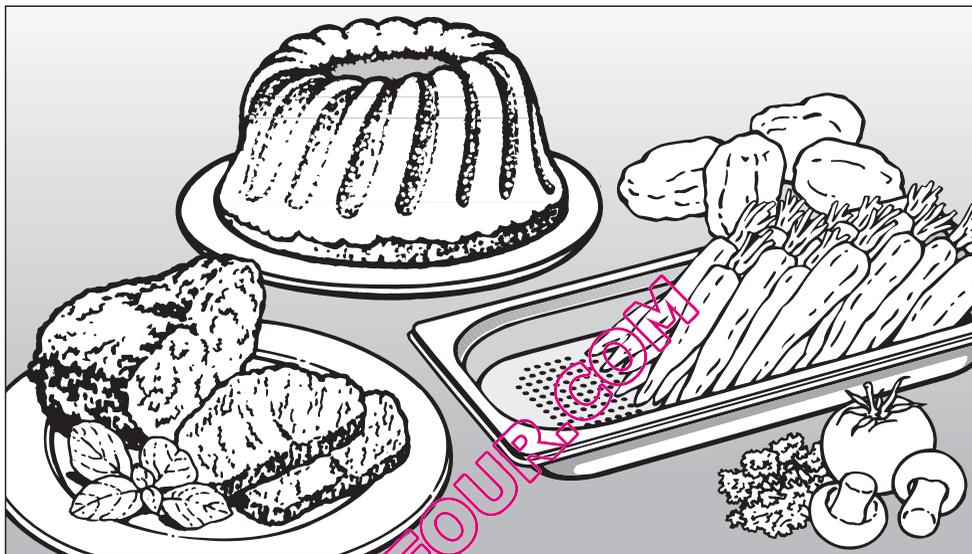


Mode d'emploi



Four vapeur combiné DGC 5085 XL

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

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

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

fr - FR

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	11
Description de l'appareil	12
Vue de l'appareil	12
Accessoires fournis	14
Affichage / touches sensibles	16
Ecran	17
Description du fonctionnement	18
Bandeau de commande	18
Réservoir d'eau fraîche	18
Filtre à graisses	18
Thermosonde	18
Température / température à coeur	19
Durée (temps de cuisson)	19
Humidité	19
Bruits	19
Phase de chauffage	20
Réduction de la vapeur	20
Maintenir au chaud	20
Eclairage de l'enceinte	21
Avant la première utilisation	22
Mise en service de l'appareil	22
Premier nettoyage	24
Adapter la température d'ébullition	25
Faire chauffer le four	25
Modes de cuisson	26
Principe de commande	29
Sélectionner le mode de cuisson	29
Régler la température / la température à coeur	29
Réglage de la durée	29
Réglage de l'humidité	29
Une fois la durée écoulée	30
Rinçage	30
Après utilisation	30
Commande	31
Pendant le fonctionnement	31
Interruption du fonctionnement	31

Table des matières

Modifier	31
Enregistrer	32
Cuisson vapeur universelle / décongélation	33
Cuisson combinée	34
Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogrill / Gâteaux spéciaux	36
Cuisson d'un menu	37
Réchauffage	38
Programmes personnalisés	39
Fonctions additionnelles	41
Heure départ / arrêt	41
Minuterie indépendante	42
Eclairage	43
Sécurité enfants	43
Réglages	44
Langue 	44
Heure	44
Eclairage	45
Modifier le menu principal	45
Phase de chauffage	45
Départ	45
Réduction de la vapeur	45
Maintenir au chaud	46
Rinçage automatique	46
Températures préprogrammées	46
Dureté de l'eau	46
Ecran	46
Volume	46
Sécurité	47
Unités	47
Miele@home	47
Revendeurs	48
Réglage usine	48
Données à l'intention des instituts de contrôle	49
Nettoyage et entretien	51
Façade	52
Accessoires	53
Plat universel, grille combinée, supports de gradins	53

Table des matières

Plats inox	53
Thermosonde	53
Filtre à graisses	54
Tamis de fond	54
Réservoir à eau	54
Enceinte	55
PerfectClean	57
Entretien	58
Humidification enceinte	58
Séchage	58
Rinçage	58
Détartrage	59
Démontage des supports de gradins	61
Porte de l'appareil	61
Que faire si	66
Accessoires en option.	72
Plats inox	72
Autres	74
Produits de nettoyage et d'entretien	76
Caractéristiques techniques	77
Conseil relatif au branchement électrique	77
Classe d'efficacité énergétique	77
Miele@home	78
Service après-vente, plaque signalétique	81

QUELFOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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 ce mode d'emploi avant d'utiliser votre four vapeur combiné pour la première fois.

Il contient des informations importantes concernant le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

► Ce four vapeur combiné est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.

► Utilisez le four vapeur combiné exclusivement dans le cadre domestique pour les types d'applications prévues dans la notice et les conseils d'utilisation.

Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► Ce four vapeur combiné ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four vapeur combiné 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 de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart du four vapeur combiné, à moins d'être constamment surveillés.
- ▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser ou à nettoyer le four vapeur combiné sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser ou le nettoyer sans danger. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les 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).
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation est enlevée, l'appareil doit être monté et branché par un électricien compétent. Faites appel à un électricien 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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 raccorde-ments 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 combi-né.

► Les interventions techniques ne doi-vent être exécutées que par des pro-fessionnels agréés par le fabricant.

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent en-traîner de graves dangers pour l'utilisa-teur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

► Si le cordon d'alimentation est en-dommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (iso-lation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente. Le rempla-cement doit être effectué par un électri-cien.

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

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

- les fusibles de l'installation domes-tique 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 combi-né pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabri-cant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieu-res.

► Ne branchez pas ce four vapeur combiné avec une rallonge ou une mul-tiprise, qui ne garantissent pas la sécu-rité suffisante (risque de surchauffe ...).

► Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par des techniciens quali-fiés.

► Le fabricant ne saurait être tenu res-ponsable des dégâts liés à des erreurs de montage ou de branchement.

► Le four vapeur combiné doit unique-ment être raccordé à l'eau froide.

► Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau du four vapeur doit être facile d'accès.

► Vérifiez avant le montage que les tuyaux ne sont pas abîmés avant de les raccorder.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Le système aquasécurité intégré assure une protection contre les dégâts des eaux dans les conditions suivantes :

- l'arrivée d'eau et la vidange sont correctement installées,
- l'appareil est bien entretenu, les pièces ont été changées en cas de défaut visible,
- le robinet d'arrêt d'arrivée d'eau est fermé en cas d'absence prolongée (par ex. vacances).

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.

► 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.

► Respectez les temps de grillade indiqués en modes "Gril maxi" "Gril éco" et "Turbogril". Des temps de fonctionnement de la résistance gril trop longs peuvent dessécher les aliments et même y mettre feu. Risque d'incendie !

► N'utilisez pas les modes de cuisson "Gril maxi", "Gril éco" et "Turbogril" pour faire cuire du pain ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Risque d'incendie ! Utilisez "Chaleur tournante Plus" et "Chaleur sole-voûte".

