x350x40 mm (LxPxH)

DGGL 8



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

DGGL 1



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

DGG 11



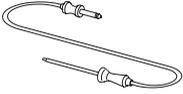
1 plateau multi-usages taille conforme gastronorme GN 2/3
325x350x20 mm (LxPxH)

Grille



Pour poser votre vaisselle

Thermosonde



Pour cuire au degré près
Mesure la température à l'intérieur de la viande (température à coeur)

Graisse silicone



Pour graisser le joint de raccordement du réservoir d'eau

Pastilles de détartrant

Pour détartrer le réservoir d'eau.

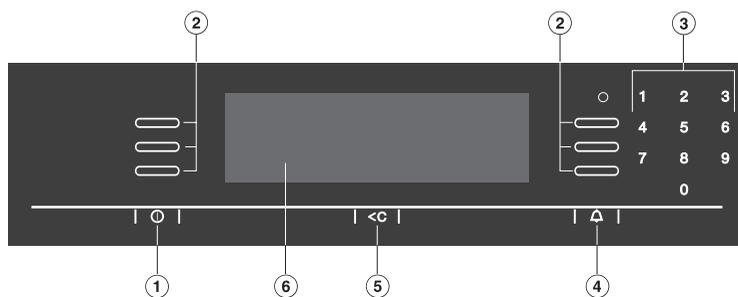
Livres de cuisine Miele

"Cuisson à la vapeur" "Four vapeur combiné"
Les meilleures recettes de notre équipe de cuisiniers Miele

QUELFOUR.COM

Description de l'appareil

Bandeau de commande



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

QUELFOUR.COM

Description du fonctionnement

Touches sensibles

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

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

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

QUELFOUR.COM

Description du fonctionnement

Ecran

L'écran affiche quelques symboles avec le texte clair :

Symbole	Signification
●	Accompagne les options de menu ou une proposition, par ex. "Poursuivre" et est associé à une touche sensitive. Pour le sélectionner il faut effleurer la touche sensitive contiguë.
 	L'écran ne peut pas afficher plus de 3 options. Si d'autres options sont disponibles, ces flèches sont affichées.
- - - -	La dernière option est suivie d'une ligne en pointillé. Après la dernière option disponible dans le menu, ce pointillé est affiché, puis le début de la liste.
+ / -	Saisie de températures. Saisie de temps. (n'apparaissent que lorsqu'il est nécessaire ou possible de saisir une donnée).
✓	La coche indique le réglage actif.
i	Des informations sur l'utilisation et des conseils sont affichés sur l'écran. Vous pouvez effacer ces fenêtres d'information en confirmant avec "OK" ou en suivant les instructions.
	Phase de montée en température
	Niveau d'eau dans le réservoir : plein
	à moitié plein
	peu d'eau.
	Heure départ
	Opération terminée
	Le verrouillage est levé :
	désactivé = utilisation possible
	activé = utilisation impossible.

Plat récupérateur

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

Filtre 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 vaut mieux 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 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 / température à coeur

Des températures préprogrammées sont attribuées à plusieurs modes de cuisson et une température à coeur est réglée le cas échéant pour la thermosonde. Vous pouvez modifier la température préprogrammée dans une certaine plage (voir Chapitre "Modes de cuisson") pour une cuisson ou durablement (voir chapitre "Réglages"). Vous pouvez modifier la température à coeur d'un plat ou d'une phase de cuisson dans la plage définie par l'appareil.

Description du fonctionnement

Durée (temps de cuisson)

En fonction du mode de cuisson, vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 10 ou 12 heures.

En programmes automatiques et entretien ainsi que la cuisson de menus, la durée est réglée en usine et ne peut pas être modifiée.

Pour les modes de cuisson et les programmes avec mode de cuisson vapeur seulement, la durée commence seulement en atteignant la température réglée, alors qu'elle commence immédiatement dans tous les autres programmes.

Humidité

Les modes de cuisson Cuisson combinée et Réchauffage fonctionnent avec une combinaison de chaleur tournante 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 combiné 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 préchauffage

Pendant que le four chauffe pour atteindre la température réglée, la température en augmentation est affichée, ainsi que "Phase de chauffage". (sauf en programmes automatiques, cuisson de menus, entretien)

Dampfgaren

Beim Dampfgaren ist die Dauer der Aufheizphase abhängig von der Lebensmittelmenge und -temperatur. Im Allgemeinen beträgt die Aufheizphase ca. 7 Minuten. Bei der Zubereitung gekühlter oder gefrorener Lebensmittel verlängert sie sich. Sie können die Aufheizphase verkürzen, indem Sie den Wasserbehälter mit heißem Wasser füllen.

Eclairage de l'enceinte

Le four est réglé de telle sorte que l'éclairage de l'enceinte s'arrête après le départ pour économiser l'énergie.

Vous pouvez allumer l'éclairage du four pendant quelques instants en effleurant une touche sensitive non active à gauche ou à droite de l'écran.

Si l'enceinte doit rester éclairée pendant la cuisson, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages / Eclairage"). Si la porte reste ouverte après la fin d'une cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'arrête automatiquement au bout de cinq minutes. Vous pouvez l'enclencher pour nettoyer l'enceinte (voir chapitre "Fonctions additionnelles / éclairage").

L'éclairage de l'enceinte dégage de la chaleur. Arrêtez-le lorsque vous cuisinez à moins de 60 °C.

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").

Maintien 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 mets délicats 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.

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

Suivez les indications à l'affichage.

Réglage de la langue

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

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

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

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

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

Format de temps

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

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

Heure

Vous êtes ensuite prié de régler l'heure.

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

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

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

Horloge

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

activé = l'heure est toujours activée

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

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

- Sélectionnez l'option souhaitée.

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

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

- Validez à chaque fois avec "OK".

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

Avant la première utilisation

Collez la plaquette signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaquette 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

QUELF0UR.COM

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 d'utilisation".