► Attention, de l'alcool est souvent utilisé dans la composition des plats. L'alcool s'évapore à cause des températures élevées. La vapeur d'alcool peut, dans des conditions extrêmes, prendre feu au contact des résistances chaudes. Risque d'incendie !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 !
- ▶ Ne conservez pas de plats inflammables dans l'enceinte. Il y a un 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 un risque de blessures et de brûlures.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans tamiis de fond, car des restes d'aliments pourraient boucher le système d'évacuation d'eau et la pompe.
- ▶ Si vous souhaitez utiliser un plat 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 la vapeur et la chaleur tournante sont associées car ils ne supportent pas la vapeur.
- ▶ Ne disposez pas de casserole, de poêle ou d'autres récipients de cuisson directement sur la sole de l'enceinte. N'insérez pas les plateaux 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.
- ▶ 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.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du fort dégagement de chaleur. La durée de vie de l'appareil s'en trouverait également réduite.
- ▶ 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.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur, près du four vapeur combiné, faites attention à ne pas coincer le cordon électrique dans la porte de l'appareil. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four vapeur. La porte supporte une charge maximale de 10 kg.

► 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 l'appareil est monté derrière la porte d'un meuble, il ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte. Fermez la porte du meuble lorsque le four est totalement sec.

Accessoires

► Utilisez uniquement la thermosonde spéciale Miele. Si la thermosonde doit être remplacée, utilisez également une thermosonde Miele d'origine. Vous en trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

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

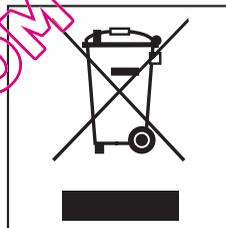
Enlèvement de l'emballage

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

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

Enlèvement de l'ancien appareil

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

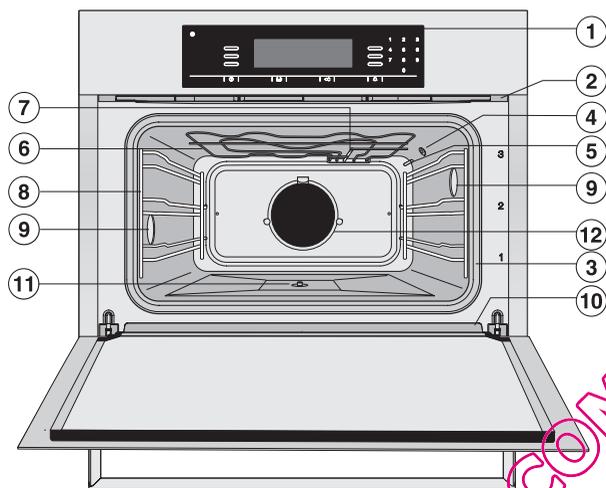


Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

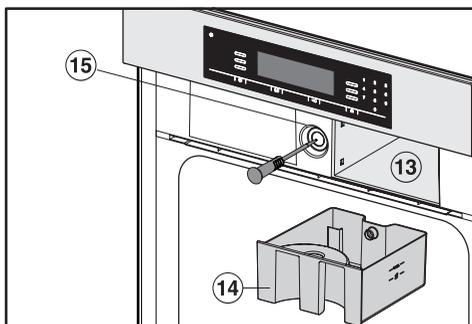
QUELFOUR.COM

Description de l'appareil

Vue de l'appareil



QUELFOUR.COM



Description de l'appareil

- ① Bandeau de commande
 - ② Evacuation des buées
 - ③ Joint de porte
 - ④ Capteur d'humidité
 - ⑤ Sonde de température
 - ⑥ Résistance de voûte / gril
 - ⑦ Antenne de réception pour la thermosonde sans fil
 - ⑧ Supports de gradins avec 3 niveaux de cuisson
 - ⑨ Eclairage de l'enceinte
 - ⑩ Rebord de récupération
 - ⑪ Vidange
 - ⑫ Filtre à graisses
-
- ⑬ Logement du réservoir
 - ⑭ Réservoir à eau
 - ⑮ Rangement pour la thermosonde sans fil

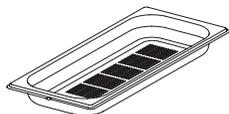
QUELFOUR.COM

Description de l'appareil

Accessoires fournis

Si vous en avez besoin, vous pouvez commander les accessoires fournis ou en option (voir chapitre "Accessoires en option").

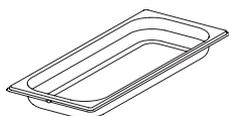
DGGL 20



1 plat de cuisson perforé
Capacité 2,4 l / capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grâdins -

DGG 20



1 plat de cuisson non perforé
Capacité 2,4 l / capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grâdins -

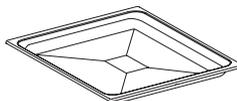
DGGL 12



1 plat de cuisson perforé
Capacité 5,4 l / capacité utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (LxPxH)

- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grâdins -

Plat universel



1 plat universel

- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grâdins -

Grille



- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grâdins -

Thermosonde



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

Pastilles de détartrant

Pour détartrer la machine

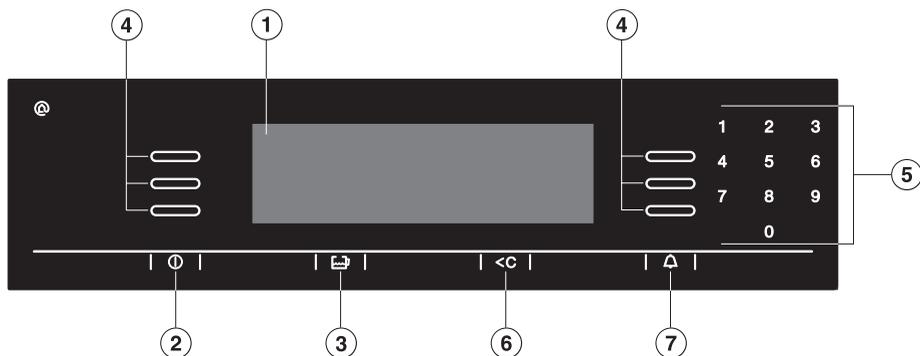
Livres de cuisine Miele "Cuisson à la vapeur" et "Four vapeur combiné"

Pour une cuisine vapeur toute en saveurs
Les meilleures recettes de notre équipe de cuisiniers Miele

QUELFOUR.COM

Description de l'appareil

Affichage / touches sensibles



L'appareil s'utilise avec l'écran ① et les touches sensibles ② - ⑦ situées à côté et en-dessous de l'écran. Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Lorsque vous les touchez, un bip de validation retentit.

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

	Touche	Fonction
②	⏻	Marche / Arrêt de l'appareil.
③	☰	Ouverture/fermeture du bandeau
④	▭	Pour "faire défiler" le menu. Sélection des options ou valeurs affichées à côté. (les touches sont allumées lorsqu'une sélection est possible)
⑤	0, 1, 2, ...	Saisie de températures. Saisie de temps. (Les touches s'allument lorsqu'il est nécessaire ou possible de saisir une information).
⑥	<C	Retour au niveau précédent. Suppression de la dernière saisie.
⑦	🔔	Activation et arrêt de la minuterie indépendante. Sélection de la durée de la minuterie.

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.
	Phase de chauffage
	Phase de refroidissement
	Température à cœur
	Heure départ
	Opération terminée
	Rinçage
	La sécurité enfants a été modifiée sur "autoriser" : désactivé = commande possible
	activé = commande impossible.

Description du fonctionnement

Bandeau de commande

Le réservoir d'eau et la thermosonde sont dissimulés derrière le bandeau. Le bandeau s'ouvre et se ferme en effleurant la touche .

Il est équipé d'une sécurité obstacle. Lorsqu'il touche un obstacle en s'ouvrant ou en se fermant, l'opération est arrêtée. Néanmoins : lorsque le bandeau s'ouvre et se ferme, ne posez pas la main sur la poignée.

Réservoir d'eau fraîche

L'eau est pompée dans le réservoir d'eau fraîche, et de là, vers l'évaporateur.

Ne fermez surtout pas l'ouverture à l'avant du réservoir d'eau.

Filtre à graisses

Le filtre à graisses doit être mis en place pour le rôtissage.

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

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

Thermosonde

La thermosonde mesure la température à l'intérieur des aliments, la température à coeur. Elle vous permet de surveiller les cuissons au degré près.

Consultez le fascicule "Conseils d'utilisation" pour savoir comment vous en servir.

Température / température à coeur

Dans plusieurs modes de cuisson, une température est préprogrammée ou en cas d'utilisation de la thermosonde, une température à coeur. 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.

Durée (temps de cuisson)

En fonction du mode de cuisson, vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 6, 10 ou 12 heures. Dans les programmes automatiques, les programmes d'entretien et la cuisson de menu, la durée est pré-réglée et ne peut pas être modifiée.

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

Humidité

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

Bruits

Un bruit (bourdonnement) est audible après la mise en marche, pendant le fonctionnement et après l'arrêt. Ce bruit n'indique en rien une anomalie de fonctionnement ou un défaut de l'appareil. Il est lié au pompage d'entrée d'eau et de vidange. Lorsque le four vapeur fonctionne, un bruit de ventilation est perceptible.

Description du fonctionnement

Phase de chauffage

Pendant que le four chauffe pour atteindre la température réglée, l'augmentation de la température dans l'enceinte et "Phase chauffage" sont indiqués à l'affichage (exception : Programmes automatiques, Cuisson menu, Réchauffage, Dé-tartrage) est affiché.

Cuisson vapeur

En cuisson vapeur, la durée de la montée en température dépend de la quantité et de la température des aliments. En général la phase de montée en température est de 7 minutes. En cas de préparation d'aliments frais ou surgelés elle est plus longue.

Réduction de la vapeur

(cuisson vapeur)

Si une cuisson à plus de 75°C est effectuée, la réduction de vapeur s'enclenche automatiquement après la fin de la cuisson. Cette fonction permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. "Réduction vapeur" est affiché avec "Opération terminée".

Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre Réglages / réduction de vapeur").

Maintenir au chaud

(cuisson vapeur)

Si le four n'est pas arrêté après la fin de la cuisson, il passe automatiquement en mode maintien au chaud après quelques instants. Les aliments sont maintenus au chaud à 70°C pendant 15 min. maximum.

Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre Réglages / Maintien au chaud").

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

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 vous voulez que l'enceinte reste éclairée pendant le fonctionnement, le réglage usine doit être modifié (voir chapitre "Réglages / Eclairage").

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

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

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

QUELFOUR.COM

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 "OK".

Affichage de l'heure

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

A l'usine, un contrôle de fonctionnement est effectué sur le four, c'est pourquoi un peu d'eau restante peut parfois être refoulée dans l'enceinte pendant le transport.

Premier nettoyage

Enlevez les éventuels films de protection.

Réservoir à eau

Retirez le réservoir à eau du four et lavez-le à la main ou au lave-vaisselle.

Accessoires / enceinte

Enlevez tous les accessoires de l'enceinte et nettoyez-les. Les plats de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le plat universel et la grille doivent impérativement être lavés à la main car ils sont traités PerfectClean. Veuillez lire le chapitre "PerfectClean".

Nettoyez l'enceinte avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les éventuels résidus d'emballage.

QUELFOUR.COM

Adapter la température d'ébullition

Faites ensuite fonctionner l'appareil pendant 15 minutes avec le mode de cuisson Cuisson vapeur / Universelle (100 °C). Effectuez les opérations décrites au chapitre "Principe d'utilisation".

Cette procédure permet d'adapter le four à la température d'ébullition de l'eau en fonction de l'altitude du lieu d'installation et de rincer les conduits d'eau.

Lors de cette opération il se dégage plus de vapeur que d'habitude.

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

Faire chauffer le four

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

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

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

Modes de cuisson

Pour utiliser pleinement toutes les possibilités des modes de cuisson suivants et pour des conseils d'utilisation complémentaires, consultez les fascicules joints "Conseils d'utilisation" et "Programmes automatiques".

Mode de cuisson / menu	Température préprogrammée	Gamme de température programmable
Cuisson combinée		
 Chaleur tournante + Pour la cuisson de viande et les pâtisseries	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Chaleur sole-voûte Pour la cuisson de viande et les pâtisseries	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Gril	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
Cuisson vapeur		
 Universelle Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, applications spéciales	°C 100 °F 212	°C 40 - 100 °F 105 - 212
Cuisson d'un menu Cuisson simultanée de plusieurs aliments	-	-
 Chaleur tournante + Pour cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 Chaleur sole-voûte Cuisson de recettes traditionnelles et de soufflés	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 Chaleur voûte En fin de cuisson pour dorer ou gratiner les aliments.	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437

Modes de cuisson

Mode de cuisson / menu	Température préprogrammée	Gamme de température programmable
 <p>Chaleur sole A choisir vers la fin de la cuisson de pâtisserie, lorsqu'elle doit être bien dorée sur le dessous.</p>	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437
 <p>Gril maxi Pour griller de grandes quantités de pièces plates et pour gratiner dans des grands moules</p>	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
 <p>Gril éco Pour griller de petites quantités de pièces plates et pour gratiner dans des petits moules</p>	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
 <p>Turbogrill Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis</p>	°C 170 °F 338	°C 50 - 225 °F 120 - 437
 <p>Cuisson intensive Pour cuire les gâteaux à garniture humide</p>	°C 150 °F 302	°C 50 - 225 °F 120 - 437
 <p>Programmes automatiques Permet d'ouvrir la liste des programmes automatiques disponibles</p>	-	-
<p>Programmes personnalisés Rédaction et enregistrement de cuissons</p>	-	-
 <p>Réchauffage Pour réchauffer en douceur les plats déjà cuits</p>	°C 130 °F 265	°C 120 - 140 °F 250 - 285

Modes de cuisson

Mode de cuisson / menu	Température préprogrammée	Gamme de température programmable
 Décongélation Pour décongeler les produits surgelés en douceur	°C 60 °F 140	°C 50 - 60 °F 120 - 140
 Gâteaux spéciaux Pour les pâtes à gâteau	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 Eclairage	-	-
Entretien		
Humidification		
Séchage		-
 Détartrage		
Rinçage		
Réglages Modification des réglages usine	-	-

QUELFOUR.COM

Avant chaque cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien mis en place, car des restes d'aliments peuvent boucher la vidange.