Mode de cuisson / menu	Température préprogrammée	Gamme de température programmable
 Cuisson vapeur Universel Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, applications spéciales	°C 100 °F 212	°C 40 - 100 °F 105 - 212
Légumes	°C 100 °F 212	°C 90 - 100 °F 195 - 212
Poisson	°C 85 °F 185	°C 75 - 100 °F 165 - 212
Viande	°C 100 °F 212	°C 90 - 100 °F 195 - 212
 Cuisson combinée Rôtissage	°C 200 °F 390	°C 30 - 225 °F 85 - 435
Pâtisserie	°C 180 °F 355	°C 30 - 225 °F 85 - 435
 Chaleur tournante plus	°C 160 °F 325	°C 30 - 225 °F 85 - 435
 Programmes automatiques Décongélation Pains/gâteaux Viande Cuisson vapeur Stérilisation des conserves Fonctions utiles	-	-

Modes de cuisson

Mode de cuisson / menu	Température pré-programmée	Gamme de température programmable
 Cuisson de plats complets Cuisson simultanée de plusieurs aliments	-	-
Programmes personnalisés Rédaction et enregistrement de cuissons	-	-
 Gâteaux spéciaux Pour les pâtes à gâteau	°C 160 °F 325	°C 30 - 225 °F 85 - 435
 Réchauffage	°C 130 °F 265	°C 120 - 140 °F 250 - 285
 Décongélation	°C 60 °F 140	°C 50 - 60 °F 120 - 140
 Eclairage	-	-
Nettoyage Trempage Séchage  Détartrage	-	-
Réglages Modification des réglages usine	-	-

Principe de commande

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 ...").

Sélectionner le mode

- Enclenchez le four vapeur ①.
- Si le mode de cuisson souhaité n'est pas affiché, effleurez une des touches sensibles près des flèches à droite de l'affichage jusqu'à ce que le mode de cuisson apparaisse.
- Sélectionnez le mode de cuisson en effleurant la touche sensible située à côté.

Température / Régler la température à coeur

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

Réglage de la durée

- Entrez la durée souhaitée avec **+ / -** ou le bloc de chiffres et validez avec "OK".
Si la durée est saisie avec le bloc numérique, elle doit être entrée en heures et en minutes si elle dépasse les 59 minutes.
Exemple : durée 80 minutes = 1:20.

Réglage de l'humidité

(cuisson combinée et réchauffage)

- Entrez l'humidité souhaitée avec + / - ou le bloc de chiffres.

Après la cuisson

A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit et le message "Opération terminée" est affiché.

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

- Arrêtez la machine.

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

Après utilisation

- Enlevez et videz le plat récupérateur.
- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Soulevez légèrement le réservoir d'eau vers le haut en le retirant.
- Nettoyez et séchez le four vapeur après chaque utilisation comme expliqué dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

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. Appeler le service après-vente.

Commande

Pendant le fonctionnement

Interruption du fonctionnement

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

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

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

Enregistrer

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

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

Un résumé s'affiche

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

Réserve d'eau insuffisante

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

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

L'opération reprend.

Commande

Cuisson vapeur / décongélation

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Glissez le plat récupérateur dans le niveau inférieur.
- Mettez le plat contenant la préparation dans l'appareil.
- Enclenchez la machine.
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Validez la température préprogrammée avec "OK" ou entrez la température souhaitée et validez-la.
- Saisissez la durée souhaitée puis validez avec "Poursuivre".

Le four démarre dès que la durée a été validée.

Cuisson vapeur uniquement :

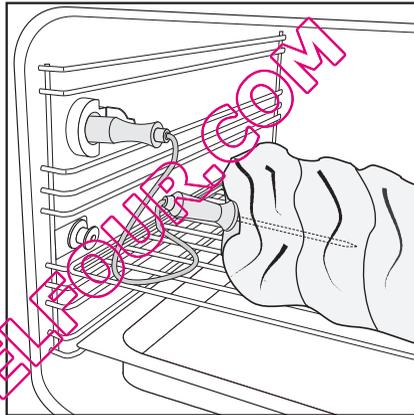
Si le four n'est pas arrêté après la fin de la décongélation, la fonction de maintien au chaud est lancée.

QUELFOUR.COM

Thermosonde

La thermosonde peut être mise en place en modes Cuisson combinée / Viande et Chaleur tournante plus. Si la thermosonde doit être utilisée en programme automatique, un message est affiché.

- Essayez de planter la pointe de mesure de la thermosonde le plus profondément possible dans la viande. La pointe doit être insérée à l'endroit le plus charnu de la viande. Elle ne doit pas toucher une couche de graisse ou un os.
- Ouvrez la douille de branchement pour la thermosonde et enclenchez la sonde dans la douille.



Retirez la thermosonde de la douille après utilisation. Attention elle peut encore être chaude.

Ne laissez pas la thermosonde dans le four car elle n'est protégée contre la chaleur que lorsqu'elle est plantée dans la viande.

Commande

Cuisson combinée

Le mode de cuisson Cuisson combinée allie la chaleur tour-nante et la vapeur. Jusqu'à 6 phases de cuisson peuvent être rassemblées en une cuisson. Pour chaque phase de cuisson, la température, l'humidité et la durée ou la température à coeur peuvent être paramétrées.

La durée de la cuisson dépend de la succession des diffé-rentes phases de cuisson.

Exemple : cuisson comprenant 3 phases.

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Enclenchez le four vapeur ①.
- Viande uniquement : plantez la thermosonde dans la viande, enfournez celle-ci puis branchez la thermosonde dans la douille.

Insérez le plat multi-usages au niveau le plus bas si la viande est posée sur la grille.

- Sélectionnez "Cuisson combinée".
- Sélectionnez "Viande" ou "Pains/gâteaux".

Phase de cuisson 1

- Saisissez la température puis validez avec "Poursuivre".
- Saisissez l'humidité puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou Régler la température à coeur" (uniquement en mode Viande)
- Saisissez l'humidité ou la température à coeur puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter autre étape de cuisson".