Sélectionner le mode de cuisson

- Enclenchez le four vapeur combiné 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.

Régler la température / la température à cœur

- 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 pavé numérique et validez avec "OK".

Réglage de la durée

- Entrez la durée souhaitée avec **+ / -** ou le pavé numérique et validez avec "OK".
Si la durée est saisie avec le pavé numérique, elle doit être saisie en heures et en minutes si elle est supérieure à 59 minutes.
Exemple : durée 80 minutes = 1:20.

Réglage de l'humidité

(cuisson combinée et réchauffage)

- Entrez l'humidité souhaitée avec **+ / -** ou le pavé numérique.

Principe de commande

Une fois la durée écoulée

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

Dans certains mode de cuisson, il est également affiché "Réduction vapeur". Attendez que le message "Réduction vapeur" disparaisse avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de sortir les aliments.

- Arrêtez l'appareil.

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 !

Rinçage

Après avoir arrêté le four, si la dernière cuisson était avec vapeur, "Rinçage en cours" est affiché. Veuillez impérativement effectuer cette opération pour chasser les restes d'aliments éventuels du circuit. Suivez les indications à l'affichage.

Après utilisation

- 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 combiné après chaque utilisation comme expliqué dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

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

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.

Modifier

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

Commande

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 personnalisés", au paragraphe "Enregistrer".

QUELFOUR.COM

Cuisson vapeur universelle / décongélation

- Mettez l'aliment dans l'appareil.
- Mettez le four en marche.
- 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 "OK".

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

Commande

Cuisson combinée

Le mode de cuisson Cuisson combinée allie la chaleur et la vapeur. Une cuisson peut comprendre jusqu'à 6 étapes de cuisson. Pour chaque étape 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 différentes étapes de cuisson.

Il est impossible d'utiliser la thermosonde en mode de cuisson "Cuisson combinée / Gril" .

Exemple : cuisson comprenant 3 étapes.

- Enclenchez le four vapeur combiné ①.
- Piquez la thermosonde dans l'aliment et enfournez l'aliment dans le four.
Insérez le plat universel au niveau le plus bas si la viande est posée sur la grille.
- Sélectionnez "Cuisson combinée".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Etape 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"
- Saisissez la durée ou la température à coeur puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter autre étape de cuisson".

Etape de cuisson 2

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Saisissez la température puis validez avec "Poursuivre".
- Saisissez l'humidité puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à coeur"
- Saisissez la durée ou la température à coeur puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter autre étape de cuisson".

Etape de cuisson 3

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Saisissez la température puis validez avec "Poursuivre".
- Saisissez l'humidité puis validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à coeur"
- Saisissez la durée ou la température à coeur puis validez avec "Poursuivre".
- Validez "Terminer les étapes de cuisson" avec "Poursuivre".

L'écran affiche le résumé des différentes étapes 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 / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogril / Gâteaux spéciaux

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 démarre automatiquement après validation de la température préprogrammée.

Vous pouvez sélectionner une durée entre 1 minute et 12 heures. Si une durée est saisie, elle commence à s'écouler dès le départ du mode.

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

Dans ces modes de cuisson vous avez la possibilité de diffuser de la vapeur (modifier OK/Activer la diffusion de la vapeur). La diffusion de vapeur est effectuée juste après la sélection, la durée dure env. 1 minute. Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

- Enlevez le filtre à graisses de la paroi arrière.
- Enclenchez le four vapeur combiné ①.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Validez la température préprogrammée ou réglez la température souhaitée.
- Pour régler la température à cœur (impossible avec les modes de cuisson Gril, Chaleur voûte, Chaleur sole) : Effleurez la touche sensitive à gauche de "Température à cœur". 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 pavé numérique et validez avec "OK".
- Réglez éventuellement la durée (départ immédiat) ou l'heure de départ/de fin et la durée.

Cuisson d'un menu

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.

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

- Enclenchez le four vapeur combiné ①.
- Sélectionnez "Cuisson vapeur / 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 quel aliment doit être enfourné. Après la fin de la phase de chauffage, il est affiché à quel moment l'aliment suivant doit être enfourné. Lorsque l'instant est atteint, l'aliment est indiqué. 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 d'utilisation", chapitre "Cuisson d'un menu".

Commande

Réchauffage

- Enclenchez le four vapeur combiné 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 "OK".

QUELFOUR.COM

Programmes personnalisés

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 25 programmes de cuisson comprenant 6 étapes 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.

Veuillez tenir compte du point suivant en composant votre menu :

en modes Cuisson universelle et Cuisson combinée avec 100 °C/100 % d'humidité, il ne peut se former de vapeur que si la température de l'enceinte est de 100 °C. Si la température de l'enceinte est supérieure en raison de l'étape précédente, le four ne chauffe pas jusqu'à ce que la température soit redescendue à 100 °C.

Commande

Création d'un programme personnalisé

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

Un résumé est affiché. Vous pouvez ajouter une autre étape de cuisson ou après avoir validé "Poursuivre", enregistrer le programme de cuisson.

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 "Gratin" ou encore en mélangeant les deux, "Plat 1 Gratin".

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".

QUELFOUR.COM

Heure départ / arrêt

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

Le départ différé est impossible en modes "Cuisson menu" 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 si le four est encore trop chaud par ex. après la fin d'une cuisson.

Le résultat de cuisson pourrait être altéré si un temps de cuisson trop long s'écoule entre l'enfournement de l'aliment et le départ de la cuisson. La pâte levée peut monter excessivement et la levure chimique perdre de son efficacité. La pâtisserie ne montera pas de la même façon partout et sera trop dure. Les aliments frais peuvent changer de couleur ou se perdre.

Réglage

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

Supprimer

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

Fonctions additionnelles

Minuterie indépendante

Vous pouvez régler la minuterie pour gérer les opérations séparées.

La minuterie indépendante peut également être utilisée pendant une cuisson.

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

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

La minuterie doit être saisie 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 . 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 l'écoulement de la minuterie indépendante.

Réglage

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

Modifier

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

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive \triangle puis \triangleleft 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 Miele@home.

Eclairage

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

Modifier le menu principal

Vous pouvez modifier l'ordre des options dans le menu principal en disposant jusqu'à 3 options (sauf les options Réglages) au début du menu principal.

Vous pouvez définir une position précise.

Phase de chauffage

En modes de cuisson "Chaleur tournante Plus" et "Chaleur sole-voûte", la phase de chauffage peut être modifiée.

rapide

(réglage d'usine)

Toutes les résistances sont enclenchées afin que le four soit le plus vite possible à la température programmée. Le message "Chauffage accéléré" est affiché.

normal

Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sont activées. Le message "Phase chauffage" est affiché.

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.

Réglages

Maintenir au chaud

Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Rinçage automatique

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.

Dureté de l'eau

Votre appareil est réglé en usine sur la zone de dureté d'eau "dure". Vous pouvez la régler si la dureté d'eau de la région où vous habitez est différente.

Demandez le degré de dureté de votre eau auprès de l'usine d'eau potable ou de la commune.

La dureté d'eau est indiquée en zones de dureté ou en degrés de dureté

Zone de dureté	Degrés de dureté °f	Réglage
douce	>15 °f	douce 1
moyenne	15 - 25 °f	moyenne 2
dure	> 25 °f	dure 3

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.

Il est possible de modifier la fréquence des signaux sonores.

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.

En fonction de l'état de connexion de votre appareil, l'affichage suivant apparaît :

Installation Miele@home

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

Veuillez 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".

Réglages

Revendeurs

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 instructions à l'écran.
- Mode vitrine,
Mode démonstration
- Effleurez une touche sensitive près de l'écran et suivez les questions et messages à l'écran.

Réglage 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 modifiées.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test

- fonctions cuisson vapeur -

Effectuer les contrôles comme expliqué dans

"Fours électriques, tables électriques, fours et grils à l'usage domestique - méthodes de mesure des propriétés d'utilisation. Projet pour le paragraphe "Fours vapeur et fours vapeur combinés".

Aliment	Plats inox	Mode	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes
Répartition de la vapeur					
Brocolis	1x DGGL 12	Cuisson vapeur / universelle	2	100	1)
	3x DGGL 12	Cuisson vapeur / universelle	1,2,3	100	1)
Ajout de vapeur					
Brocolis	1x DGGL 12	Cuisson vapeur / universelle	2	100	1)
Puissance en cas de charge maximale					
Petits pois ²⁾	2x DGGL 12	Cuisson vapeur / universelle	1, 2	100	3)

1) Le temps de cuisson pour "al dente" doit d'abord être défini.

2) Répartir les 3 kg de petits pois surgelés dans les plats.

3) Le test est terminé lorsque la température est de 85°C à l'endroit le plus froid.

QUELLEFOUR.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats-test suivant DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- fonctions four-

Aliment	Moule	Mode	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes	Pré-chauffer	Sélect. chauffage accéléré
Bande de biscuit (8.4.1)	1 plateau multi-usages	Chaleur tournante +	2	140	39 - 42 ²⁾	non	oui
	2 plaques	Chaleur tournante +	1, 3 ¹⁾	140	43 - 46 ²⁾	non	oui
	1 plateau multi-usages	Chaleur sole-voûte	2	140	26 - 30 ²⁾	oui	oui
Muffins (8.4.2)	1 plateau multi-usages	Gâteaux spéciaux	1	150	30 - 34 ²⁾	non	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	1 moule démontable Ø 26 cm (sur grille)	Chaleur tournante +	1	180	31-34 ²⁾	non	oui
		Chaleur sole-voûte	1	180	22 - 26 ²⁾	oui	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	1 moule démontable Ø 20 cm (sur grille)	Chaleur tournante +	1	180	100 - 110 ²⁾	non	oui
		Chaleur sole-voûte	1	160	88 - 92	oui	oui
Toasts (9.1)	Grille	Gril maxi	3	225	4	5 min	non
Biftecks (9.2)	Grille sur le plat universel	Gril maxi	2	225	1. recto 14 2. verso 10	5 min	non

1) Retirez les plaques à pâtisserie à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

2) Le temps de cuisson idéal doit être déterminé en faisant des essais préalables.

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

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

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

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

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage 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 chiffon en microfibres humide propre sans produit de nettoyage.

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

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

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

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

Accessoires

Plat universel, grille combinée, supports de gradins

Ces accessoires ont été traités avec le **procédé PerfectClean**. Suivez les conseils de nettoyage et d'entretien du chapitre "PerfectClean".

Ne nettoyez surtout pas ces pièces au lave-vaisselle.

Enlevez

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

Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.

Plats inox

Les plats de cuisson peuvent être lavés au 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

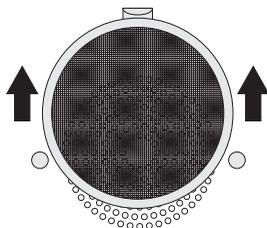
La thermosonde peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Nettoyage et entretien

Filtre à graisses

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

- Sortez le filtre à graisses vers le haut.



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

Tamis de fond

Rincez et séchez le tamis de fond après chaque utilisation.

Les colorations et dépôts de tartre peuvent être enlevés avec du vinaigre. Vous pouvez également utiliser le produit nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez ensuite soigneusement les supports de gradins à l'eau claire pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage.

Réservoir à eau

Enlevez et videz le réservoir d'eau après chaque utilisation. Lavez le réservoir d'eau à la main ou au lave-vaisselle puis séchez-le.

Lorsque vous retirez le réservoir à eau, quelques gouttes peuvent tomber dans le logement du réservoir. Essayez le logement du réservoir.

Enceinte

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

Pour nettoyer l'enceinte du four, vous pouvez retirer la porte du four et les supports de gradins.

Après une cuisson à la vapeur

Enlevez

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

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

Après la cuisson de viande ou de pâtisserie

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

Joint de porte, intérieur de porte

Le joint entre l'enceinte et la contre-porte peut également se fissurer et se casser en raison des restes de graisse. Nettoyez l'intérieur de la porte et le joint après chaque cuisson de viande (rôti, grillade) ou de pâtisserie avec un chiffon microfibrés 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.

QUELFOUR.COM

PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte, des supports de gradins, du plat universel et de la grille combinée sont **traités PerfectClean**. Ceci rend la surface de l'inox légèrement chatoyante. Le traitement PerfectClean permet d'améliorer efficacement les propriétés antiadhérentes des surfaces et ainsi leur entretien.

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

Entretien

Humidification enceinte

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

- Laissez le four refroidir.
- Enlevez tous les accessoires.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Humidification enceinte".

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

Séchage

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

- Préséchez avec un torchon.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".

L'opération de séchage dure environ 20 minutes.

Rinçage

Pendant cette opération le circuit d'eau est rincé. Les restes d'aliments éventuels sont évacués.

- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Rinçage".

L'opération de rinçage dure environ 10 minutes.

Détartrage

Pour le détartrage, n'utilisez que les tablettes de détartrage Miele (voir chapitre "Accessoires en option") pour éviter tout dommage à l'appareil.

Faites attention à ne pas répandre de solution détartrante sur la poignée de porte ou les parties métalliques car elle peut laisser des traces. Essuyez immédiatement la solution détartrante.

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 comptabilisées, ainsi que la fonction "Rinçage conduits". Après la dernière cuisson, le four est bloqué.