Phase de cuisson 2

- Saisissez la température puis validez avec "Poursuivre".
- Saisissez l'humidité puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou Régler la température à coeur" (uniquement en mode Viande)
- Saisissez l'humidité ou la température à coeur puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter autre étape de cuisson".

Phase de cuisson 3

- Saisissez la température puis validez avec "Poursuivre".
- Saisissez l'humidité puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou Régler la température à coeur" (uniquement en mode Viande)
- Saisissez l'humidité ou la température à coeur puis validez avec "Poursuivre".
- Validez "Terminer les étapes de cuisson" avec "Poursuivre".

L'écran affiche le résumé des différentes phases de cuisson. Si vous ne souhaitez plus ajouter d'étape de cuisson, validez avec "Poursuivre".

- Démarrez la cuisson tout de suite ou entrez l'heure de départ ou de fin de la cuisson (voir chapitre correspondant).

Commande

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 avoir validé la température (pré)programmée. Vous devez choisir une durée comprise entre 1 minute et 2 heures. Si vous avez sélectionné une durée, elle est comptée dès le départ.

Il n'est pas impératif de programmer une durée. Si aucune durée n'est indiquée et que vous n'arrêtez pas le four combiné il s'arrêtera de fonctionner au bout de 12 heures maximum.

- Enlevez le filtre à graisses de la paroi arrière.
- Enclenchez le four vapeur ①.
- Validez la température préprogrammée ou réglez la température souhaitée.
- Réglez éventuellement la durée (départ immédiat) ou l'heure de départ/de fin et la durée.

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.
- Enclenchez le four vapeur combiné ①.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez l'aliment.

En fonction du programme sélectionné et de l'aliment

- le four vous indique d'utiliser la thermosonde, ou vous spécifie le niveau de cuisson ou encore le moment où le plat doit être enfourné. Suivez ou validez les instructions.
- 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.
- Saisissez les valeurs souhaitées puis validez avec "Poursuivre".
- Entournez le plat et le plateau multi-usages au niveau le plus bas.
- Démarrez la cuisson tout de suite ou entrez l'heure de départ ou de fin de cuisson (voir chapitre "Heure de départ/fin").

 Si vous enfournez le plat dans le four chaud, faites attention en ouvrant la porte. De la vapeur chaude peut sortir. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se dissipe. Faites attention à ne pas entrer en contact avec la vapeur ou les parois brûlantes de l'enceinte. Risque d'ébullantage et de brûlure !

Commande

Cuisson d'un menu

Le programme Cuisson d'un menu cuit exclusivement avec la vapeur, ce qui signifie que la viande ne dore pas !

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

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Glissez le plat récupérateur au niveau inférieur.
- Enclenchez le four vapeur combiné ①.
- Sélectionnez "Cuisson d'un menu".
- Sélectionnez l'aliment.

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

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

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

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

Programmes personnalisés

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 25 programmes de cuisson comprenant 6 phases de cuisson dans le menu Programmes personnalisés. Tous les types de mode de cuisson listés sous "Programmes personnalisés" peuvent être combinés.

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

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

sélectionner

Les programmes personnalisés peuvent être ouverts et démarrés.

créer

Des programmes personnalisés peuvent être créés.

modifier

Les programmes existants sont affichés et peuvent être modifiés.

supprimer

Les programmes existants peuvent être supprimés.

dans le menu principal

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

Création d'un programme individuel

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

Un résumé est affiché.

- Validez avec "Poursuivre".

Le processus de cuisson peut être enregistré.

Commande

Enregistrer

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

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

Réchauffage

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le.
- Enclenchez le four vapeur combine ①.
- Sélectionnez "Réchauffage".
- Validez la température préprogrammée avec "OK" ou entrez la température souhaitée et validez-la.
- Validez l'humidité avec "OK" ou entrez l'humidité souhaitée et validez-la.
- Saisissez la durée souhaitée puis validez avec "Poursuivre".

QUELFOUR.COM

Heure départ / arrêt

Vous pouvez différer le départ à un moment ultérieur. Le four se met alors automatiquement en marche. Impossible avec "Cuisson de menus" et "Entretien".

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

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction lorsque la température dans l'enceinte est trop élevée, par exemple après la fin d'une cuisson. "Heure départ" et "Arrêt" ne sont pas affichées dans ce cas.
Laissez refroidir l'enceinte porte ouverte.

Le résultat de cuisson pourrait être altéré si un délai trop long s'écoule entre l'enfournement de l'aliment et le départ de la cuisson.
La pâte au levain par exemple ne doit pas attendre trop longtemps sinon le levain perd son efficacité. La pâtisserie présentera des inégalités et sera trop dure.
Les aliments frais peuvent changer de couleur ou se perdre.

Réglage

- Après avoir programmé votre cuisson, sélectionnez "Heure départ" ou "Arrêt" et entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou s'achever.
- Confirmez avec la touche OK.

Supprimer

- Sélectionnez "modifier".
- Sélectionner "Heure départ" ou "Arrêt".
- Effleurez <C.
- Confirmez avec la touche OK.

Fonctions additionnelles

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie pour gérer les opérations séparées.

La minuterie peut également être utilisée pendant une cuisson.

Un temps compris entre 1 seconde (00:01) et 9 heures 59 minutes, 59 secondes peut être réglé.

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

Exemple : 8 minutes = -:8:00.

Une fois la minuterie écoulee un signal sonore retentit. Arrêtez la minuterie en effleurant \triangleleft C. Si la minuterie n'est pas arrêtée, elle continue à se dérouler seconde par seconde et le symbole \triangle clignote à l'écran. Vous pouvez ainsi déterminer combien de temps s'est écoulé depuis la fin du temps de minuterie réglé.

Réglage

- Effleurez la touche sensitive \triangle .
- Saisissez le temps souhaité avec les touches sensibles à côté de +/- ou avec le pavé numérique.
- Confirmez avec la touche OK.

Modification

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

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive \triangle puis \triangleleft C et validez avec "OK".

Eclairage

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

- Enclenchez le four vapeur combiné ①.
- Sélectionnez "Eclairage".

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

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

Activer

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

Désactiver

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

QUELFOUR.COM

Réglages

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

Marche à suivre :

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

La coche ✓ signale le réglage actif.

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

Langue 🗣️

L'appareil peut être réglé sur plusieurs langues.

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

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

Heure

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

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

régler: Régler l'heure.

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

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

Réduction de la vapeur

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

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

Maintien 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 bip de validation d'actionnement des touches peut être désactivé.

Sécurité

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

Unités

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

Miele@home

Accessoires en option

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

L'un des affichages suivants apparaît :

Installation Miele@home

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

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

Miele@home SuperVision (pas encore disponible en France)

Cet appareil électroménager est connecté au système Miele@home.

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

Revendeur

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

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

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

Réglages

Réglage d'usine

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

Programmes personnalisés : seuls les programmes personnalisés sont supprimés.

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

Températures préprogrammées : seules les températures préprogrammées sont restaurées.

QUELFOUR.COM

Généralités

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

Ne fermez la porte du four que lorsque celui-ci est totalement sec.

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

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

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

QUELFOUR.COM

Nettoyage et entretien

Façade

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

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

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

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent provoquer des fissures.

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

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

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

Enceinte

L'enceinte est en inox avec **revêtement 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 coulures de jus de fruit ou de pâte sorties d'un moule démontable sont plus faciles à enlever lorsque l'enceinte est encore chaude.

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

Rincez bien le produit nettoyant à l'eau claire ou utilisez la fonction "Entretien/humidification" (voir chapitre correspondant). L'eau doit perler un peu. Les restes de produit nettoyant réduisent cet effet.

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

- 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 bombes pour fours sur les surfaces PerfectClean avec un temps d'action trop long ou à une température trop élevée.

Nettoyage et entretien

Après une cuisson à la vapeur

Essuyez l'eau condensée avec une éponge.

Enlevez les taches de gras légères avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Rincez bien à l'eau claire 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

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

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

En cas de **salissures tenaces** le nettoyage peut être un peu plus compliqué.

Laissez refroidir l'enceinte à température ambiante. Pulvérissez du produit en bombe pour fours et laissez agir env. 10 minutes. Si après avoir laissé poser le produit, les traces ne partent pas, utilisez éventuellement le côté grattoir d'une éponge. Répétez ces étapes si nécessaire.

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

Faites ramollir les résidus avec de l'eau et du liquide vaisselle pendant quelques minutes, cela facilitera le nettoyage.

Résistance 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.

Si le nouveau joint présente une ligne de joint, disposez-la vers le haut.

QUELFOUR.COM

Nettoyage et entretien

Accessoires

Grille, plats de cuisson plat récupérateur, plateau multi-usages

Lavez et séchez 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-les ensuite à l'eau claire pour bien éliminer tout résidu de produit.

Thermosonde

Nettoyez la thermosonde après chaque utilisation. Ne pas laver, essuyer avec une éponge.

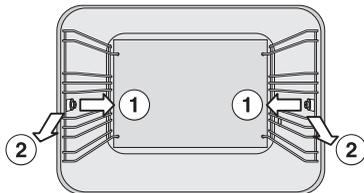
Ne lavez en aucun cas la thermosonde au lave-vaisselle !

Gradins de support

Les gradins de support ont été traités avec le procédé PerfectClean. Appliquez les mêmes conseils de nettoyage et d'entretien que pour l'enceinte. Ne les nettoyez surtout en lave-vaisselle.

Vous pouvez facilement enlever les gradins de support.

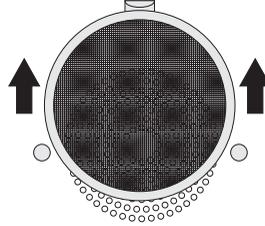
- Tirez le bouton de fixation au maximum. Dégagez le gradin par le côté ① puis vers l'avant ②.



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

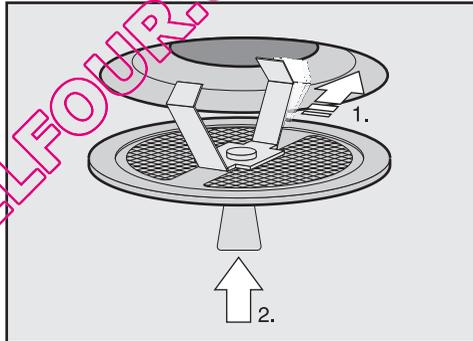
Filtres à graisses

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, la couleur des filtres peut être altérée, mais ceci n'affecte pas le fonctionnement du filtre.



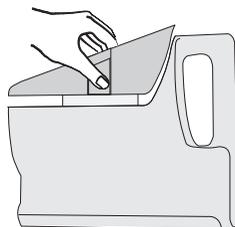
- Pour remettre le filtre de voûte, tenez-le légèrement de biais.

Nettoyage et entretien

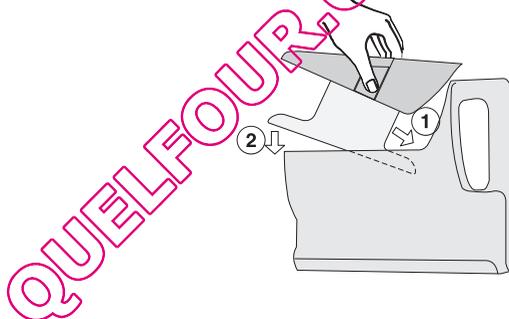
Réservoir d'eau

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

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



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

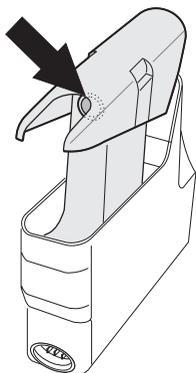


Le réservoir d'eau ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé en lave-vaisselle.

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

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

Joint de raccordement



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

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

Entretien

Humidification

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

L'opération d'humidification, qui sert à amollir les résidus dure environ 10 minutes.

Séchage

- Epongez.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".

L'opération de séchage dure environ 20 minutes.

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 tacher. Le cas échéant, essuyez tout de suite le détartrant.

Le four doit être détartré après une certaine durée d'utilisation. Après enclenchement du four, un message indiquant que 10 cuissons peuvent encore être effectuées s'affiche. Seules les cuissons avec vapeur sont comptées. Après la dernière cuisson, le four est bloqué. Nous vous conseillons de détartrer avant que l'appareil soit bloqué.

- Dans le réservoir à eau, préparez 1 l de solution de détartrage. Veuillez respecter les consignes figurant sur l'emballage du détartrant.
- Reposez et enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement.
- Enclenchez le four et sélectionnez "Entretien / Détartrage".
- Validez avec "Poursuivre".

Le détartrage commence. Il peut uniquement être interrompu pendant la première minute, plus après.

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

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

- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Enlevez le couvercle.
- Rincez abondamment le réservoir d'eau et le couvercle.
- Reposez le couvercle, remplissez le réservoir d'eau d'un litre et repoussez-le 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.

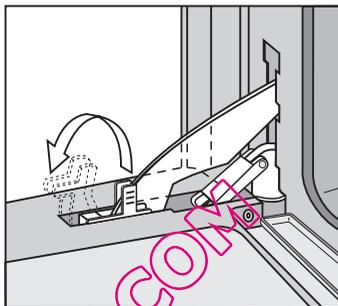
Nettoyage et entretien

Porte de l'appareil

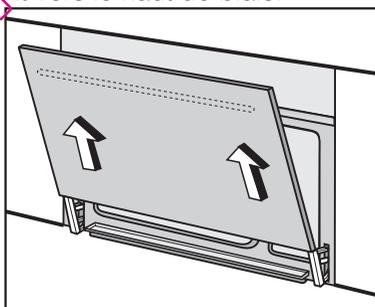
Vous pourrez plus facilement nettoyer l'enceinte en enlevant la porte.

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.

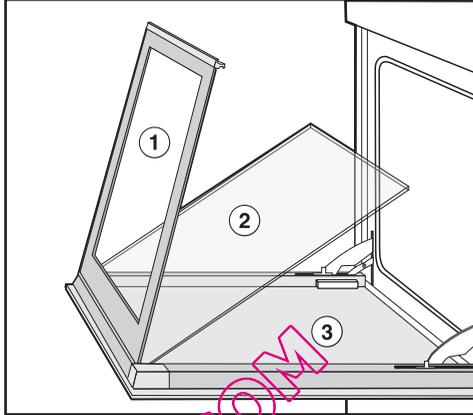


Comment accrocher la porte

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

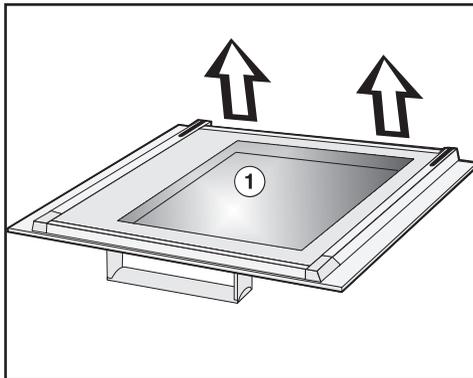
Comment désassembler la porte pour la nettoyer

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



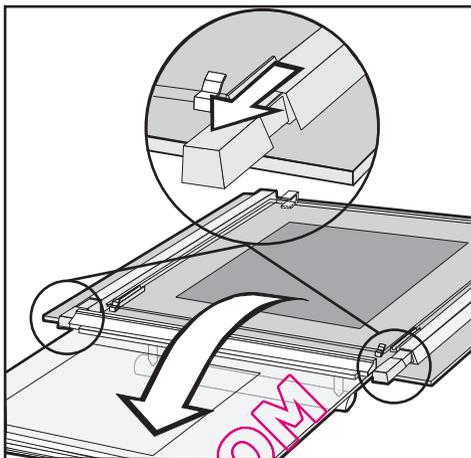
Si jamais des saletés se sont infiltrées dans l'espace entre les plaques de verres, vous pouvez désassembler la porte et nettoyer chaque plaque.

- 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.

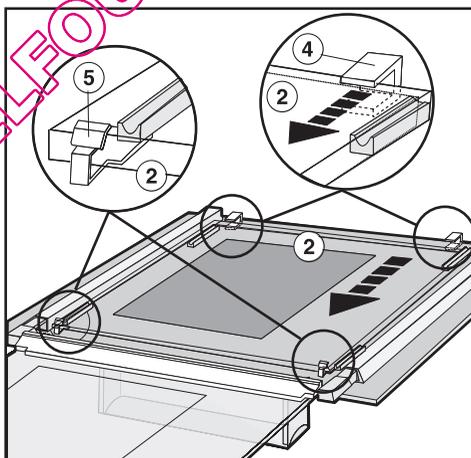


Nettoyage et entretien

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

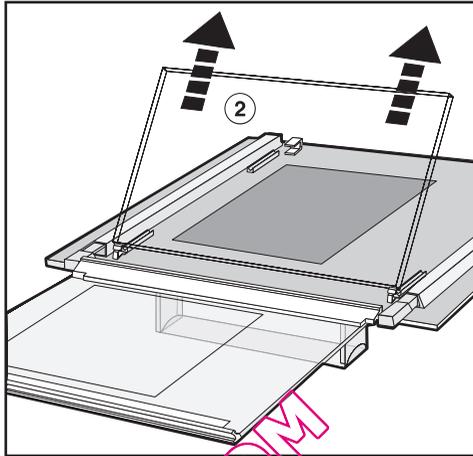


- Poussez la plaque intermédiaire ② sans la sortir de sa fixation ④ dans le sens de la flèche jusque dans les clips de devant ⑤.