Nous vous conseillons de détartrer avant que l'appareil soit bloqué. L'opération de détartrage dure au total 1 heure. Pendant le détartrage, le réservoir à eau doit être enlevé et rincé.

- Enclenchez le four et sélectionnez "Entretien / Détartrage".

L'affichage vous prie de verser le détartrant.

- Disposez 2 pastilles de détartrage Miele dans le réservoir à eau et validez avec "OK".

Après la validation de "OK", le détartrage commence. Le four pompe de l'eau après quelques minutes seulement.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu que pendant la première minute.

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

Après env. 30 minutes, une instruction est affichée.

Nettoyage et entretien

- Suivez les indications à l'affichage.

Une fois le détartrage terminé, un message correspondant est affiché.

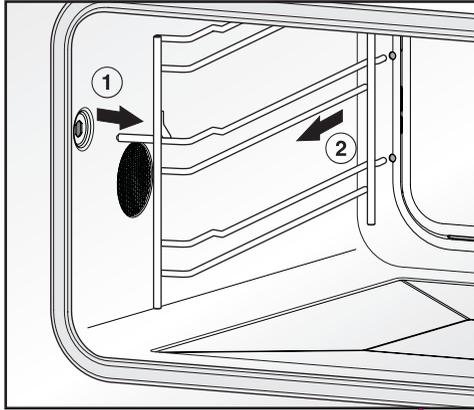
Après le détartrage

- Arrêtez l'appareil.
- Enlevez ou séchez le réservoir à eau.
- Ouvrez la porte.
- Séchez l'enceinte.

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

QUELFOUR.COM

Démontage des supports de gradins

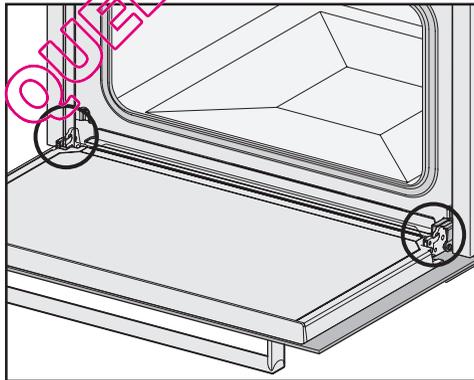


- Dégagez la grille par le côté ① puis vers l'avant ②.
- Pour la remettre en place, faites l'inverse : engagez-la d'abord à l'arrière puis latéralement.

Porte de l'appareil

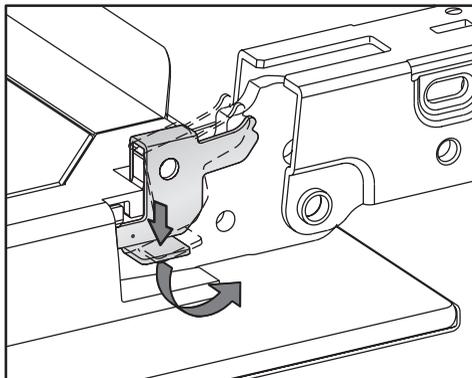
Démontage

Débloquez les étriers de blocage sur les deux charnières avant de démonter la porte.



- Ouvrez la porte en grand.

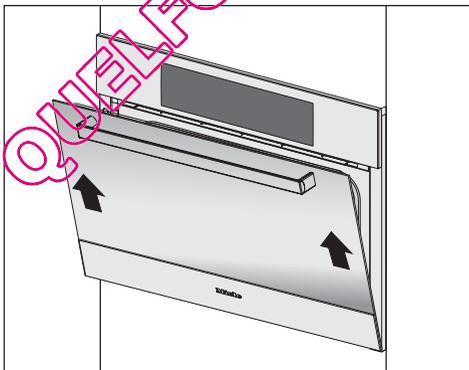
Nettoyage et entretien



- Débloquez les étriers de blocage sur les deux charnières de porte en les pressant. Tournez les étriers de blocage au maximum, vers le bas.

Ne retirez en aucun cas la porte des supports en position horizontale. Ces derniers vont se rabattre et endommager l'appareil.
Risque de blessure !

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des fixations par le haut en l'inclinant légèrement.

Ne sortez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait rompre et les vitres pourraient être cassées.
Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

Comment désassembler la porte pour la nettoyer

La porte est protégée par des joints contre la pénétration de vapeurs.

Si malgré tout des vapeurs devaient se déposer entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte afin de nettoyer l'intérieur des vitres.

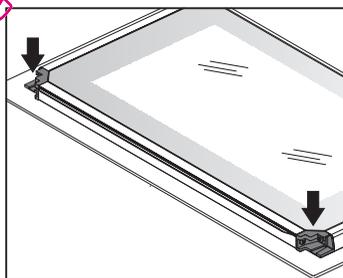
N'utilisez surtout pas de nettoyeurs abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques. Vous rayez la surface.

N'utilisez pas d'aérosols pour fours. La surface des profils en aluminium serait abîmée. Il est important de remettre correctement les vitres en place après le nettoyage, car elles ont des revêtements différents. Les côtés faisant face à l'enceinte réfléchissent la chaleur.

Mettez les vitres de côté dans un endroit sûr pour éviter qu'elles ne se cassent.

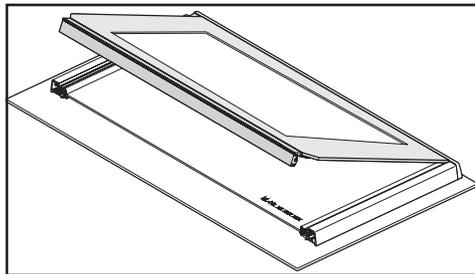
Dans tous les cas retirez la porte avant de la démonter.

Posez la porte sur une surface plane et douce (par exemple un torchon) afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée dans le vide, contre le rebord de la table, afin que la vitre soit bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.

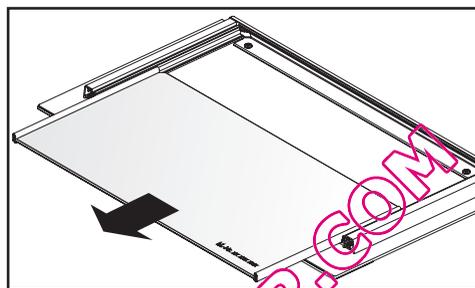


- Dévisser les vis torx et retirez les pièces de guidage.

Nettoyage et entretien



- Soulevez légèrement la vitre interne et retirez la vitre.

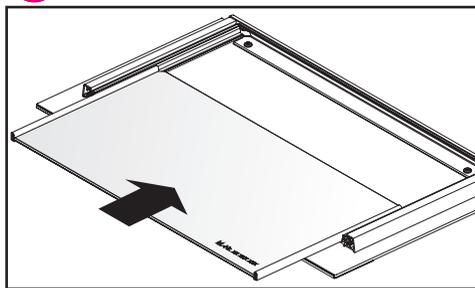


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire et retirez la vitre.