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

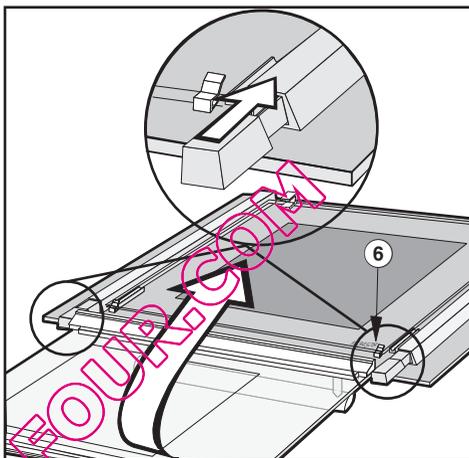
Nettoyage et entretien

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).
- Balayez-la et pressez-la à l'arrière pour la fixer.

 La réparation des appareils électriques doit être exclusivement effectuée par des techniciens agréés Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Que faut-il faire si . . .

... l'appareil ne peut pas être enclenché ?

Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté.

Si ce n'est pas le cas, débranchez le four du réseau pendant environ 1 minute. A cet effet :

- basculer l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt
- arrêter le disjoncteur de différentiel.

Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner la table de cuisson, contactez un électricien ou le SAV.

... le mode expo est activé ?

Lorsque le mode expo est activé, le four ne chauffe pas. Pour le désactiver voir "Réglages / Revendeur".

... vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four ?

Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui conduit les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four vapeur.

Que faire si ...

... Si après quelque temps vous devez forcer pour enfoncer et enlever le réservoir d'eau ?

Graissez le joint d'étanchéité du réservoir d'eau avec de la graisse silicone comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien / Joint de raccordement".

... la phase de chauffage dure anormalement longtemps ?

Contrôlez le fond du réservoir d'eau.

S'il s'est formé un dépôt de tartre anormal, veuillez vérifier la gamme de dureté réglée. Vous pouvez régler le niveau de dureté de votre eau (voir chapitre "Réglages / Dureté d'eau"). Détartez le four vapeur comme décrit dans le chapitre "Détartrage".

Si la dureté d'eau était correctement réglée et que le problème se reproduit, contactez le service après-vente.

... après un déménagement, le four ne passe plus de la phase chauffage à la phase cuisson ?

Après un déménagement, le four doit être adapté à la température d'ébullition modifiée de l'eau si le nouvel emplacement d'installation est situé à une altitude différant de l'ancien de plus de 300 m. A cet effet, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").

... l'appareil dégage énormément de vapeur pendant qu'il fonctionne ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée ?

Vérifiez si

- la porte est bien fermée.
- le joint de porte est bien ajusté. Le cas échéant, réenfoncez le sur tout le pourtour afin qu'il s'adapte bien.
- le joint de porte est abîmé, par exemple des fendillements. Il doit alors être remplacé.

Si le problème n'est pas résolu, appelez le service après-vente.

... un sifflement retentit lorsque le fonctionnement reprend ?

Une fois la porte refermée, une compensation de la pression est effectuée. Elle peut occasionner un sifflement. Cela n'indique pas un défaut de l'appareil.

... l'éclairage de voûte est défectueux ?

Appelez le service après-vente lorsque la lampe doit être remplacée.

... les fonctions "Heure départ" et "Arrêt" ne sont pas possibles ?

- en "Cuisson de menu" et "Entretien" ces fonctions ne sont pas disponibles.
- la température dans l'enceinte est trop élevée, par exemple après la fin d'une cuisson.
Laissez refroidir l'enceinte porte ouverte.

... les gâteaux ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué ait été respecté ?

Vérifiez si

- la température programmée correspond à celle 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 ?

Une légère différence est normale.

Si le gâteau est très foncé par endroits et pâle à d'autres, vérifiez si

- la température réglée était trop élevée ou le filtre à graisses de la paroi arrière n'a pas été retiré.
- le niveau de cuisson était bien choisi.
- les plats ont été enfournés à deux niveaux de cuisson.

Que faire si ...

... un "F" s'affiche suivi d'un chiffre s'affiche ?

Cette combinaison indique un code de défaut.

- F 20 : Le four ne chauffe pas.

Vérifiez d'abord que le réservoir d'eau est bien enfoncé dans l'appareil puis arrêtez et rallumez l'appareil.

- Si la température de l'enceinte ne monte pas d'au moins 2 °C au début de la phase de cuisson, un message de défaut est affiché. Ceci peut se produire lorsqu'une grande quantité d'aliment surgelés est enfournée.
- Graissez le joint d'étanchéité du réservoir d'eau avec de la graisse silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Réservoir à eau / Joint de raccordement").

- F 54 : Défaut court-circuit thermosonde.
Vérifiez si la thermosonde est branchée par erreur.
Arrêtez le four, enlevez le thermomètre et redémarrez l'opération.
- F 55 : Défaut temps maximum dépassé
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.

- Autres messages de défaut :

Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

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

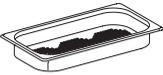
Vous pouvez commander ces produits sur Internet.

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)

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson GN 1/3

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson GN 1/2

Plat récupérateur



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

DGG 11



1 plateau multi-usages taille conforme gastronorme GN 2/3
325x350x20 mm (LxPxH)

Grille



Pour poser votre vaisselle

Produits de nettoyage et d'entretien

Miele vous propose des produits d'entretien et de nettoyage adaptés à votre appareil.

Pastilles de détartrant 6 pièces



Pour détartrer le réservoir d'eau.

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Pour détacher les plats de cuisson

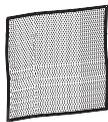
Produit nettoyant four



Pour enlever les éclaboussures de graisse et les traces incrustées

Accessoires en option

Tissu microfibras tous usages



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Graisse silicone



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

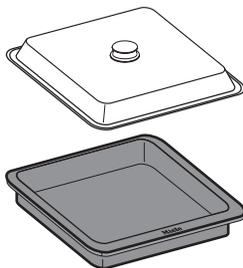
Autres

Thermosonde



Pour cuire au degré près
Mesure la température à l'intérieur de la viande (température à coeur)

Plat à rôtir KMB 5000-S



Plat à rôtir en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhésif, avec couvercle inox. Convient également à la zone rôtisserie d'une table de cuisson et à tous les fours.
Ne doit pas être utilisé sur une table gaz !
Capacité maximale : 2,5 kg
Dimensions : 325x260x65 mm (LxPxH)

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.

Système Miele@home

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

Il est conseillé d'effectuer le raccordement électrique avec une prise. Ceci permet de faciliter le SAV. Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.

Si le raccordement n'est pas réalisé par l'intermédiaire d'une prise, faites appel à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si le branchement est prévu en fixe, un dispositif de sectionnement de chacun des pôles doit être prévu sur l'installation. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaque signalétique**. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Nous vous rappelons que nous déclinons toute responsabilité en ce qui concerne les dégâts directs ou indirects dus à un montage ou un branchement incorrect.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

Branchement électrique

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et protection

AC 230 V / 50 Hz

Disjoncteur de courant de surcharge 16 A

Caractéristique de coupure de type B ou C

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

Comment mettre hors tension

Si l'appareil doit être mis hors tension, procéder de la façon suivante (en fonction du type du réseau):

– **Fusibles :**

Extraire entièrement les fusibles de leurs embouts à visser.
ou :

– **Disjoncteurs :**

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton métrien (noir) se déclenche. ou :

– **Disjoncteurs à réarmement automatique**

Basculer le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).
ou :

– **Disjoncteur différentiel**

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

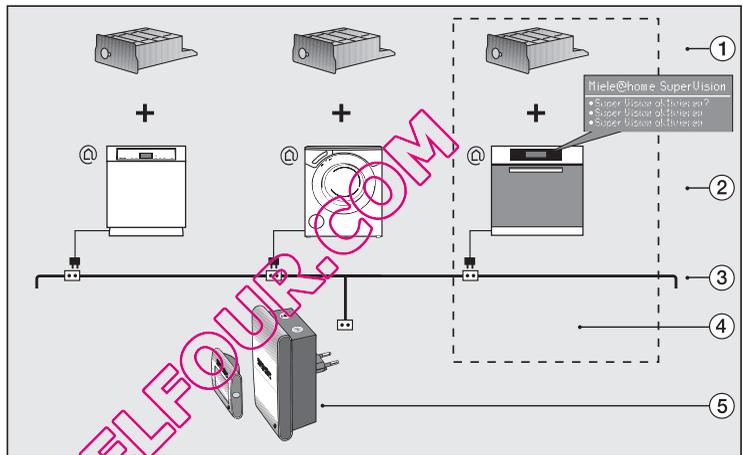
Après déconnexion du disjoncteur, prendre les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Classe d'efficacité énergétique

Cet appareil est classé en catégorie d'efficacité énergétique **A** suivant EN 50304. Les mesures ont été prises en mode "Spécial gâteaux".

Les appareils électroménagers à fonction de communication (certains lave-linge, sèche-linge, fours, fours combinés, froid, lave-vaisselle) utilisent le réseau électrique domestique de 230 Volts pour communiquer avec les modules d'affichage Miele@home. Ceci permet d'afficher à tout moment des informations relatives à votre appareil électroménager, par ex. le déroulement du programme, le message de défaut, etc.

Composants du système Miele@home.



- ① module de communication (en option)
- ② appareils électroménagers à fonction de communication (exemples)
- ③ réseau électrique 230 Volts (Powerline)
- ④ **appareil électroménager SuperVision, par ex. four vapeur/four vapeur combiné comme module d'affichage sur place**
- ⑤ InfoControl (station de base et module d'affichage) sert d'afficheur portable (accessoire en option)

Votre four vapeur/four vapeur combiné vous propose la fonction Miele@home SuperVision.
Votre appareil peut afficher les informations ④. Toutes les informations concernant les appareils connectés ② peuvent être interrogées à l'écran, par ex. état de fonctionnement, messages de défaut. En outre, des signaux sonores retentissent en cas de messages de défaut et de remarques.

Afin de pouvoir utiliser cette potentialité, votre appareil doit être équipé du module de communication (XKM 2000 SV) en option. Ensuite votre appareil doit être connecté au système Miele@home avec SuperVision (installation).

Le montage du module de communication ainsi que l'installation du système Miele@home peuvent être consultés sur la notice d'installation jointe au module de communication.

Connexion au module d'affichage SuperVision :

– appareils ménagers à fonction de communication

Un maximum de 11 appareils ménagers peuvent être connectés.

Parmi eux :

- jusqu'à deux fours et/ou deux combifours micro-ondes,
- jusqu'à deux four vapeur et/ou four vapeur combiné,
- jusqu'à deux lave-vaisselle,
- jusqu'à deux tables de cuisson,
- jusqu'à deux machines à café,
- jusqu'à deux hottes,
- jusqu'à deux réfrigérateurs/congélateurs,
- jusqu'à deux caves à vin de mise en température ou de vieillissement
- jusqu'à deux lave-linge,
- jusqu'à deux lave-linge séchants,

Si plusieurs appareils d'un seul type sont programmés, ceux-ci sont suivis d'un chiffre, par exemple lave-linge 1, lave-linge 2.

– autres appareils à affichage

Il est conseillé de n'inscrire qu'**un seul** appareil SuperVision comme Ecran SuperVision. Ceci permet une transmission des données plus rapide et plus sûre.

Description de l'affichage SuperVision

Tous les appareils ménagers ainsi que l'appareil SuperVision sont affichés. Un système InfoControl connecté au système Miele@home n'est pas affiché. À côté de chaque appareil, l'état de fonctionnement, à savoir l'heure de démarrage, la durée ou le temps restant sont affichés.

L'ordre dans lequel les appareils figurent à l'écran dépend de leur état de fonctionnement.

1. appareils avec message de défaut.
2. appareils avec un avertissement.
3. appareils en fonctionnement.
4. appareils en marche.
5. appareils arrêtés.

Les **messages de défaut** sont signalés par le symbole \triangle et un signal sonore retentit.

Lorsque le programme d'un des appareils ménagers connectés est **terminé**, le message "Fin" est affiché et un signal retentit.

L'heure est affichée en haut à droite. Si une minuterie est programmée, le temps programmé est affiché à la place de l'heure.

Ouvrir l'affichage du four vapeur/four vapeur combiné

- Sélectionnez l'option "four vapeur" ou "four vapeur combiné".

Ouvrir l'affichage SuperVision

Suivant l'état de fonctionnement du four vapeur/four vapeur combiné, vous pouvez activer l'écran SuperVision.

Le four est en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez "SuperVision" dans le menu principal.

Le four fonctionne

Une cuisson se déroule ou a été préprogrammée. Les paramètres de la cuisson sont affichés à l'écran.

- Sélectionnez l'option "SuperVision" en bas à gauche de l'affichage.

Le four est arrêté

L'écran SuperVision apparaît.

L'affichage SuperVision peut être désactivé ou réglé de telle façon que seuls les messages d'erreur soient affichés (voir "Réglages - possibilités d'affichage").

Réglages

Sélectionnez "Réglages" dans le menu principal puis l'option "Miele@home".

Vous pouvez à présent sélectionner ou modifier les options suivantes :

Possibilités d'affichage

– Afficher SuperVision

L'affichage SuperVision est indiqué. Ce réglage est celui programmé en usine.

– Affichage uniquement en cas de défaut

L'écran SuperVision n'apparaît qu'en cas de défaut concernant les appareils ménagers connectés et l'appareil servant d'affichage.

L'écran SuperVision ne peut pas être ouvert à partir du menu principal.

– Pas d'affichage

L'écran SuperVision n'apparaît pas et ne peut pas être ouvert à partir du menu principal.

Appareils connectés

– afficher

L'appareil servant d'affichage et les appareils connectés sont listés et l'état de fonctionnement actuel (écran, raccordé, non raccordé) est affiché. Ceci est utile par exemple lorsque des appareils sont connectés mais ne s'affichent pas (= non raccordés).

Un système InfoControl connecté au système Miele@home n'est cependant pas affiché.

– actualiser

Si l'appareil d'affichage est rajouté à un système Miele@home existant, l'appareil d'affichage ne reconnaît pas tous les appareils connectés. Les appareils sont alors cherchés et la liste des appareils connectés actualisée.

Miele@home SuperVision

Signaux sonores des appareils connectés

Tous les appareils pour lesquels un signal retentit en cas d'avertissement ou à la fin du programme sont listés.

Vous pouvez sélectionner "activé" ou "désactivé" suivant si le signal sonore doit retentir au niveau de l'appareil d'affichage ou non.

Un signal acoustique lié à un message de défaut ne peut pas être activé ou désactivé.

Connecter un autre appareil

Les appareils électroménagers Miele@home ainsi que InfoControl peuvent être connectés après la première mise en service.

Appliquer la même heure à tous les appareils

Cette fonction facilite le réglage de l'heure sur plusieurs appareils, car l'heure est transmise automatiquement.

Si "oui" est sélectionné, l'heure des appareils connectés est transmise aux autres appareils et réglé ici.

En cas de sélection de "non", l'heure doit être réglée sur chacun des appareils.

Si un système InfoControl est connecté au système Miele@home et que celui-ci est indiqué comme horloge de référence, cette fonction se désactive automatiquement sur l'appareil SuperVision.

Désactiver SuperVision

Si l'appareil électroménager SuperVision ne doit plus être connecté au système Miele@home, il peut être désactivé.

Anomalies et défauts

Anomalie	Cause	Elimination des anomalies
L'InfoControl ne figure pas dans la liste des appareils connectés.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! L'InfoControl n'apparaît pas sur l'écran SuperVision.	
Des appareils électroménagers avec fonction de communication ne sont pas affichés dans la liste des appareils connectés.	La connexion sur l'appareil électroménager avec fonction de communication n'a pas été faite.	Recommencer la connexion au four SuperVision et à l'appareil électroménager à fonction de communication.
	Le four SuperVision a été installé ultérieurement et une anomalie s'est produite.	Sélectionnez l'appareil ménager SuperVision sous "Réglages - Miele@home" l'option appareils connectés - actualiser.
L'option "SuperVision" ne figure pas dans le menu principal.	La possibilité d'affichage a été modifiée.	Sélectionnez l'appareil ménager SuperVision sous "Réglages - Miele@home" l'option appareils connectés - actualiser.
	L'appareil électroménager SuperVision n'est pas inscrit dans le système Miele@home.	Recommencez la connexion.
	Le four SuperVision a été installé ultérieurement et une anomalie s'est produite.	Sélectionnez l'appareil ménager SuperVision sous "Réglages - Miele@home" l'option appareils connectés - actualiser.

Vous ne parvenez pas à résoudre le défaut.

Prévenez votre revendeur Miele ou le service après-vente Miele.

Autres messages d'anomalie

Les messages d'anomalie qui interviennent lors de l'installation de Miele@home ou de la connexion/déconnexion d'appareils électroménagers à fonction de communication/modules d'affichage figurent dans la notice d'installation Miele@home jointe au module de communication.

Service après-vente, plaque signalétique

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

- 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.

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

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

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

QUELFOR.COM