Pendant cette opération, les joints profilés peuvent se détacher. Ces profils empêchent la vitre de glisser dans le cadre.

- Nettoyez les vitres et les autres pièces.

Réassemblage



- Insérez la vitre intermédiaire ; la référence sérigraphiée doit se trouver dans le coin inférieur droit et être lisible.
- Posez les joints latéraux pour la vitre interne dans les rainures prévues à cet effet.

- Insérez la vitre interne, sérigraphie vers le bas. Enfoncez la vitre le plus possible. Vérifiez que les joints latéraux ne glissent pas.

La pose correcte des joints garantit que les vapeurs ne pénétreront pas entre les vitres pendant la cuisson.

- Reposez les pièces de guidage et vissez-les fermement.

Remontage de la porte

- Posez la porte sur les fixations.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez la porte en grand.
- Tournez les étriers de blocage le plus possible, en position horizontale.

Les étriers de blocage doivent impérativement être bloqués après le nettoyage et le remontage de la porte sans quoi celle-ci pourrait se détacher des fixations et s'abîmer.

QUELFOUR.COM

Que faire si ...

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

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

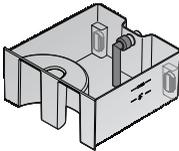
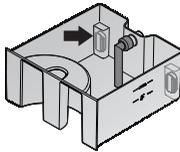
 la réparation des appareils électriques doit être exclusivement effectuée par des techniciens agréés Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

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

Problème	Cause	Solution
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	Le four est équipé d'un ventilateur qui conduit les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt du four.	Le ventilateur s'arrête automatiquement après quelque temps.
vous entendez un bruit (vrombissement) après l'enclenchement de l'appareil, pendant le fonctionnement et après l'arrêt ?	Arrivée et vidange de l'eau par pompes.	Ce bruit n'indique en rien une anomalie de fonctionnement ou un défaut de l'appareil. Il est lié au pompage d'entrée d'eau et de vidange.
Après un déménagement, le four ne passe plus de la phase chauffage à la phase cuisson.	La température d'ébullition de l'eau a changé car le nouveau emplacement du four est situé à une altitude différente de 300 m de l'altitude de l'ancien emplacement.	Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").
L'appareil dégage énormément de vapeur pendant qu'il fonctionne ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée ?	La porte n'est pas bien fermée.	Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien mis.	Le cas échéant, réenfoncez-le sur tout le pourtour afin qu'il s'adapte bien.
	Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).	Remplacer le joint.
Le bandeau ne s'ouvre et ne se ferme pas automatiquement malgré l'actionnement de la touche .	Un objet se trouve sur le trajet du bandeau.	Enlevez l'objet.
	La sécurité obstacle réagit de façon très sensible, il peut donc parfois arriver que le bandeau ne s'ouvre pas ou ne s'ouvre pas.	Ouvrez/fermez le bandeau manuellement (voir fin du chapitre). Si le problème se produit très souvent, appelez le service après-vente.

Que faire si ...

Problème	Cause	Solution
Un sifflement retentit lorsque le fonctionnement reprend.	Une fois la porte refermée, une compensation de la pression est effectuée. Elle peut occasionner un sifflement. Cela n'indique pas un défaut de l'appareil.	Aucune opération n'est nécessaire
L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas.	La lampe est défectueuse	Appelez le SAV si la lampe doit être remplacée.
La fonction "Heure départ" n'est pas exécutée.	Le départ différé est impossible en modes "Cuisson menu" et "Entretien".	
	La température dans l'enceinte est trop élevée, par exemple après la fin d'une cuisson.	Laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte.
Le gâteau n'est pas cuit bien que le temps indiqué ait été respecté ?	La température réglée ne correspond pas aux indications de la recette.	
	Le filtre à graisses de paroi arrière est mis en place. Le temps de cuisson est alors rallongé.	
	Vous avez modifié la recette. Par exemple l'ajout de liquide ou d'œufs allonge le temps de cuisson.	
Le gâteau n'est pas doré uniformément.	La température était trop forte.	
	Le filtre à graisses situé sur la paroi arrière n'a pas été enlevé.	
	Les plats ont été enfournés à plus de deux niveaux de cuisson	

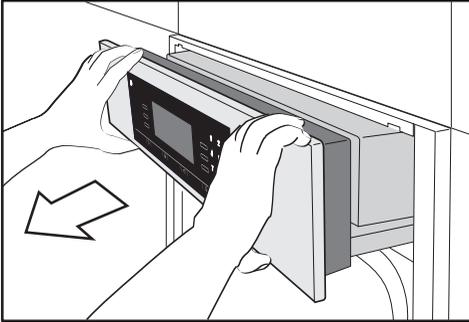
Problème	Cause	Solution
Un "F" s'affiche suivi d'un chiffre s'affiche.		
F 10	<p>Le tuyau d'aspiration du réservoir à eau</p> <ul style="list-style-type: none"> – n'est pas branché correctement – n'est pas vertical 	<p>Rectifiez la position du tuyau d'aspiration :</p> 
F 44 F 195	Défaut de communication	<p>Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche après quelques minutes.</p> <p>Si le code panne est toujours affiché, appelez le SAV.</p>
F 55	Le temps de fonctionnement maximal d'un mode de cuisson a été dépassé et l'arrêt de sécurité s'est déclenché.	Arrêtez et remettez le four en marche, il sera de nouveau prêt à fonctionner.
F 94	<p>Pas d'arrivée d'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> – le tuyau d'arrivée d'eau est coincé ou plié. – le robinet d'arrivée d'eau n'est pas ouvert. – un ou plusieurs flotteurs du réservoir à eau sont bloqués. 	<p>Vérifiez, rectifiez le problème puis redémarrez le four.</p> <p>Ouvrez le robinet d'eau puis relancez le programme.</p> <p>Décoincez le/les flotteur(s) et vérifiez qu'il est/qu'ils sont de nouveau mobile(s).</p> <p>Si l'anomalie se produit de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, appelez le SAV.</p>

Que faire si ...

Problème	Cause	Solution
F 190	Electrovanne eau défectueuse	Ce défaut peut se produire lorsque le bandeau est ouvert ou fermé pendant l'arrivée d'eau. Validez avec "OK" et poursuivez. Si le message de défaut est encore affiché, appelez le SAV.
F 196	Une anomalie s'est produite.	Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche.
	Le filtre situé dans le bas de l'enceinte n'est pas mis dans le bon sens.	Arrêtez le four, remettez correctement le filtre : 
	Le tuyau de vidange est coincé ou bouché.	et remettez le four en marche. Arrêtez le four, résolvez le problème et remettre le four en marche. Si l'anomalie se produit de nouveau bien que cette éventualité soit écartée, appelez le SAV.
F .. Autres messages de défaut	Défaut technique.	Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

Ouverture manuelle du bandeau

- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau des deux mains, en bas et en haut
- Tirez le bandeau d'abord vers vous
- puis faites monter le bandeau en douceur.

Fermeture manuelle du bandeau

- Saisissez le bandeau des deux mains, en bas et en haut



- Faites descendre le bandeau en douceur.
- Poussez le bandeau vers l'enceinte.

QUELFOUR.COM

Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Vous pouvez très facilement les commander sur la boutique Internet Miele :



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

Plats inox

De nombreux plats perforés ou non perforés sont disponibles dans des tailles diverses.

Les plats de cuisson d'une largeur de **325 mm** ne peuvent pas être insérés dans les supports de gradins, il faut utiliser le support pour petits plats.

DGGL 1



Plat perforé
Capacité 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

DGG 2



Plat non perforé
Capacité 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGG 3



Plat non perforé
Capacité 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 4



Plat perforé
Capacité 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 5



Plat perforé
Capacité 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 6



Plat perforé
Capacité 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGG 7



Plat non perforé
Capacité 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGGL 8



Plat perforé
Capacité 2,0 l / capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 12

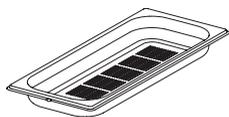


Plat perforé (accessoire fourni)
Capacité 5,4 l / capacité utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (LxPxH)

QUELFOUR.COM

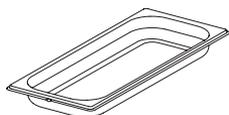
Accessoires en option

DGGL 20



Plat perforé (accessoire fourni)
Capacité 2,4 l / capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

DGG 20



Plat non perforé (accessoire fourni)
Capacité 2,4 l / capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

Autres

Rails coulissants FlexiClips



Les rails coulissants FlexiClips peuvent être fixés à tous les niveaux de cuisson et entièrement sortis de l'enceinte.

Support pour plats



Pour poser les plats de cuisson de 325 mm de largeur
- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grands -

Plat à rôtir

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif, couvercle inox. Peut être inséré directement dans les supports de gradins. Convient également pour la zone plat à rôtir d'une table de cuisson vitrocéramique. Ne convient pas aux tables de cuisson à induction et à gaz !

HUB 5000-M



Profondeur 22 cm, capacité maximale env, 5,0 kg

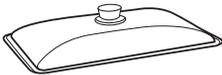
HUB 5000-XL



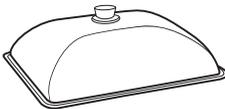
Profondeur 35 cm, capacité maximale env.8,0 kg
Le plat à rôtir ne peut pas être inséré dans le four avec le couvercle posé !

Couvercle pour plat à rôtir

Couvercle pour plat à rôtir en acier inoxydable

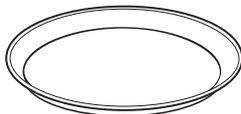


HBD 60-22
convient à HUB 5000-M



HBD 60-35
convient à HUB 5000-XL

Moule à pizza



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

Accessoires en option

Systeme Miele@home

Vous trouverez des informations détaillées au chapitre "Miele{home".

Produits de nettoyage et d'entretien

Pastilles de détartrant

par 6



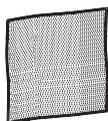
Pour détartrer la machine

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Pour enlever les taches des plats de cuisson

Chiffon microfibras



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Conseil relatif au branchement électrique

 Veuillez impérativement tenir compte de la notice de montage jointe.

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

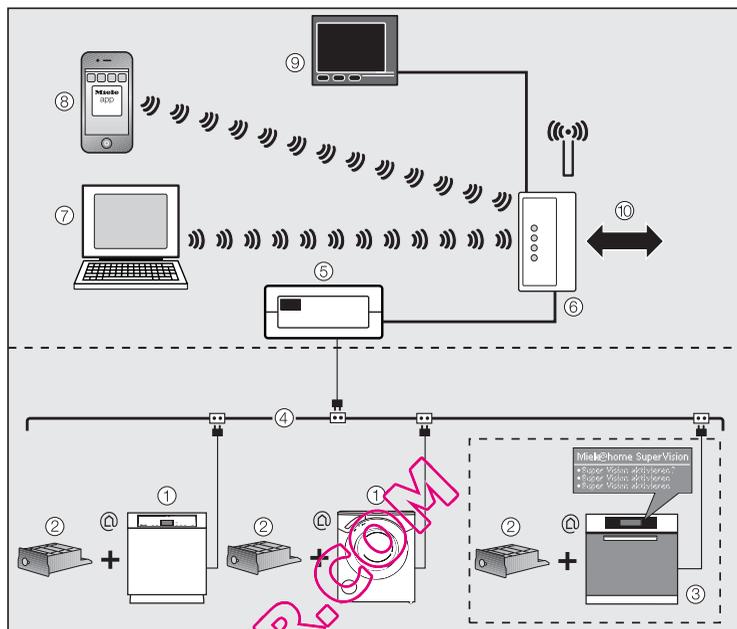
Données de raccordement

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

Classe d'efficacité énergétique

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

QUELFOUR.COM



- ① appareils ménagers à fonction de communication
- ② module de communication
- ③ appareil électroménager SuperVision
- ④ réseau électrique
- ⑤ passerelle Miele@home Gateway
- ⑥ routeur / netbox WiFi

Liaisons possibles vers

- ⑦ ordinateur fixe, portable
- ⑧ iPod* ou iPhone*
- ⑨ connexion avec l'affichage d'un système de bus domestique
- ⑩ connexion par Internet possible

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Cet appareil électroménager ① est compatible avec Miele@home grâce à un module de communication ② à acheter séparément.

Avec le concept Miele@home les appareils électroménagers compatibles peuvent envoyer par le réseau électrique ④ des informations concernant leur état de fonctionnement et des messages sur le déroulement de programme à un autre appareil compatible qui affichera ces informations ③.

Différentes possibilités d'affichage et de commande

- Sur un appareil électroménager équipé de la SuperVision ③
Sur l'écran de cet appareil s'affichera l'état de fonctionnement des autres appareils électroménagers compatibles ①, équipés du module de communication ②.
- Terminaux mobiles ⑦/⑧
Avec l'ordinateur fixe, portable ou un iPod* / iPhone* il est possible d'afficher des informations sur les appareils électroménagers ainsi que d'effectuer quelques commandes à l'aide de la passerelle Miele@home Gateway ⑤ en option connectée à la netbox de votre domicile, dans la limite de réception du réseau sans fil domestique (WiFi) ⑥.
- Domotique ⑨
La solution Miele@home vous permet d'utiliser les possibilités de la domotique. Avec la passerelle Miele@home Gateway ⑤ les appareils électroménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés dans un autre système de bus domestique.

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Miele@home

Accessoires en option nécessaires

- Module de communication XKM 2000 ②
- Passerelle Miele@home Gateway ⑤

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

Autres informations

Vous trouverez davantage d'informations sur Miele@home, SuperVision et les possibilités disponibles dans les modes d'emploi des différents éléments du système Miele@home, par exemple la passerelle Miele@home Gateway.

QUELFOR.COM

Service après-vente, plaque signalétique

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

- votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele

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

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

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

QUELFOR.COM

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.

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh