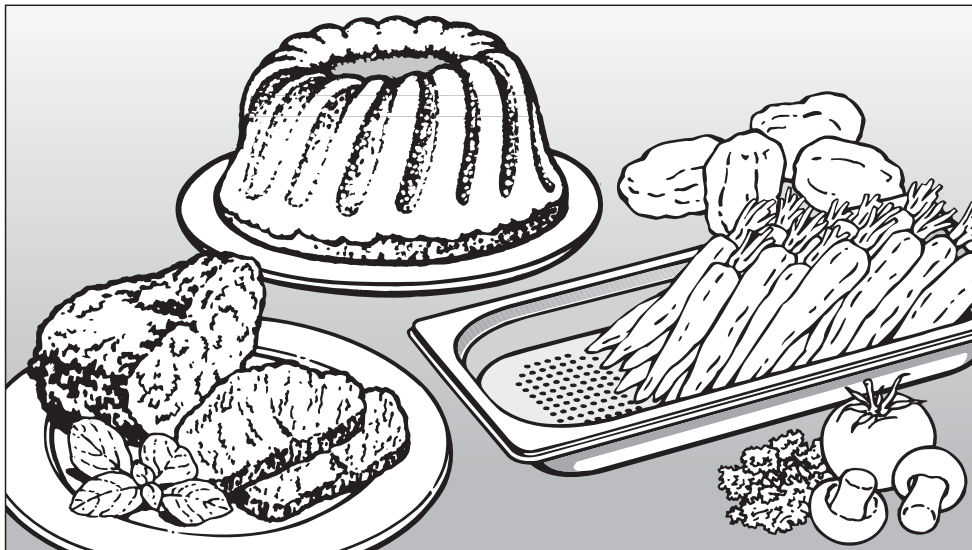


## Mode d'emploi



## Combi-four vapeur

DGC 5080

DGC 5080-55

DGC 5085


Veuillez lire **absolument** le mode d'emploi et les instructions de montage avant la pose, l'installation et la mise en service de votre appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

fr - CH

# Table des matières

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	5
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	10
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	11
Vue d'ensemble de l'appareil . . . . .	11
Accessoires fournis avec l'appareil . . . . .	12
Tableau de commande . . . . .	14
<b>Description du fonctionnement</b> . . . . .	15
Touches sensibles . . . . .	15
Ecran . . . . .	16
Bac de récupération . . . . .	17
Filtre à graisses . . . . .	17
Générateur de vapeur . . . . .	17
Température / température à cœur . . . . .	17
Durée (temps de cuisson) . . . . .	18
Humidité. . . . .	18
Bruits . . . . .	18
Phase préchauffage . . . . .	18
Eclairage de l'enceinte de cuisson . . . . .	19
Réduction vapeur . . . . .	19
Maintien au chaud . . . . .	19
<b>Avant la première utilisation</b> . . . . .	20
Mise en service de l'appareil . . . . .	20
Premier nettoyage . . . . .	22
Réglage de la température d'ébullition . . . . .	23
Mise à température de l'appareil . . . . .	23
<b>Modes de fonctionnement</b> . . . . .	24
<b>Fonctionnement</b> . . . . .	26
Remplissage du générateur de vapeur . . . . .	26
Sélection du mode de fonctionnement . . . . .	26
Réglage de la température / température à cœur. . . . .	26
Réglage de la durée . . . . .	26
Réglage de l'humidité . . . . .	27
A la fin du temps de cuisson . . . . .	27
Après utilisation . . . . .	27

<b>Utilisation</b> . . . . .	28
Au cours du fonctionnement . . . . .	28
Interruption du fonctionnement. . . . .	28
Modifier. . . . .	28
Mise en mémoire . . . . .	29
Manque d'eau. . . . .	29
Cuisson à la vapeur / Décongeler . . . . .	30
Thermosonde. . . . .	31
Cuisson combinée. . . . .	32
Chaleur tournante Plus / Spécial gâteaux . . . . .	34
Automatic. . . . .	35
Cuisson menu . . . . .	36
Programmes personnalisés . . . . .	37
Réchauffer . . . . .	38
<b>Fonctions supplémentaires</b> . . . . .	39
Heure de départ / Fin. . . . .	39
Minuteur. . . . .	40
Eclairage . . . . .	41
Blocage de la mise en marche . . . . .	41
<b>Réglages</b> . . . . .	42
Langue  . . . . .	42
Heure . . . . .	42
Eclairage . . . . .	43
Départ . . . . .	43
Réduction vapeur . . . . .	43
Maintien au chaud . . . . .	43
Températures préenregistrées . . . . .	43
Dureté de l'eau . . . . .	44
Zone d'affichage . . . . .	44
Volume . . . . .	44
Sécurité . . . . .	44
Unités. . . . .	44
Miele@home . . . . .	45
Revendeurs . . . . .	45
Réglages usine . . . . .	46

# Table des matières

---

<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	47
Généralités . . . . .	47
Face avant de l'appareil . . . . .	48
Enceinte de cuisson . . . . .	49
Accessoires . . . . .	52
Générateur de vapeur . . . . .	54
Joint de couplage . . . . .	55
Entretien . . . . .	56
Trempage pour le nettoyage . . . . .	56
Séchage . . . . .	56
Détartrer . . . . .	56
Porte de l'appareil . . . . .	58
<b>Que faire en cas de dérangement ?</b> . . . . .	63
<b>Accessoires disponibles en option</b> . . . . .	67
Récipients de cuisson . . . . .	67
Produits de nettoyage et d'entretien . . . . .	69
Autres . . . . .	70
<b>Branchement électrique</b> . . . . .	71
Classe d'efficacité énergétique . . . . .	73
<b>Système Miele@home</b> . . . . .	74
<b>Miele@home SuperVision</b> . . . . .	75
Possibilités de connexion à l'appareil d'affichage ou écran SuperVision . . . . .	75
Description de l'affichage SuperVision . . . . .	76
Sélection de l'affichage du four à vapeur/combi-four vapeur . . . . .	76
Sélection de l'affichage SuperVision . . . . .	77
Réglages . . . . .	78
Possibilités d'affichage . . . . .	78
Appareils connectés . . . . .	78
Sonneries appareils connectés . . . . .	79
Connecter un appareil supplémentaire . . . . .	79
Appliquer h à tous les appareils . . . . .	79
Désactiver SuperVision . . . . .	79
Pannes et anomalies . . . . .	80
<b>Service après-vente, plaque signalétique</b> . . . . .	81

Ce combi-four vapeur satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Tout emploi non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre votre combi-four vapeur en service.

Ils contiennent des conseils importants en matière de montage, de sécurité, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

Conservez soigneusement le mode d'emploi et les instructions de montage, et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

## Utilisation conforme aux dispositions

► Ce combi-four vapeur est destiné à un usage strictement domestique et a été conçu exclusivement pour les types d'utilisation indiqués dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme aux dispositions ou une erreur de manipulation.

► Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce combi-four vapeur en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Utilisez le dispositif de blocage de la mise en marche afin que les enfants ne puissent enclencher l'appareil à votre insu.
- ▶ Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité du combi-four vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants peuvent utiliser le combi-four vapeur sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent l'employer en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître les dangers que présente une erreur de manipulation.
- ▶ Veillez à ce que les enfants n'ouvrent pas la porte de l'appareil lorsqu'il est en marche. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, empêchez les enfants de monter dessus, de s'asseoir dessus ou de s'y suspendre.
- ▶ Les différents éléments constituant l'emballage (par ex. feuilles de protection, polystyrène expansé) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et éliminez-les le plus rapidement possible.

## Sécurité technique

- ▶ Vérifiez que le combi-four vapeur ne présente aucun dommage visible avant de procéder à son installation. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé. Cela pourrait compromettre votre sécurité.
- ▶ Avant de raccorder votre combi-four vapeur au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès de votre installateur-électricien.
- ▶ La sécurité électrique du combi-four vapeur est assurée uniquement s'il est raccordé à la terre et si cette protection est installée dans les règles de l'art. Il est impératif que cette mesure de sécurité élémentaire soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation domestique par un électricien professionnel. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre manquant ou défectueux (par exemple en cas d'électrocution).

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Si la fiche a été enlevée du câble d'alimentation secteur, l'intégration et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par un électricien professionnel. Adressez-vous pour ce faire à un professionnel qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.

► N'utilisez le combi-four vapeur qu'une fois encastré, afin d'en garantir le bon fonctionnement.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du combi-four vapeur. Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du combi-four vapeur.

► Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes agréés par le fabricant. Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant ne saurait engager sa responsabilité.

► Remplacez un câble d'alimentation secteur endommagé uniquement par un câble spécial du type H 05 VV-F (isolé avec du PVC), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

► Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine Miele. Ce sont les seules pièces garanties par le fabricant comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur.

► Si des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation sont nécessaires, l'appareil doit être isolé du secteur. Il n'est déconnecté du réseau électrique que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- les disjoncteurs de l'installation domestique sont déclenchés ;
- les fusibles de l'installation domestique sont entièrement dévissés et sortis de leur logement ;
- le câble d'alimentation secteur est débranché.

Pour isoler l'appareil du secteur, ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur, mais sur la fiche.

► Pendant la période de garantie, toute réparation du combi-four vapeur ne doit être effectuée que par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon les dommages qui en résulteraient ne seraient pas couverts par la garantie.

► Le raccordement du combi-four vapeur au réseau électrique ne doit pas se faire à l'aide de prises multiples ou de rallonges, car elles n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe, par ex.).

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

► Lorsque vous utilisez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques, des poignées textiles thermo-isolantes ou autres protections similaires. Assurez-vous que ces textiles ne sont ni mouillés ni humides. Cela augmenterait leur conductivité thermique et pourrait entraîner des brûlures.

► Lors de l'insertion et du retrait du bac collecteur et des récipients de cuisson, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas et à ne pas entrer en contact avec de la vapeur chaude ni avec les parois de l'enceinte de cuisson. Risque de blessure et de brûlure !

► Ne conservez aucun objet inflammable dans l'enceinte de cuisson. Si l'appareil était enclenché par mégarde, cela pourrait provoquer un incendie.

► Ne réchauffez aucune boîte de conserves fermée et ne faites pas cuire de boîtes de conserves dans cet appareil. Il se créerait une surpression dans les boîtes qui pourrait les faire exploser et endommager l'enceinte de cuisson. De plus, vous risqueriez de vous brûler et de vous blesser.

► Si vous souhaitez utiliser des plats en matière synthétique pour cuire à la vapeur, veillez à ce qu'ils soient résistants à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur chaude. Tout autre matériau synthétique risquerait de fondre, de s'effriter ou de devenir cassant.

► En cas de combinaison vapeur/chaleur tournante, n'utilisez pas de plats de cuisson en silicone, car ils ne résistent pas à la vapeur.

► Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

► Si de l'huile ou de la graisse venait néanmoins à s'enflammer, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez le feu, p. ex. avec une couverture ou un extincteur.

► Ne posez aucune casserole ou poêle directement sur le fond de l'enceinte de cuisson. N'insérez pas les tôles à pâtisserie ni le bac de récupération directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.

► Ne recouvrez en aucun cas la sole de l'enceinte de cuisson avec du papier aluminium et n'utilisez en aucun cas les revêtements en aluminium vendus dans le commerce pour protéger l'enceinte de cuisson des salissures. Ceux-ci provoquent une accumulation de chaleur, modifient considérablement les résultats de cuisson et de rôtissage et bloquent l'entrée de vapeur.

► Utilisez uniquement la thermosonde fournie avec l'appareil. D'autres types de thermosonde pourraient endommager l'électronique.

► Ne conservez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson, car vous pourriez, lors de la prochaine utilisation de l'appareil, ne pas remarquer sa présence. La thermosonde serait alors détériorée.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. En raison des températures élevées, les objets facilement inflammables se trouvant à proximité risqueraient de prendre feu. De plus, ceci raccourcirait la durée de vie de l'appareil.
- ▶ Veillez à toujours faire chauffer les aliments suffisamment longtemps. Les germes éventuellement présents dans les produits ne sont tués que si la température est suffisamment élevée pendant un laps de temps suffisamment long.
- ▶ Ne conservez aucun plat préparé dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez aucun objet susceptible de rouiller pour la cuisson. Cela risquerait d'entraîner la formation de corrosion dans l'appareil.
- ▶ L'appareil est réglé de sorte qu'il reste toujours un peu d'eau dans le générateur de vapeur après utilisation. Le fait qu'il ne reste pas d'eau signale une anomalie. Contactez le service après-vente.
- ▶ Ne plongez jamais le générateur de vapeur dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Cela risquerait de provoquer un choc électrique lors de la mise en place du générateur de vapeur dans l'appareil.
- ▶ Videz le générateur de vapeur après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter la formation de condensat dans l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le générateur de vapeur ne bascule pas lorsque vous le sortez de l'appareil et le posez. L'eau bouillante risquerait de provoquer des brûlures.
- ▶ Si vous utilisez une prise à proximité de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur de l'appareil électrique ne soit pas coincé dans la porte. L'isolation du câble pourrait être endommagée.  
Risques d'électrocution !
- ▶ Ne posez pas d'objets lourds sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte. La porte peut supporter une charge maximale de 8 kg.
- ▶ Ne mettez pas l'appareil en marche si le cache ampoule n'est pas en place, car la vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit. De plus, des composants électriques risqueraient d'être détériorés.
- ▶ Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Procédez comme cela est décrit aux chapitres "Premier nettoyage" et "Première mise à température". Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages qui résulteraient du non-respect des présentes prescriptions de sécurité et mises en garde.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

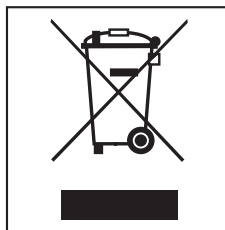
## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil des dégâts dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place.

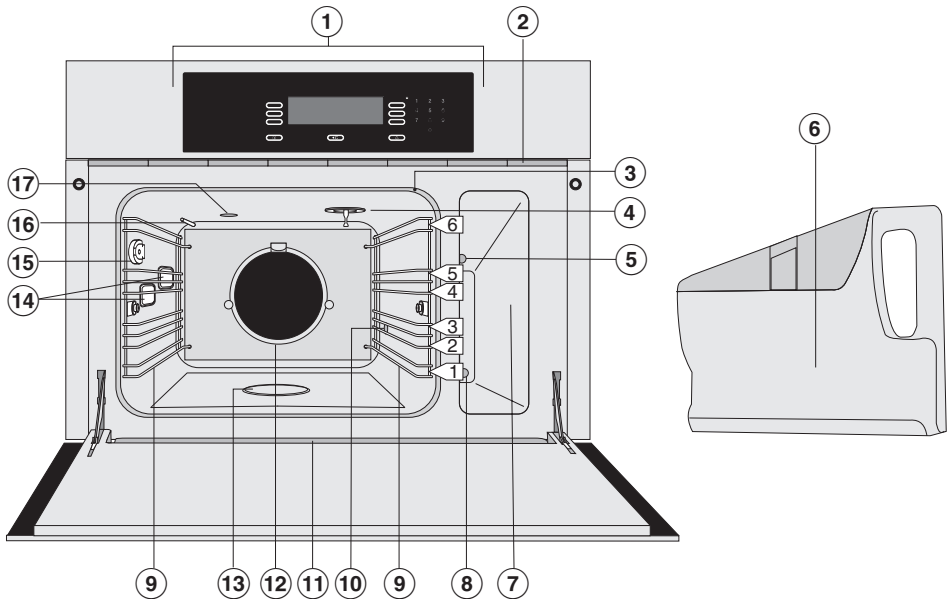
## Élimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore des matériaux précieux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les déchetteries installées par votre commune pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour plus d'informations, prenez contact avec votre distributeur spécialisé.

## Vue d'ensemble de l'appareil



- ① Tableau de commande
- ② Sortie des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Filtre à graisses de la voûte de l'enceinte de cuisson
- ⑤ Canal d'adduction de vapeur
- ⑥ Générateur de vapeur (avec couvercle)
- ⑦ Compartiment pour le générateur de vapeur
- ⑧ Contact à fiche du générateur de vapeur
- ⑨ Grille support avec niveaux allant de 1 à 6
- ⑩ Arrivée de vapeur
- ⑪ Conduite de récupération en bas de l'enceinte de cuisson
- ⑫ Filtre à graisses de la paroi arrière
- ⑬ Corps de chauffe inférieur
- ⑭ Eclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑮ Douille de raccordement pour la thermosonde
- ⑯ Capteur de température
- ⑰ Orifice d'évacuation d'air de l'enceinte de cuisson

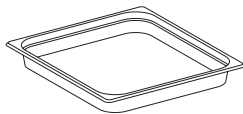
# Description de l'appareil

---

## Accessoires fournis avec l'appareil

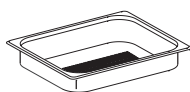
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

### Bac collecteur



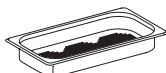
Pour récupérer le liquide qui s'égoutte  
Gastronorme GN 2/3  
325 x 350 x 40 mm (L x P x H)

### DGGL 8



1 récipient de cuisson perforé pour la cuisson à la vapeur  
Contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l  
Gastronorme GN 1/2  
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

### DGGL 1



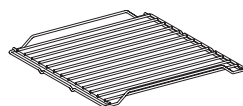
1 récipient de cuisson perforé pour la cuisson à la vapeur  
Contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l  
Gastronorme GN 1/3  
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

### DGG 11



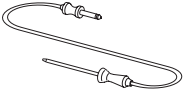
1 tôle à pâtisserie Gastronorme GN 2/3  
325 x 350 x 20 mm (L x P x H)

### Grille



Pour y déposer ses propres plats de cuisson

## Thermosonde



Pour cuire au degré près  
Mesure la température au cœur de la viande

## Graisse de silicone



Pour graisser le joint de couplage du générateur de vapeur

## Tablettes de détartrage

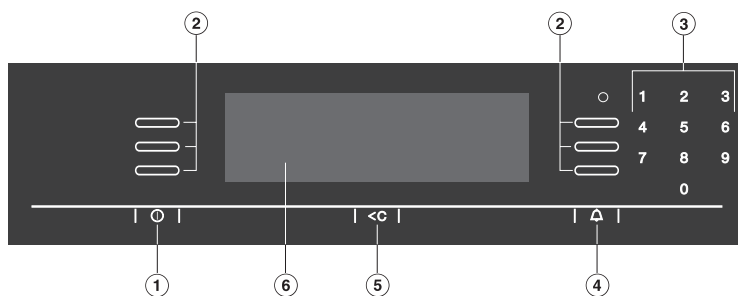
Pour détartrer le générateur de vapeur

## Livre de cuisine Miele "Combi-four vapeur"

# Description de l'appareil

---

## Tableau de commande







- ① Mise en marche et arrêt de l'appareil
- ② Touches de sélection
- ③ Touches sensibles numériques
- ④ Minuteur
- ⑤ "Clear"
- ⑥ Zone d'affichage

# Description du fonctionnement

## Touches sensibles










Vous commandez l'appareil en effleurant les touches sensibles. Chaque activation est validée par un signal acoustique. Vous pouvez modifier le volume du bip des touches dans le menu Réglages (voir chapitre "Réglages / Volume").

Touche	Fonction
	Mise en marche et arrêt de l'appareil
	Navigation dans le menu. Sélection des points de menu ou valeurs affichés à côté à l'écran. (Les touches sont en surbrillance lorsqu'il est possible d'effectuer une sélection.)
0, 1, 2, ...	Saisie de températures. Saisie de temps. (Les touches sont en surbrillance lorsqu'il est possible ou indispensable d'entrer des données.)
	Retour au niveau précédent. Efface la dernière entrée.
	Mise en marche et arrêt du minuteur. Sélection de la durée du minuteur.

# Description du fonctionnement

## Ecran

Des symboles apparaissent à l'affichage en plus du texte :

Symbole	Signification
●	Apparaît avec un point de menu ou une indication, par ex. "poursuivre", et est affecté à une touche sensitive. Sélection du point de menu souhaité par effleurement de la touche sensitive située directement à côté de celui-ci.
	L'écran peut afficher au maximum 3 possibilités de sélection. Si d'autres possibilités sont disponibles, des flèches apparaissent.
- - - -	Une ligne pointillée est affichée après la dernière sélection possible. Ensuite apparaît le début de la liste.
+ / -	Saisie de températures. Saisie de temps. (Apparaissent uniquement lorsqu'il est possible ou indispensable d'entrer des données.)
✓	La sélection actuelle est marquée d'une coche.
i	Des informations sur l'utilisation et des conseils sont affichés à l'écran. Pour supprimer cette fenêtre d'information, validez avec "OK" ou suivez les indications.
	Phase préchauffage
	Niveau d'eau du générateur de vapeur : plein
	à moitié plein
	peu d'eau
	Heure départ
	Opération terminée
	Le réglage du blocage de la mise en marche a été modifié sur "autorisé" : désactivé = utilisation possible
	activé = utilisation impossible

## Bac de récupération

Placez le bac collecteur au niveau le plus bas lorsque vous utilisez des récipients perforés ou faites cuire des aliments sur la grille. Le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson y est recueilli et peut être ensuite facilement enlevé.

## Filtre à graisses

Le filtre à graisses de la **voûte de l'enceinte de cuisson** doit être en place pour chaque cuisson.

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

Il doit être retiré pour cuire à la vapeur.

Il convient également de l'enlever lorsque vous faites de la pâtisserie ou cuisez au four, car sinon vos gâteaux risqueraient de ne pas être brunis de manière uniforme (exceptions : tarte aux prunes, pizza très bien garnie).

## Générateur de vapeur

La capacité maximale de remplissage est de 1,2 litre et la capacité minimale de 0,75 litre. Des repères sont indiqués à l'intérieur et sur la face extérieure du générateur de vapeur.

L'eau ne doit jamais dépasser le repère supérieur.

La quantité maximale est suffisante pour une cuisson d'environ 2 heures à 100 °C, la quantité minimale pour environ 30 minutes, à condition de ne pas ouvrir la porte entre-temps.

Le niveau d'eau du générateur de vapeur est représenté à l'écran par un symbole.

## Température / température à cœur

Une température préenregistrée est attribuée à certains modes de fonctionnement et une température à cœur est préprogrammée pour la thermosonde, s'il y a lieu.

Vous pouvez modifier la température préenregistrée dans les limites d'une certaine plage de températures (voir chapitre "Modes de fonctionnement") pour une seule cuisson ou de manière durable (voir chapitre "Réglages"). Vous pouvez modifier la température à cœur dans les limites indiquées par l'appareil pour une seule cuisson ou une étape de cuisson.

# Description du fonctionnement

---

## Durée (temps de cuisson)

Dépendant du mode de fonctionnement, vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 10 resp. 12 heures. Avec les programmes Automatic et d'entretien ainsi qu'avec Cuisson menu, la durée est réglée en usine et ne peut être modifiée.

Avec les modes et les programmes fonctionnant uniquement à la vapeur, le compte à rebours de la durée commence seulement lorsque la température sélectionnée est atteinte, avec tous les autres modes de fonctionnement et programmes, il démarre immédiatement.

## Humidité

Les modes Cuisson combinée et Réchauffer combinent chaleur tournante et humidité (vapeur). Vous pouvez modifier le taux d'humidité dans les limites indiquées par l'appareil pour une seule cuisson ou une étape de cuisson.

## Bruits

Lorsque l'appareil est en marche, vous entendez un bruit de ventilation.

La production de vapeur génère en effet des bruits similaires à ceux d'une bouilloire.

## Phase préchauffage

Pendant que l'appareil chauffe pour atteindre la température réglée, la montée en température de l'enceinte de cuisson et "Phase préchauffage" sont affichées à l'écran (exceptions : Automatic, Cuisson menu, Entretien).

### Cuisson à la vapeur

Lors de la cuisson à la vapeur, le temps de montée en température dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, cette phase dure environ 7 minutes. Ce temps est prolongé si vous préparez des aliments réfrigérés ou congelés. Vous pouvez réduire ce temps de mise à température en remplissant le générateur de vapeur avec de l'eau chaude.

## Eclairage de l'enceinte de cuisson

L'appareil est réglé en usine de telle sorte que l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteigne après le démarrage pour des raisons d'économie d'énergie.

Vous avez la possibilité d'allumer brièvement l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant que l'appareil fonctionne en effleurant une touche sensitive non activée et située à gauche ou à droite de l'écran.

Si l'éclairage doit rester allumé en permanence pendant que l'appareil fonctionne, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages / Eclairage").

Si vous laissez la porte ouverte une fois la cuisson terminée, l'éclairage s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes. Vous pouvez l'enclencher pour nettoyer l'enceinte de cuisson (voir chapitre "Fonctions supplémentaires / Eclairage").

L'éclairage de l'enceinte de cuisson dégage de la chaleur. Eteignez-le lorsque vous cuisinez à des températures inférieures à 60 °C.

## Réduction vapeur

Cette fonction est activée par défaut en usine. Du fait de son action, moins de vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte, une fois le temps de cuisson écoulé. Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre "Réglages / Réduction vapeur").

## Maintien au chaud

(lors de la cuisson à la vapeur)

L'appareil est réglé en usine de telle sorte qu'il maintient les aliments à une température de 70°C pendant 15 minutes au maximum s'il n'est pas déclenché une fois la cuisson terminée. Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre "Réglages / Maintenir au chaud").

Tenez compte du fait que les aliments délicats, particulièrement le poisson, continuent de cuire durant la période de maintien au chaud.

Dans la brochure intitulée "Conseils d'utilisation", qui accompagne le présent mode d'emploi, vous trouverez des informations complètes ainsi que des trucs et astuces concernant l'utilisation de votre four dans la pratique.

# Avant la première utilisation

---

## Mise en service de l'appareil

Une fois raccordé au réseau, l'appareil s'enclenche automatiquement.

Le message de bienvenue "Miele - Willkommen" apparaît à l'écran, puis l'appareil vous invite à effectuer quelques réglages de base, dont vous aurez besoin pour la mise en service.


Suivez les instructions apparaissant à l'affichage.

## Réglage de la langue

Après le message d'accueil, une invitation à sélectionner la langue s'affiche :

- Effleurez l'une des touches sensibles placées à côté des flèches jusqu'à ce que la langue de votre choix apparaisse.
- Effleurez la touche sensible située à gauche, près de la langue de votre choix.

Votre sélection est marquée d'une coche ✓.

Si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, le symbole  vous servira de repère, vous permettant de vous orienter et de revenir au sous-menu Langue.

- Pour valider, effleurez la touche sensible située près de "OK" (en bas, à droite, à côté de l'écran).

## Format affichage heure

Ensuite apparaît la question du format de l'affichage de l'heure. L'affichage de l'heure est réglé en usine sur 24 heures.

- Effleurez la touche sensible située à côté du format de votre choix.
- Pour valider, effleurez la touche sensible située à côté de "OK".

## Heure

L'appareil vous invite ensuite à régler l'heure.

Pour ce faire, vous pouvez utiliser les touches sensibles situées près de **+** et **-** ou les touches sensibles numériques.

Entrez l'heure en utilisant 4 chiffres, par ex. 9 heures 10 minutes (du matin) = 09:10.

■ Entrez les heures et les minutes, puis validez avec "OK".

## Affichage de l'heure

L'appareil vous invite ensuite à régler l'affichage de l'heure :  
activé = l'heure est affichée en permanence,  
activé 60 secondes = l'heure s'affiche durant 60 secondes après l'arrêt de l'appareil,  
pas d'affichage = l'heure ne s'affiche que lorsque l'appareil est enclenché.

■ Sélectionnez le réglage de votre choix.

Après confirmation avec "OK" apparaissent

- un message indiquant que cet appareil est équipé pour le système Miele@home,
- un message indiquant que la mise en service a été correctement effectuée.

■ Validez à chaque fois avec "OK".

Une fois le dernier message validé, l'appareil est prêt à fonctionner.

## Avant la première utilisation

---

Collez la plaque signalétique qui se trouve avec les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Plaque signalétique".

### Premier nettoyage

Enlevez le film de protection, s'il y a lieu.

### Générateur de vapeur

Retirez le générateur de vapeur de l'appareil et enlevez le couvercle (voir le chapitre "Nettoyage et entretien / Générateur de vapeur"). Rincez soigneusement le générateur de vapeur et le couvercle à la main, à l'eau chaude, sans utiliser de détergent.

Ne passez en aucun cas le générateur de vapeur et son couvercle au lave-vaisselle. Ne plongez jamais le générateur de vapeur dans l'eau !

### Accessoires / Enceinte de cuisson

Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez-les à la main ou passez-les au lave-vaisselle.

L'appareil a été traité en usine avec un produit d'entretien. Nettoyez l'enceinte de cuisson avec une éponge propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude pour retirer le film de protection déposé par ce produit.

## Réglage de la température d'ébullition

Remplissez le générateur de vapeur avec de l'eau (voir chapitre "Fonctionnement"), puis faites fonctionner l'appareil en mode Cuisson à la vapeur / universelle (100 °C) pendant 15 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Fonctionnement".

Cette opération permet de régler l'appareil sur la température d'ébullition de l'eau, qui varie en fonction de l'altitude à laquelle il est installé, et de rincer les conduites d'eau. Il se produit alors plus de vapeur qu'à l'accoutumée.

A la suite d'un **déménagement**, il convient d'adapter l'appareil à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez de plus exécuter une opération de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Entretien / Détartrer").

## Mise à température de l'appareil





Pour dégraisser le corps de chauffe circulaire, faites chauffer l'appareil à vide en mode Chaleur tournante Plus à 200 °C pendant 30 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Utilisation".

Des odeurs passagères se dégagent lorsque le corps de chauffe fonctionne pour la première fois.







Les odeurs et, éventuellement, la vapeur se dissipent quelque temps après et ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil. Veillez à bien aérer la cuisine.

## Modes de fonctionnement

Le livret intitulé "Conseils d'utilisation", qui accompagne le mode d'emploi, vous présente les multiples possibilités offertes par les modes de fonctionnement ci-après ainsi que divers trucs et astuces concernant l'utilisation de votre appareil.

Mode de fonctionnement / menu	Température préenregistrée	Plage de températures réglable
 <p><b>Cuisson à la vapeur</b></p> <p><b>universelle</b> Cuisson de tous les aliments, stériliser, extraction de jus, programmes spéciaux</p> <hr/> <p><b>Légumes</b></p> <hr/> <p><b>Poisson</b></p> <hr/> <p><b>Viande</b></p>	<p>°C 100 °F 212</p> <hr/> <p>°C 100 °F 212</p> <hr/> <p>°C 85 °F 185</p> <hr/> <p>°C 100 °F 212</p>	<p>°C 40 -100 °F 105 -212</p> <hr/> <p>°C 90 -100 °F 195 -212</p> <hr/> <p>°C 75 -100 °F 165 -212</p> <hr/> <p>°C 90 -100 °F 195 -212</p>
 <p><b>Cuisson combinée</b></p> <p><b>Rôtir</b></p> <hr/> <p><b>Cuisson de pâtisseries/pain</b></p>	<p>°C 200 °F 390</p> <hr/> <p>°C 180 °F 355</p>	<p>°C 30 -225 °F 85 -435</p> <hr/> <p>°C 30 -225 °F 85 -435</p>
 <p><b>Chaleur tournante Plus</b></p>	<p>°C 160 °F 325</p>	<p>°C 30 -225 °F 85 -435</p>
 <p><b>Automatic</b></p> <p><b>Décongeler</b> <b>Cuisson de pâtisseries/pain</b> <b>Rôtir</b> <b>Cuisson à la vapeur</b> <b>Stériliser</b> <b>Programmes spéciaux</b></p>	<p>-</p>	<p>-</p>

# Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement / menu	Température préenregistrée	Plage de températures réglable
 <b>Cuisson menu</b> Cuisson simultanée de différents aliments	-	-
<b>Programmes personnalisés</b> Création et mise en mémoire d'opérations de cuisson	-	-
 <b>Spécial gâteaux</b> Pour pâtes travaillées	°C 160 °F 325	°C 30 -225 °F 85 -435
 <b>Réchauffer</b>	°C 130 °F 265	°C 120 -140 °F 250 -285
 <b>Décongeler</b>	°C 60 °F 140	°C 50 -60 °F 120 -140
 <b>Eclairage</b>	-	-
<b>Entretien</b> <u>Trempage pour le nettoyage</u> <u>Séchage</u>  <b>Détartre</b>	-	-
<b>Réglages</b> Modification des réglages usine	-	-

# Fonctionnement

---

## Remplissage du générateur de vapeur

- Remplissez le générateur de vapeur au minimum jusqu'au repère identifié par "min". Pour ce faire, inutile de retirer le couvercle.

Veuillez utiliser **uniquement de l'eau du robinet**, en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou d'autres liquides !

- Introduisez le générateur de vapeur avec précaution dans l'appareil jusqu'à la butée.

Si le générateur de vapeur n'est pas correctement en place, l'appareil ne chauffe pas et après un certain temps, le message *F2D* s'affiche (voir chapitre "Que faire en cas de dérangement ?").

## Sélection du mode de fonctionnement

- Enclenchez l'appareil ①.
- Si le mode de fonctionnement de votre choix n'est pas affiché, effleurez l'une des touches sensibles en surbrillance situées près des flèches, à droite, dans l'affichage, jusqu'à ce que le mode apparaisse.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement en effleurant la touche sensible située à côté de celui-ci.

## Réglage de la température / température à cœur

- Si la température préenregistrée vous convient, validez avec "OK". Si vous désirez la modifier, entrez la température souhaitée à l'aide de **- / +** ou des touches sensibles numériques et validez avec "OK".

## Réglage de la durée

- Entrez la durée de votre choix à l'aide de **+ / -** ou des touches sensibles numériques et validez avec "OK". Si vous entrez la durée à l'aide des touches sensibles numériques et qu'elle dépasse 59 minutes, vous devez la saisir en heures et en minutes.  
Exemple : durée 80 minutes = 1:20.

## Réglage de l'humidité

(Cuisson combinée et Réchauffer)

- Entrez le taux d'humidité (vapeur) de votre choix à l'aide de **+ / -** ou des touches sensibles numériques.

## A la fin du temps de cuisson

A la fin de la cuisson, un signal retentit et "Opération terminée" s'affiche à l'écran.

Pour certains modes de fonctionnement, il est également affiché "Réduction de vapeur". Attendez que le message "Réduction de vapeur" soit éteint avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de sortir les aliments.

- Eteignez l'appareil.

Lors du retrait des récipients de cuisson, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas et à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude ni avec les parois de l'enceinte de cuisson. Risque de blessure et de brûlure !

## Après utilisation

- Sortez le bac collecteur et videz-le, si nécessaire.
- Retirez le générateur de vapeur et videz-le, si nécessaire. Sortez le générateur de vapeur en le soulevant légèrement.
- Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation comme cela est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

L'appareil est réglé de sorte qu'il reste toujours un peu d'eau dans le générateur de vapeur après utilisation. Le fait qu'il ne reste pas d'eau signale une anomalie. Dans ce cas, contactez le service après-vente.

# Utilisation

---

## Au cours du fonctionnement

### Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête et le temps restant est mémorisé.

Modes de fonctionnement avec vapeur :  
de la vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Lors de l'insertion et du retrait des récipients de cuisson, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas et à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude ni avec les parois de l'enceinte de cuisson. Risque de blessure et de brûlure !

Le fonctionnement se poursuit dès que vous refermez la porte.

Pour les modes de fonctionnement avec vapeur, une fois la porte fermée, la pression est équilibrée, ce qui peut déclencher un sifflement.

### Modifier

- Sélectionnez "modifier".
- Sélectionnez le point en question, par ex. "température", et effectuez la modification.
- Validez avec "OK".

## Mise en mémoire

Vous pouvez sauvegarder une opération de cuisson en cours de manière à pouvoir l'activer ensuite dans le menu Programmes personnalisés.

- Sélectionnez "modifier".
- Effleurez plusieurs fois l'une des touches placées à côté des flèches jusqu'à ce que "enregistrer sous" apparaisse.
- Sélectionnez "enregistrer sous".

Un récapitulatif apparaît à l'affichage.

- Validez avec "poursuivre".
- Procédez ensuite comme cela est décrit au chapitre "Programmes personnalisés", sous "Mise en mémoire".

## Manque d'eau

Si l'appareil vient à manquer d'eau en cours de fonctionnement, un signal sonore retentit et un message s'affiche, vous invitant à ajouter de l'eau fraîche.

- Retirez le générateur de vapeur et remplissez-le d'eau.
- Introduisez le générateur de vapeur avec précaution dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Fermez la porte.

La cuisson se poursuit.

# Utilisation

---

## Cuisson à la vapeur / Décongeler

- Remplissez le générateur de vapeur et introduisez-le dans l'appareil.
- Insérez le bac collecteur au niveau le plus bas.
- Placez les aliments dans l'appareil.
- Enclenchez l'appareil.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement.
- Validez la température préenregistrée avec "OK" ou entrez la température de votre choix et validez.
- Entrez la durée souhaitée et validez avec "OK".

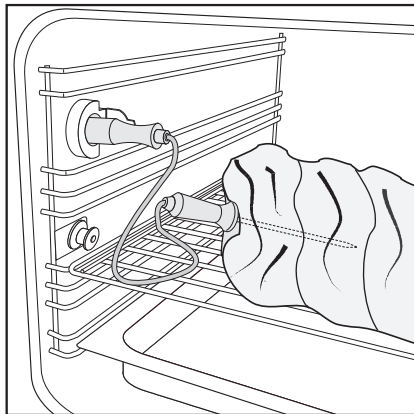
L'appareil démarre automatiquement après confirmation de la durée.

Uniquement pour le mode Cuisson à la vapeur :  
si vous n'éteignez pas l'appareil une fois la cuisson terminée,  
la fonction de maintien au chaud s'enclenche.

## Thermosonde

Vous pouvez utiliser la thermosonde avec les modes Cuisson combinée / Rôtir et Chaleur tournante Plus. S'il faut utiliser la thermosonde avec un programme automatique, un message s'affiche à l'écran.

- Plantez la thermosonde le plus profond possible dans l'aliment à cuire. La pointe doit être logée dans la partie la plus épaisse de la viande. Assurez-vous que la pointe ne touche pas une couche de gras ou n'entre pas en contact avec un os.
- Ouvrez la douille de raccordement pour la thermosonde et enfoncez celle-ci jusqu'à ce qu'elle s'encliquette dans la fiche.



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

Ne laissez pas la thermosonde dans l'appareil, car elle n'est protégée de la surchauffe que lorsqu'elle est plantée dans la viande.

## Cuisson combinée

Le mode Cuisson combinée fonctionne en combinant chaleur tournante et vapeur. Jusqu'à six étapes peuvent être combinées en une seule opération de cuisson. Pour chaque étape de cuisson, la température, le taux d'humidité et la durée ou la température à cœur peuvent être réglés individuellement.

Le déroulement de l'opération de cuisson s'effectue dans l'ordre de programmation de chaque étape.

L'exemple suivant concerne une opération de cuisson comprenant 3 étapes.

- Remplissez le générateur de vapeur et introduisez-le dans l'appareil.
- Enclenchez l'appareil ①.
- Uniquement pour le mode Rôtir :  
Piquez, le cas échéant, la thermosonde dans l'aliment à cuire, placez ce dernier dans l'enceinte de cuisson et branchez la thermosonde dans la douille de raccordement. Insérez le bac collecteur au niveau le plus bas si vous voulez faire cuire l'aliment sur la grille.
- Sélectionnez "Cuisson combinée".
- Sélectionnez "Rôtir" resp. "Cuisson de pâtisseries/pain".

### Etape 1

- Entrez la température et validez avec "poursuivre".
- Entrez le taux d'humidité et validez avec "poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à cœur" (uniquement avec le mode Rôtir).
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à cœur" et validez avec "poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter une autre étape de cuisson".

## Etape 2

- Entrez la température et validez avec "poursuivre".
- Entrez le taux d'humidité et validez avec "poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à cœur" (uniquement avec le mode Rôtir).
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à cœur" et validez avec "poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter une autre étape de cuisson".

## Etape 3

- Entrez la température et validez avec "poursuivre".
- Entrez le taux d'humidité et validez avec "poursuivre".
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à cœur" (uniquement avec le mode Rôtir).
- Sélectionnez "Durée" ou "Régler la température à cœur" et validez avec "poursuivre".
- Validez "Terminer les diverses étapes de cuisson" avec "poursuivre".

Un récapitulatif des différentes étapes de cuisson s'affiche à l'écran. Si vous ne souhaitez pas ajouter une autre étape de cuisson, validez avec "poursuivre".

- Lancez immédiatement la cuisson ou entrez l'heure de départ resp. celle de fin de cuisson (voir le chapitre correspondant).

## Chaleur tournante Plus / Spécial gâteaux

Avec ces modes de fonctionnement, le générateur de vapeur doit être vide lorsqu'il se trouve dans l'appareil, afin de pouvoir recueillir l'humidité qui provient des aliments.

Lors de la cuisson de pâtisseries/pain, il convient de retirer le filtre à graisses situé sur la paroi arrière.

Exceptions : lorsque vous faites cuire au four une tarte aux prunes ou une pizza très bien garnie, le filtre à graisses doit être en place.

Inutile d'entrer une durée. L'opération démarre automatiquement après confirmation de la température (pré)programmée. L'appareil se déclenche automatiquement au bout de 12 heures de fonctionnement continu.

Vous pouvez entrer une durée comprise entre 1 minute et 12 heures. Dès qu'une durée est entrée, le compte à rebours commence avec le démarrage de l'opération.

- Retirez le filtre à graisses situé sur la paroi arrière, s'il y a lieu.
- Enclenchez l'appareil ①.
- Validez la température préenregistrée ou réglez la température de votre choix.
- Réglez, le cas échéant, la durée resp. la fin ou l'heure de départ et la durée de l'opération.


## Automatic

Les indications de poids figurant dans le programme Automatic se réfèrent au poids de la pièce. Vous pouvez faire cuire simultanément une pièce de saumon de 250 g ou 10 pièces de saumon de 250 g chacune.

- Remplissez le générateur de vapeur et introduisez-le dans l'appareil.
- Enclenchez l'appareil ①.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez l'aliment correspondant.

En fonction du programme sélectionné et des aliments

- des indications sont données sur la thermosonde, le niveau d'enfournement et le moment d'enfourner le plat. Suivez ou validez ces indications.
- des questions apparaissent concernant la taille, le degré de cuisson ou le brunissement. Un degré de cuisson ou de brunissement moyen est réglé par défaut en usine. Choisissez tout d'abord les données préenregistrées, vous pourrez ensuite prolonger la cuisson, si nécessaire.
- Le cas échéant, entrez les valeurs de votre choix et validez avec "poursuivre".
- Insérez, si nécessaire, les aliments et le bac collecteur au niveau le plus bas.
- Lancez immédiatement l'opération de cuisson ou bien entrez l'heure de départ ou celle de fin de cuisson (voir chapitre "Heure de départ / Fin").

 Lorsque vous placez des aliments dans un four chaud, soyez prudent à l'ouverture de la porte. De la vapeur très chaude pourrait s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée. Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude ni avec les parois brûlantes de l'enceinte de cuisson. Risque de blessure et de brûlure !

# Utilisation

---

## Cuisson menu

Le programme Cuisson menu cuisant exclusivement à la vapeur, la viande ne brunit pas.

Vous avez la possibilité de sélectionner jusqu'à trois composants, par ex. du poisson, une garniture et des légumes. Cette sélection peut s'effectuer dans un ordre quelconque. L'appareil "trie" automatiquement les aliments en fonction de leur temps de cuisson : l'aliment dont le temps de cuisson est le plus long doit être enfourné en premier.

- Remplissez le générateur de vapeur et introduisez-le dans l'appareil.
- Insérez, si nécessaire, le bac collecteur au niveau le plus bas.
- Enclenchez l'appareil ①.
- Sélectionnez "Cuisson menu".
- Sélectionnez l'aliment correspondant.

Dépendant de l'aliment, il se peut que le système vous invite ensuite à sélectionner la taille et le degré de cuisson.

- Choisissez ou entrez les valeurs souhaitées et validez avec "poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter autre aliment".
- Choisissez l'aliment correspondant et procédez ensuite comme pour le premier plat.
- Répétez ce processus pour le troisième aliment, le cas échéant.

Après confirmation de "Démarrer Cuisson menu", l'appareil indique l'aliment et le niveau d'enfournement.

Une fois la phase de préchauffage terminée, l'heure à laquelle l'aliment suivant devra être enfourné s'affiche. Le moment venu, l'appareil indique l'aliment et le niveau. Le cas échéant, ce processus est repris pour le troisième aliment.

Vous pouvez également composer un menu comprenant des aliments qui ne sont pas enregistrés dans l'appareil. Vous trouverez des informations s'y rapportant dans le livret intitulé "Conseils d'utilisation", chapitre "Cuisson d'un menu".

## Programmes personnalisés

Dans le menu Programmes personnalisés, vous pouvez sauvegarder, sous la dénomination de votre choix, jusqu'à 25 opérations de cuisson comprenant chacune 6 étapes au maximum. Tous les modes de fonctionnement figurant sous "Programmes personnalisés" peuvent être combinés entre eux.

Si vous n'avez enregistré aucun programme personnalisé jusqu'à présent, seuls les modes de fonctionnement apparaissent.

Si vous avez déjà enregistré des programmes personnalisés, la liste de sélection suivante s'affiche :

### **sélectionner**

Possibilité d'activer et de démarrer les programmes personnalisés.

### **créer**

Possibilité de créer des programmes personnalisés.

### **modifier**

Affichage des programmes mémorisés et possibilité de les modifier.

### **supprimer**

Possibilité de supprimer des programmes mémorisés.

### **dans le menu principal**

Possibilité d'insérer jusqu'à trois programmes mémorisés dans le menu principal. Ce faisant, il est possible de les positionner à la fin du menu principal.

## Créer

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "créer", le cas échéant.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement.
- Procédez aux réglages comme à l'accoutumée et validez avec "poursuivre".

Un récapitulatif apparaît.

- Validez avec "poursuivre".

L'opération de cuisson peut être maintenant enregistrée.

# Utilisation

---

## Mise en mémoire

L'opération peut être enregistrée sous le nom qui lui a été attribué par l'appareil, par ex. "plat 1", ou sous le nom de votre choix, par ex. "minestrone" ou une combinaison des deux, par ex. "plat 1 minestrone".

Sélectionnez les lettres de votre choix à l'aide des touches sensibles placées à gauche et à droite à côté de l'alphabet et validez avec "sélectionner caractère". Les majuscules et minuscules sont insérées automatiquement. Terminez la procédure en validant "confirmer nom".

## Réchauffer

- Remplissez le générateur de vapeur et introduisez-le dans l'appareil.
- Enclenchez l'appareil ①.
- Sélectionnez "Réchauffer".
- Validez la température préenregistrée avec "OK" ou entrez la température de votre choix et validez.
- Validez le taux d'humidité avec "OK" ou entrez le taux d'humidité de votre choix et validez.
- Entrez la durée souhaitée et validez avec "OK".

## Heure de départ / Fin

Vous pouvez reporter le démarrage à plus tard. L'appareil se mettra alors automatiquement en marche.

Ceci ne s'applique pas aux programmes "Cuisson menu" et "Entretien".

Avec "Heure départ", vous réglez l'heure à laquelle l'opération de cuisson doit commencer. Avec "Fin", vous réglez l'heure à laquelle l'opération de cuisson doit se terminer.

Vous ne pourrez pas utiliser cette fonction si la température de l'enceinte de cuisson est trop élevée, par exemple après une cuisson. Dans ce cas, "Heure départ" et "Fin" ne s'affichent pas.

Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et laissez-la refroidir.

Si un laps de temps relativement long s'écoule entre l'enfournement des aliments et l'heure de démarrage, ceci peut avoir une incidence négative sur le résultat de cuisson.

Cela s'applique tout particulièrement aux gâteaux de pâte levée ou contenant de la poudre à lever qui risquent alors d'être trop compacts.

Quant aux produits frais, ils risquent de perdre leur couleur naturelle, voire de se gâter.

## Régler

- Après avoir opéré vos réglages, sélectionnez "Heure départ" ou "Fin" et entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou se terminer.
- Validez avec "OK".

## Annuler

- Sélectionnez "modifier".
- Sélectionnez "Heure départ" ou "Fin".
- Effleurez <C.
- Validez avec "OK".

# Fonctions supplémentaires

---

## Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur pour surveiller d'autres opérations.

Vous pouvez aussi utiliser le minuteur alors qu'une cuisson est en cours.

Vous avez la possibilité d'entrer une durée comprise entre 1 seconde et 9 heures 59 minutes, 59 secondes.

La durée réglée pour le minuteur s'affiche en min:s si elle est inférieure à 10 minutes, en h:min à partir de 10 minutes.

La durée minutée doit toujours être entrée en minutes et en secondes, resp. en heures, minutes et secondes.

Exemple : 8 minutes = -:8:00.

A l'expiration de la durée minutée, un signal sonore retentit. Vous éteignez le minuteur en effleurant "**<C**". Si vous n'éteignez pas le minuteur, il continuera d'indiquer la durée écoulée seconde par seconde et le symbole  $\Delta$  clignotera à l'écran. Vous saurez ainsi combien de temps s'est écoulé depuis l'expiration de la durée minutée.

## Régler

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .
- Entrez la durée de votre choix à l'aide des touches sensibles placées à côté de +/- ou des touches sensibles numériques.
- Validez avec "OK".

## Modifier

- Effleurez  $\Delta$ , entrez la durée de votre choix et validez avec "OK".

## Annuler

- Effleurez  $\Delta$ , puis **<C** et validez avec "OK".

## Eclairage

Il est possible de laisser l'éclairage de l'enceinte de cuisson allumé lorsque l'appareil n'est pas en service, par ex. pour nettoyer ce dernier.


- Enclenchez l'appareil ①.
- Sélectionnez "Eclairage".

## Blocage de la mise en marche


Le blocage de la mise en marche empêche tout enclenchement involontaire de l'appareil.

Le blocage de la mise en marche est désactivé par défaut en usine. Pour pouvoir activer cette fonction, vous devez tout d'abord modifier le réglage usine et le régler sur "autorisé" (voir chapitre "Réglages / Sécurité"). Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois.

### Activer

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

### Désactiver

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

# Réglages

---

Pour certains réglages, des alternatives vous sont proposées. Il est possible de modifier successivement plusieurs réglages.

Vous devez en principe procéder comme suit :

- Enclenchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Réglages.
- Sélectionnez le réglage à modifier.


Le réglage actuel est coché ✓.

Si aucune sélection n'est effectuée dans les sous-menus dans l'espace de 5 minutes, l'affichage original du menu Réglages réapparaît.

## Langue

Il est possible de régler l'appareil sur différentes langues.

Le sous-menu Langue  vous permet de sélectionner une langue.

Si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, le symbole  vous servira de repère, vous permettant de vous orienter et de revenir au sous-menu Langue.

## Heure

**Affichage** : vous pouvez décider si l'heure doit être affichée en permanence, durant 60 secondes seulement ou pas du tout lorsque l'appareil est éteint.

**Format affichage heure** : vous pouvez choisir entre le format 12 heures ou 24 heures.

**Régler** : régler l'heure

**Synchroniser** : si votre appareil dispose d'un module de communication Miele@home et que vous avez connecté l'appareil à Miele@home, l'heure est synchronisée sur l'heure du système Miele@home. Vous pouvez désactiver la synchronisation pour entrer sur votre appareil une heure différente de l'heure système.

## Eclairage

Vous pouvez choisir d'éclairer l'enceinte de cuisson tout au long de l'opération de cuisson ou uniquement 15 secondes.

## Départ

L'appareil est réglé en usine de sorte que l'opération de cuisson démarre automatiquement quelques secondes après l'entrée des dernières données. Il est possible de modifier ce réglage afin que le démarrage doive être effectué manuellement.

## Réduction vapeur

Cette fonction peut être activée ou désactivée. Il est recommandé de la désactiver lorsque vous faites cuire simultanément plusieurs plats, mais ne les introduisez pas en même temps dans l'appareil.

Si la fonction de réduction de vapeur est désactivée, beaucoup de vapeur se dégage lors de l'ouverture de la porte et la fonction de maintien au chaud ne peut pas être utilisée.

## Maintien au chaud

Cette fonction peut être activée ou désactivée.

## Températures préenregistrées

Il est recommandé de modifier les températures préenregistrées de manière durable si vous devez régler fréquemment d'autres températures de cuisson. Vous pouvez modifier les températures dans les limites indiquées.

# Réglages

---

## Dureté de l'eau

Votre appareil est réglé en usine sur la plage de dureté d'eau IV (très dure 4). Vous pouvez le régler sur la plage de dureté d'eau correspondant à votre installation.

Pour connaître la plage de dureté de votre eau, vous pouvez utiliser le ruban test fourni avec l'appareil ou vous renseigner auprès du service des eaux de votre ville ou de votre commune.

La dureté de l'eau est indiquée par plages de dureté (de I à IV) ou en degrés de dureté allemands / français (de 1 à >21 °dH / de 1 à >38 °fH).

Plage de dureté	Degrés de dureté	Réglage
I	1-7 °dH / 1-13 °fH	douce 1
II	8-14 °dH / 14-25 °fH	moyenne 2
III	15-21 °dH / 27-38 °fH	dure 3
IV	>21 °dH / >38 °fH	très dure 4

## Zone d'affichage

Le contraste et la luminosité de la zone d'affichage peuvent être modifiés.

## Volume

Il est possible de modifier le volume des signaux sonores et du bip des touches. Le bip des touches peut être désactivé.

## Sécurité

Si le réglage sous "blocage de la mise en marche" a été modifié et "autorisé" sélectionné, il est possible d'activer le blocage de la mise en marche lorsque l'appareil est éteint.

## Unités

Le poids peut être affiché en kg ou en lbs (livres), la température en °C ou °F et la hauteur en cm ou en "inch" (pouces).

## Miele@home

Accessoire disponible en option

Ce point de menu n'apparaît que si l'appareil est équipé d'un module de communication.

Les indications suivantes s'affichent à l'écran selon que votre appareil est déjà connecté ou non :

### Installation Miele@home

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

Les informations concernant la procédure de connexion figurent dans la notice d'installation de "Miele@home" jointe au module de communication.

### Miele@home SuperVision

L'appareil est connecté au système Miele@home.

Vous trouverez les explications concernant les différents réglages possibles au chapitre "Miele@home SuperVision - Réglages".

## Revendeurs

Ce point permet aux revendeurs de présenter les appareils sans activer le chauffage. Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour l'usage domestique.

Si vous avez, par mégarde, sélectionné et activé l'un des points de menu, vous pouvez les désactiver comme suit :

- Mode expo
- Sélectionnez le point de menu "désactivé" et suivez les instructions apparaissant à l'affichage.
- Mode présentation, mode démonstration
- Effleurez l'une des touches sensibles placées à côté de l'écran et suivez les instructions apparaissant à l'affichage.

# Réglages

---

## Réglages usine

**Tous réglages** : toutes les modifications effectuées sous "Réglages" sont annulées et les réglages usine réinitialisés. Les programmes personnalisés restent mémorisés.

Seuls **les programmes personnalisés** sont supprimés.

Seul les réglages du **menu principal** sont réinitialisés et de nouveau conformes à ceux effectués en usine.

Seules les modifications apportées aux **températures préenregistrées** sont annulées et les réglages usine réinitialisés.

## Généralités

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

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez en aucun cas un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et déclencher un court-circuit.

Ne nettoyez en aucun cas l'appareil avec des produits industriels, utilisez uniquement des produits ménagers courants.

N'employez pas de nettoyeurs ni de détergents ou liquides vaisselle contenant des agents tensioactifs ou des hydrocarbures aliphatiques. Ceux-ci pourraient faire gonfler les joints.

# Nettoyage et entretien

---

## Face avant de l'appareil

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures présentes sur la face frontale.

Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Nettoyez la face frontale de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

Vous pouvez également la nettoyer avec un chiffon microfibrés propre et humide, sans utiliser de détergent.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et aux égratignures. Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser.

Toutes les surfaces risquent de se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

### **Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec**

- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs, comme, par exemple, la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyeurs spéciaux pour l'inox,
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle,
- des décapants pour fours,
- des nettoyeurs pour le verre,
- des éponges abrasives ou brosses dures, par exemple des grattoirs,
- des racloirs à lame aiguisée.

## Enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson est en inox et la surface du matériau a été **traitée PerfectClean**. Ceci crée un effet d'optique qui rend la surface chatoyante. Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par leur effet anti-adhésif et la facilité à les nettoyer.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation. Lorsque la surface PerfectClean est recouverte de résidus provenant d'utilisations précédentes, l'effet anti-adhésif perd son efficacité. Plusieurs emplois consécutifs sans nettoyer l'enceinte de cuisson entre-temps peuvent entraîner la nécessité d'un long nettoyage fastidieux.

Les salissures telles que le jus de fruits ou la pâte à gâteaux provenant d'un moule mal fermé s'enlèvent plus facilement tant que l'enceinte de cuisson est encore chaude.

Des jus de fruits qui débordent et s'écoulent peuvent causer des décolorations et des taches permanentes qu'il n'est plus possible d'éliminer. Cela n'a aucune incidence sur les propriétés du revêtement PerfectClean.

Éliminez soigneusement les résidus de nettoyage à l'eau claire ou utilisez la fonction "Entretien / Trempage pour le nettoyage" (voir le chapitre correspondant). L'eau doit légèrement perler. Ce ne sera pas le cas s'il y a encore des résidus de nettoyage.

### **Pour ne pas endommager durablement les surfaces PerfectClean, évitez d'utiliser :**

- des détergents abrasifs, comme, par exemple, la poudre et la crème à récurer,
- des nettoyeurs pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- des nettoyeurs pour l'inox et la vitrocéramique
- de la paille de fer,
- des éponges abrasives, comme les grattoirs ou éponges usagées contenant encore des restes de produit abrasif,
- des décapants pour four sur les surfaces traitées PerfectClean, et ce à haute température ou pendant une durée prolongée.

# Nettoyage et entretien

---

## Après une cuisson à la vapeur

L'eau de condensation s'élimine facilement avec une éponge ou un chiffon absorbant.

Nettoyez les petites salissures de graisse avec un carré vaisselle, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude.

Rincez soigneusement à l'eau claire, puis essuyez l'enceinte de cuisson avec un torchon. Pour finir, vous pouvez laisser sécher l'appareil automatiquement (voir chapitre "Entretien / Séchage").

## Après une opération de rôtissage ou de cuisson

Éliminez les **petites salissures** avec une **éponge à vaisselle**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle main. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser la face rugueuse de l'éponge à vaisselle.

Rincez soigneusement à l'eau claire, puis essuyez l'enceinte de cuisson avec un torchon. Pour finir, vous pouvez laisser sécher l'appareil automatiquement (voir chapitre "Entretien / Séchage").

En cas de **salissures plus importantes**, le nettoyage risque de prendre plus longtemps.

Laissez refroidir l'enceinte de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit à température ambiante. Vaporisez du décapant pour four à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et laissez agir une dizaine de minutes. Si nécessaire, vous pouvez utiliser ensuite la face rugueuse d'une éponge à vaisselle pour terminer le nettoyage. Répétez l'opération si nécessaire.

Rincez soigneusement à l'eau claire, puis essuyez l'enceinte de cuisson avec un torchon. Pour finir, vous pouvez laisser sécher l'appareil automatiquement (voir chapitre "Entretien / Séchage").

Le nettoyage sera simplifié si vous laissez les résidus ramollir quelques minutes dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.

## Corps de chauffe inférieur

A la longue, l'écoulement de liquide peut provoquer une altération de la couleur du corps de chauffe inférieur. Ces taches et décolorations s'éliminent avec un tampon en spirale d'acier.

## Joint de porte

Les résidus de graisse peuvent abîmer le joint situé entre la face intérieure de la porte et l'enceinte de cuisson qui devient alors cassant et risque de se déchirer. Nettoyez le joint de porte après chaque opération de rôtissage ou de cuisson avec un chiffon microfibrés propre et humide, sans employer de détergent, ou avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Remplacez le joint de la porte quand il est devenu cassant ou fragile. Vous pouvez commander cette pièce auprès du service après-vente.

Si le joint de porte neuf présente une couture, veillez, lors de la mise en place, à ce que le point de jonction soit positionné en haut.

# Nettoyage et entretien

## Accessoires

### Bac collecteur, grille, récipients de cuisson, tôle à pâtisserie

Nettoyez et séchez le bac collecteur, la grille, les récipients de cuisson et la tôle à pâtisserie après chaque utilisation. Toutes les pièces peuvent passer au lave-vaisselle.

Les taches bleuâtres sur les récipients de cuisson s'enlèvent aisément avec du vinaigre.

Vous pouvez également employer le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite les récipients à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.

### Thermosonde

Nettoyez la thermosonde après chaque utilisation. Ne la lavez pas à grande eau, essuyez-la uniquement avec un torchon humide.

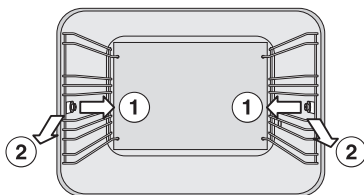
Ne passez en aucun cas la thermosonde au lave-vaisselle !

### Grilles supports

Les grilles supports latérales ont été traitées PerfectClean. Les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "Nettoyage et entretien / Enceinte de cuisson" s'appliquent donc également aux grilles supports. Ne passez en aucun cas les grilles supports latérales au lave-vaisselle.

Les grilles supports se retirent facilement.

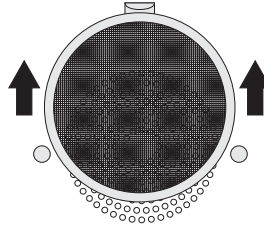
- Tirez le bouton de fixation jusqu'à la butée. Enlevez la grille en tirant tout d'abord de côté ①, puis vers l'avant ②.



- Pour les remettre en place, procédez en sens inverse : introduisez-les tout d'abord à l'arrière, puis appuyez sur les côtés.

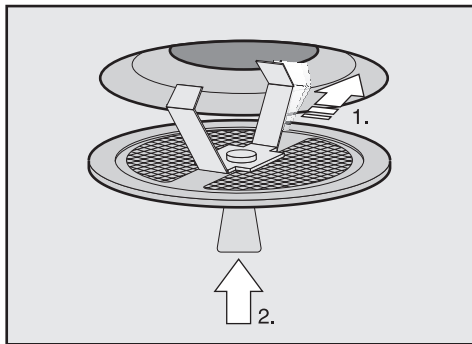
## Filtres à graisses

Nettoyez les filtres à graisses après chaque cuisson dans un bain lessiviel ou au lave-vaisselle.



- Retirez le filtre de la paroi arrière en le tirant vers le haut.

Si vous nettoyez le filtre de la paroi arrière dans le lave-vaisselle, posez-le à l'horizontale, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats. Suivant le détergent utilisé, une décoloration permanente du filtre peut avoir lieu, cette dernière ne nuit aucunement au fonctionnement du filtre.



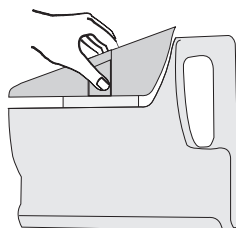
- Maintenez le filtre de la voûte légèrement incliné lors du montage.

# Nettoyage et entretien

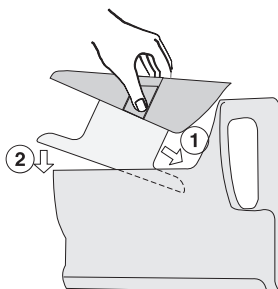
## Générateur de vapeur

Sortez, videz et séchez le générateur de vapeur après chaque utilisation.

- Détachez le couvercle en pressant les deux côtés l'un contre l'autre. Puis, sortez-le.



- Ne remettez le couvercle en place dans le générateur de vapeur qu'après avoir séché entièrement les deux pièces. Pour remettre le couvercle en place, le plus simple est de l'introduire en biais ①, puis de l'abaisser ②.

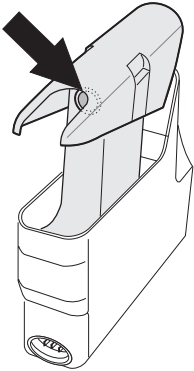


Ne plongez pas le générateur de vapeur dans l'eau et ne le passez jamais au lave-vaisselle !

Videz le générateur de vapeur après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter la formation de condensat dans l'appareil.

N'employez ni éponges rugueuses ni brosses dures.

## Joint de couplage



Si, après quelque temps d'utilisation, le générateur de vapeur ne peut être introduit et retiré de l'appareil qu'avec difficulté ou que le message d'erreur **F20** apparaît, graissez l'intérieur du joint de couplage avec un peu de graisse de silicone fournie avec l'appareil (voir le chapitre "Accessoires fournis avec l'appareil"). Vous ne devez pas sortir le joint pour le graisser.

Lorsque vous utilisez de la graisse de silicone, respectez les mesures de précaution suivantes :

- Si de la graisse de silicone entre en contact avec la peau, essuyez ou rincez immédiatement.
- Si de la graisse pénètre dans les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.
- En cas d'ingestion, consultez un médecin.

Le joint de couplage doit être remplacé s'il est devenu cassant ou fragile avec le temps, ou si une quantité anormale d'eau s'est accumulée au fond du compartiment du générateur de vapeur.

Vous pouvez commander un joint de couplage auprès du service après-vente.

Pour le graissage, utilisez exclusivement la graisse de silicone fournie avec l'appareil et n'employez en aucun cas de la margarine, de l'huile ou toute autre graisse ménagère. Sinon, le joint risquerait de gonfler.

# Nettoyage et entretien

---

## Entretien

### Trempage pour le nettoyage

- Laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Retirez tous les accessoires et remplissez le générateur de vapeur.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Trempage pour le nettoyage".

Le processus de trempage dure environ 10 minutes.

### Séchage

- Essuyez l'enceinte de cuisson avec un torchon.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".

Le processus de séchage dure environ 20 minutes.

### Détartrer

Pour un nettoyage optimal, nous vous recommandons d'utiliser les tablettes de détartrage Miele (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez également employer un produit de détartrage à l'acide citrique disponible dans le commerce. Respectez les consignes de sécurité et les indications de dosage.

Veillez à ce que le détartrant n'entre pas en contact avec la poignée de porte ou les bandeaux métalliques. Sinon, des taches risqueraient d'apparaître. Le cas échéant, éliminez immédiatement toute trace de détartrant.

Après une certaine durée de fonctionnement, l'appareil doit être détartré. Une fois l'appareil enclenché, un message s'affiche indiquant qu'il est possible d'effectuer encore 10 cuissons. L'appareil ne tient compte que des cuissons à la vapeur. Après la dernière cuisson à la vapeur autorisée avant le détartrage, l'appareil se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se verrouille.

- Préparez 1 l de solution de détartrage dans le générateur de vapeur. Respectez les indications figurant sur l'emballage du produit de détartrage.
- Introduisez le générateur de vapeur avec précaution dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Enclenchez l'appareil et sélectionnez "Entretien / Détartrer".
- Validez avec "poursuivre".

Le processus de détartrage démarre. Il ne peut être interrompu que durant la première minute, ce n'est plus possible ensuite.

N'éteignez en aucun cas l'appareil avant la fin du détartrage, sinon l'opération devra être lancée une nouvelle fois.

Au bout de 12 minutes, l'appareil vous invite à ajouter de l'eau fraîche.

- Retirez le générateur de vapeur et videz-le. Enlevez le couvercle.
- Rincez soigneusement le générateur de vapeur et son couvercle.
- Remettez le couvercle en place, versez 1 l d'eau dans le générateur de vapeur et introduisez celui-ci dans l'appareil jusqu'à la butée.

Une fois que le générateur de vapeur est de nouveau en place, l'opération de détartrage se poursuit automatiquement.

## **Après le détartrage**

- Eteignez l'appareil.
- Ouvrez la porte.
- Sortez le générateur de vapeur et videz-le.
- Séchez l'appareil.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

# Nettoyage et entretien

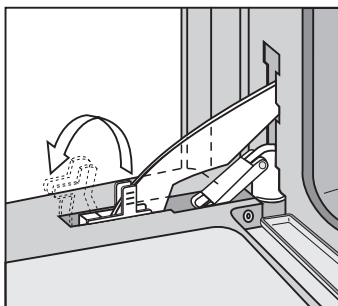
---

## Porte de l'appareil

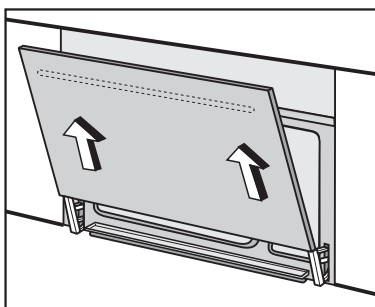
Vous pourrez nettoyer l'enceinte de cuisson plus facilement si vous dégondez la porte de l'appareil.

### Dégon dage

- Ouvrez entièrement la porte de l'appareil.
- Relevez les leviers de sécurité situés en avant des charnières de la porte.



- Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les leviers de sécurité se trouvant en position relevée touchent le cadre.
- Soulevez la porte des deux mains et sortez-la de ses gonds par le haut, en biais.

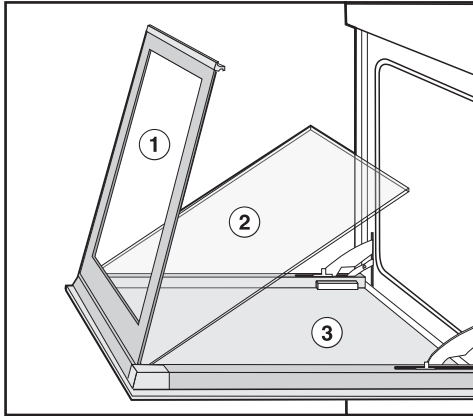


### Regon dage

- Posez la porte sur ses gonds.
- Ouvrez entièrement la porte.
- Faites basculer les leviers de sécurité vers l'arrière.
- Fermez la porte.

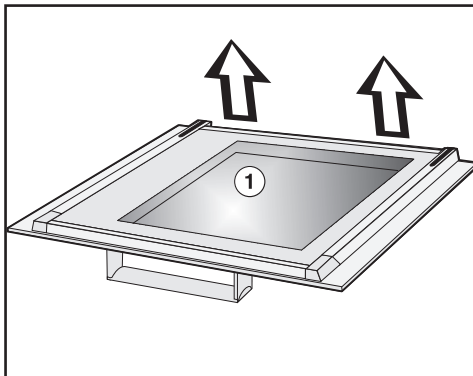
## Démontage

La porte de l'appareil est composée de trois plaques de verre, une vitre intérieure ①, une vitre centrale ② et une vitre extérieure ③.



Si des salissures se forment dans l'espace compris entre les vitres, vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour nettoyer les faces intérieures des vitres.

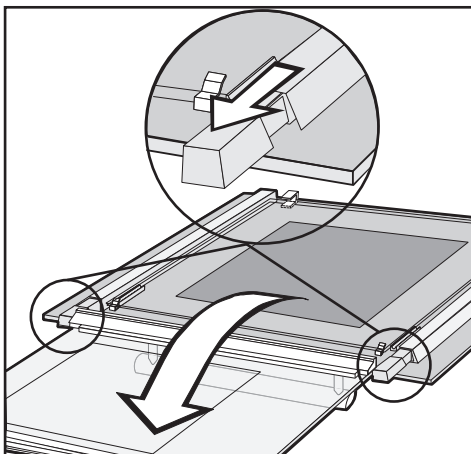
- Sortez la porte de ses gonds.
- Déposez la porte sur une table recouverte d'une nappe ou d'un linge doux de telle sorte que la vitre intérieure ① soit positionnée vers le haut et la poignée devant, c'est-à-dire vers vous.
- Tenez la vitre intérieure ① à deux mains, à l'arrière, et tirez-la ensuite vers le haut.



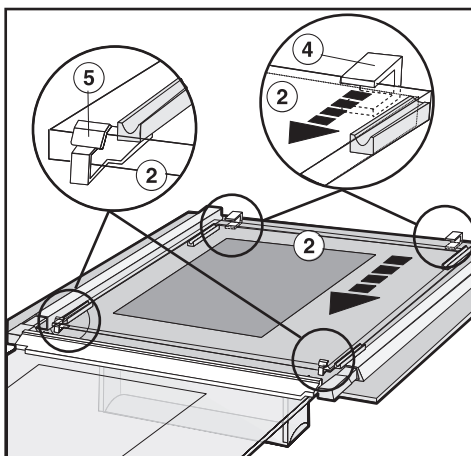
## Nettoyage et entretien

---

- Rabattez la vitre intérieure vers l'avant. Tirez-la ensuite le plus possible vers l'avant dans sa fixation (voir l'agrandissement).

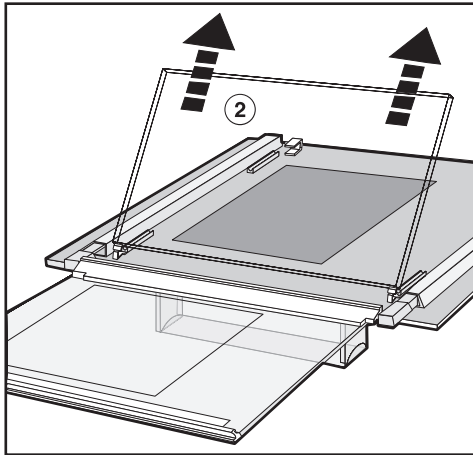


- Faites glisser la vitre centrale ② dans sa fixation ④ en direction de la flèche dans les pinces de fixation avant ⑤.



## Nettoyage et entretien

- Soulevez la vitre centrale ② en la tenant à l'arrière et en la dirigeant vers le haut pour la sortir de sa fixation et retirez-la des pinces de fixation avant.



Vous pouvez maintenant nettoyer chaque vitre avec une éponge douce, un peu de liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-les ensuite soigneusement avec un chiffon doux.

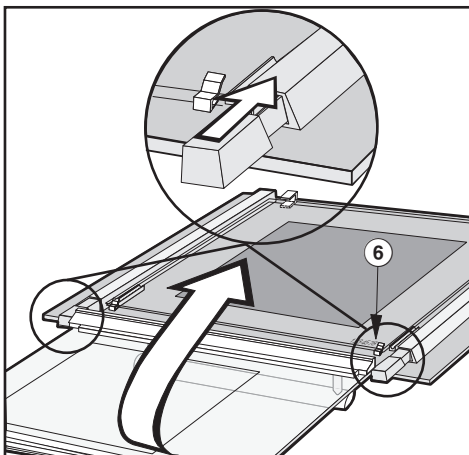
# Nettoyage et entretien

## Assemblage

- Insérez la vitre centrale tout d'abord dans les pinces de fixation avant, puis appuyez à l'arrière pour l'enfoncer.

En mettant la vitre en place, veillez à ce que le numéro de matériel ⑥ se trouvant dans le coin inférieur droit soit lisible.


- Faites glisser la vitre centrale vers l'arrière jusqu'à la butée.



- Repoussez ensuite la vitre intérieure dans sa fixation jusqu'à la butée (voir l'agrandissement).
- Rabattez de nouveau la vitre intérieure vers l'arrière et appuyez fortement à l'arrière pour l'enfoncer.

## Que faire en cas de dérangement ?

---

 Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à un électricien professionnel. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

### Que faire lorsque ...

#### **... il est impossible d'enclencher l'appareil ?**

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

Si ce n'est pas le cas, déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute. Pour ce faire,

- déclenchant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible, ou
- en déclenchant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).

Si, après le réenclenchement du fusible ou du disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.

#### **... le mode expo est activé ?**

Lorsque le mode expo est activé, l'appareil ne chauffe pas. Pour désactiver le mode expo, reportez-vous au chapitre "Réglages / Revendeurs".

#### **... un bruit de ventilation se fait encore entendre, une fois l'appareil arrêté ?**

L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur.

Ce ventilateur fonctionne encore quelque temps après que l'appareil a été déclenché.

## Que faire en cas de dérangement ?

---

### **... le générateur de vapeur ne peut être inséré jusqu'à la butée ou retiré de l'appareil qu'avec difficulté ?**

Graissez légèrement le joint de couplage du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone, comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien / Joint de couplage".

### **... la phase de mise à température dure beaucoup trop longtemps ?**

Contrôlez le fond du générateur de vapeur.

Si une quantité anormale de calcaire s'y est déposée, vérifiez la plage de dureté réglée. Si nécessaire, réglez la plage de dureté correspondant à votre eau (voir chapitre "Réglages / Dureté de l'eau") et détartrez l'appareil comme cela est décrit au chapitre "Détartrage".

Si la plage de dureté avait été correctement réglée ou si le problème survient de nouveau, faites appel au service après-vente.

### **... après un déménagement, l'appareil ne passe plus de la phase de mise à température à celle de cuisson ?**

Il faut régler l'appareil sur la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez de plus exécuter une opération de 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 placé correctement. Rectifiez sa position si nécessaire, pour qu'il soit bien ajusté partout ;
- le joint de porte est endommagé et présente, par exemple, des fissures. Dans ce cas, il doit être remplacé.

Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

## Que faire en cas de dérangement ?

---

### **... un sifflement se fait entendre lorsque l'appareil se remet en marche ?**

Une fois la porte fermée, la pression est équilibrée, ce qui peut déclencher un sifflement. Cela n'indique pas que l'appareil présente un défaut.

### **... l'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux ?**

S'il faut remplacer l'ampoule, appelez le service après-vente.

### **... les fonctions "Heure départ" et "Fin" ne s'affichent pas ?**

- Les programmes "Cuisson menu" et "Entretien" ne disposent pas de ces fonctions.
- La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée, par exemple après une cuisson.  
Ouvrez la porte de l'enceinte et laissez-la refroidir.

### **... le gâteau ou la pâtisserie ne sont pas encore cuits bien que la durée indiquée dans la recette soit écoulée ?**

Vérifiez si

- la température réglée concorde avec celle de la recette ;
- le filtre à graisses de la paroi arrière est présent. Dans ce cas, le temps de cuisson est plus long ;
- vous avez modifié la recette. Par exemple, l'adjonction de farine ou d'œufs rallonge le temps de cuisson.

### **... le gâteau ou la pâtisserie ne sont pas brunis de manière uniforme ?**

Il est normal qu'il y ait de légères différences de brunissement.

Si la différence de brunissement est très marquée, vérifiez si

- la température a été réglée à un niveau trop élevé ou si le filtre à graisses de la paroi arrière n'a pas été retiré ;
- le ou les niveaux d'enfournement choisis étaient appropriés ;
- la cuisson a été effectuée sur plus de deux niveaux.

## Que faire en cas de dérangement ?

---

### ... un F s'affiche, suivi d'un chiffre ?

Cette combinaison signale un message d'erreur.

- F 20 : L'appareil ne chauffe pas.

Vérifiez tout d'abord si le générateur de vapeur a été introduit dans l'appareil jusqu'à la butée et déclenchez l'appareil, puis réenclenchez-le.

- Si, au début de la phase de préchauffage, la température de l'enceinte de cuisson n'augmente pas d'au moins 2 °C dans les premières 5 minutes, un message d'erreur s'affiche. Cela peut arriver si vous avez enfourné de grandes quantités de produits surgelés, par exemple.
- Graissez légèrement le joint de couplage du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Générateur de vapeur / Joint de couplage").
- F 54 : Anomalie court-circuit thermosonde  
Vérifiez si la thermosonde a été branchée par mégarde. Déclenchez l'appareil, retirez la thermosonde et relancez l'opération.
- F 55 : Anomalie temps maximum autorisé dépassé  
La durée de fonctionnement maximale du mode Chaleur tournante Plus a été dépassée et le système de déclenchement de sécurité a réagi.

L'appareil peut être remis en service immédiatement pourvu que vous l'ayez déclenché puis réenclenché.

- Autres messages d'erreur :

déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.

## Accessoires disponibles en option

---

La gamme Miele comprend un grand nombre d'accessoires adaptés à votre appareil.

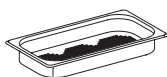
Vous pouvez commander ces produits sur Internet.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir au verso) et de votre revendeur Miele.

### Récipients de cuisson

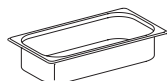
Les récipients de cuisson en inox sont désignés par les indices Gastronorme (GN). Par exemple, 1/3 ou 1/2 indiquent la largeur et la profondeur des plats.

#### DGGL 1



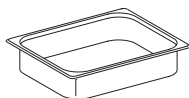
Récipient de cuisson perforé, GN 1/3  
Contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

#### DGG 2



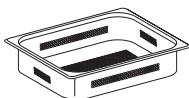
Récipient de cuisson non perforé, GN 1/3  
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

#### DGG 3



Récipient de cuisson non perforé, GN 1/2  
Contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

#### DGGL 4



Récipient de cuisson perforé, GN 1/2  
Contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

## Accessoires disponibles en option

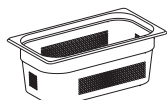
---

### DGGL 5



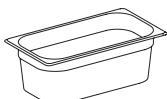
Récipient de cuisson perforé, GN 1/3  
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

### DGGL 6



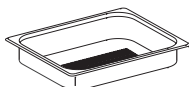
Récipient de cuisson perforé, GN 1/3  
Contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

### DGG 7



Récipient de cuisson non perforé, GN 1/3  
Contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

### DGGL 8



Récipient de cuisson perforé, GN 1/2  
Contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

### DGD 1/3



Couvercle pour récipients de cuisson GN 1/3

### DGD 1/2

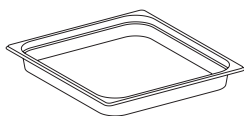


Couvercle pour récipients de cuisson GN 1/2

# Accessoires disponibles en option

---

## Bac de récupération



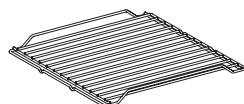
Pour récupérer le liquide qui s'égoutte, GN 2/3  
325 x 350 x 40 mm (l x P x H)

## DGG 11



Tôle à pâtisserie GN 2/3  
325 x 350 x 20 mm (l x P x H)

## Grille



Pour y déposer ses propres plats de cuisson

## Produits de nettoyage et d'entretien

L'assortiment Miele comprend des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à votre appareil.

### Tablettes de détartrage 6 pièces



Pour détartrer le générateur de vapeur

### Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml



Pour éliminer les taches et décolorations des récipients de cuisson

### Nettoyant pour four

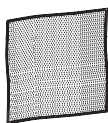


Pour éliminer les projections d'huile ou de graisse et les salissures incrustées

## Accessoires disponibles en option

---

### Chiffon microfibras polyvalent



Pour éliminer les marques de doigts et les petites salissures

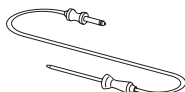
### Graisse de silicone



Pour graisser le joint de couplage

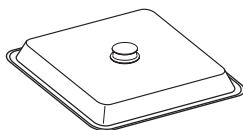
## Autres

### Thermosonde

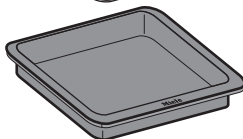


Pour cuire au degré près  
Mesure la température au cœur de la viande

### Plat à rôtir polyvalent KMB 5000-S



Plat en fonte d'aluminium, à revêtement antiadhésif, avec couvercle inox. Egalement adapté à la zone de rôtissage d'un plan de cuisson à induction et à tous les types de cuisinières et de fours.



Ne convient pas aux plans de cuisson à gaz.

Capacité maximale 2,5 kg, dimensions : 325 x 260 x 65 mm (l x P x H)

### Moule à pizza



Pour préparer des pizzas, des gâteaux plats à base de pâte levée ou de pâte travaillée, des tartes sucrées et juteuses, des desserts gratinés, des galettes, pitas et quiches, ou pour faire cuire des pizzas ou gâteaux surgelés.

### Système Miele@home

Vous trouverez des informations détaillées au chapitre "Système Miele@home" ou sur Internet à l'adresse [www.miele.ch](http://www.miele.ch).

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau au moyen d'une prise. Ceci facilitera une éventuelle intervention du service après-vente.

Veillez à ce que la prise reste accessible, une fois l'appareil encastré.

Si le raccordement n'est pas effectué au moyen d'une prise, faites appel à un électricien professionnel qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.

Si la prise n'est plus accessible ou si un raccordement fixe est prévu, il faut prévoir, côté installation, un dispositif de déconnexion pour chaque pôle. Tout interrupteur présentant une ouverture des contacts de 3 mm au moins peut servir de dispositif de déconnexion. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs.

Remplacez un câble d'alimentation secteur endommagé uniquement par un câble spécial du type H 05 VV-F (isolé avec du PVC), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les **données de raccordement** nécessaires se trouvent sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent concorder avec celles du réseau.

Le fabricant fait remarquer qu'il ne sera en aucun cas responsable de dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non réalisé dans les règles de l'art ou d'un branchement incorrect.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée.

# Branchement électrique

---

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Raccordement et fusibles

2 AC N 400 V / 50 Hz

disjoncteur de surintensité 10 A

caractéristique de déclenchement type B ou C

## Disjoncteur différentiel

Pour accroître la sécurité, il est recommandé de monter en amont de l'appareil un disjoncteur de protection FI à courant de déclenchement de 30 mA.

Un fusible  $\leq 100$  mA pourrait entraîner le déclenchement du disjoncteur FI en cas de non-utilisation prolongée.

## Déconnexion du réseau

Si le circuit électrique de l'appareil doit être déconnecté du réseau, procédez de la façon suivante, selon l'installation dans le circuit de distribution :

- **fusible de protection**  
enlevez complètement le fusible du porte-fusible  
ou :
- **disjoncteur à vis**  
pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte  
ou :
- **disjoncteur intégré**  
(interrupteur de protection minimum  
type B ou C !) :  
faites passer le levier à bascule de 1 (marche) à 0 (arrêt)  
ou bien :
- **disjoncteur de protection FI**  
(disjoncteur différentiel) :  
faites passer l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

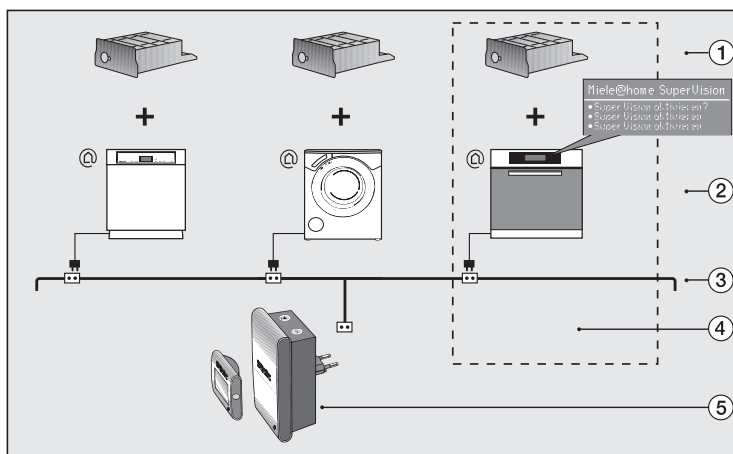
## Classe d'efficacité énergétique

Cet appareil se range, selon la norme EN 50304, dans la classe d'efficacité énergétique **A**. Elle se rapporte aux données du mode "Spécial gâteaux" contrôlées lors des essais.

# Système Miele@home

Les appareils électroménagers avec fonction de communication communiquent avec les appareils d'affichage Miele @home (appareil ménager doté de la fonction SuperVision, InfoControl, par ex.) par le biais de l'installation électrique domestique (230 V) à travers laquelle les données sont transmises (technique Powerline). Ceci permet de s'informer à tout moment sur un appareil ménager connecté en consultant l'appareil d'affichage, par ex. sur le stade actuel d'un programme, un message d'erreur, etc.

## Composants du système Miele@home



- ① Module de communication (accessoire disponible en option)
- ② Appareils ménagers avec fonction de communication (exemples)
- ③ Réseau électrique 230 V (Powerline)
- ④ **Appareil ménager doté de la fonction SuperVision, par ex. un four à vapeur ou combi-four vapeur comme appareil d'affichage stationnaire**
- ⑤ InfoControl (station de base et partie mobile) comme appareil d'affichage mobile (accessoire disponible en option)

Votre four à vapeur ou combi-four vapeur dispose de la fonction Miele@home SuperVision. Il peut servir d'appareil d'affichage ④. Des informations concernant tous les appareils connectés ② peuvent alors être appelées et visualisées de manière centralisée à l'écran, par exemple l'état de fonctionnement, les messages d'erreur. Les messages d'erreur et informations spéciales sont en plus indiqués par un signal sonore.

Pour pouvoir profiter de cette possibilité, votre appareil doit être équipé du **module de communication** (XKM 2000 SV) ①. Il doit être ensuite connecté au système Miele@home avec SuperVision (installation).

Les instructions concernant l'installation du module de communication et du système Miele@home figurent dans la notice d'installation jointe au module de communication.

Vous trouverez également des informations détaillées sur Internet sous [www.miele.ch](http://www.miele.ch).

## Possibilités de connexion à l'appareil d'affichage ou écran SuperVision

### – Appareils ménagers avec fonction de communication

Vous pouvez connecter au maximum 11 appareils électroménagers, dont :

- au maximum deux fours et/ou fours compacts à fonction micro-ondes intégrée,
- au maximum deux fours à vapeur et/ou combi-fours vapeur,
- au maximum deux lave-vaisselle,
- au maximum deux plans de cuisson,
- au maximum deux machines à café automatiques,
- au maximum deux hottes aspirantes,
- au maximum deux réfrigérateurs et/ou congélateurs,
- au maximum deux caves à vin et/ou armoires de mise en température des vins,
- au maximum deux lave-linge,
- au maximum deux sèche-linge.

Si vous connectez plusieurs appareils du même type, ces derniers seront identifiés par un numéro, par ex. lave-linge 1, lave-linge 2.

## – Autres appareils d'affichage


Il est recommandé de ne connecter qu'**un seul** appareil ménager doté de la fonction SuperVision comme appareil d'affichage. Ceci permettra d'assurer la transmission rapide et sûre des données.

## Description de l'affichage SuperVision

Tous les appareils ménagers connectés ainsi que l'appareil ménager doté de la fonction SuperVision sont affichés à l'écran. Connecté au système Miele@home, InfoControl n'apparaît pas. À côté apparaissent l'état de fonctionnement actuel ainsi que l'heure de démarrage, la durée du programme ou le temps restant.

L'ordre dans lequel les appareils ménagers connectés apparaissent à l'écran dépend de l'état de fonctionnement.

1. Appareils affichant un message d'erreur.
2. Appareils affichant une information.
3. Appareils en cours de fonctionnement.
4. Appareils enclenchés.
5. Appareils déclenchés.

**Les messages d'erreur** sont identifiés par le symbole  et un signal acoustique.

À la **fin du programme** d'un appareil ménager connecté, l'état de fonctionnement "Fin" s'affiche et un signal retentit.

L'heure apparaît en haut, à droite de l'écran. Si une durée a été entrée pour le minuteur, celle-ci s'affiche à la place de l'heure.

## Sélection de l'affichage du four à vapeur/combi-four vapeur

- Choisissez le point de menu "Four à vapeur" resp. "Combi-four vapeur".

## Sélection de l'affichage SuperVision

Selon l'état de fonctionnement du four à vapeur/combi-four vapeur, vous pouvez appeler à l'écran l'affichage SuperVision.

### L'appareil est enclenché.

Le menu principal apparaît à l'écran :

- Sélectionnez "SuperVision" dans le menu principal.

### L'appareil est en cours de fonctionnement.

Une opération de cuisson a été sélectionnée et se déroule actuellement ou une opération a été préprogrammée. Les données entrées pour l'opération de cuisson apparaissent à l'écran.

- Sélectionnez à l'écran, en bas à gauche, le point de menu "SuperVision".

### L'appareil est déclenché.

L'affichage SuperVision apparaît à l'écran.

L'écran SuperVision peut être désactivé ou réglé de manière à n'afficher que les messages d'erreur (voir "Réglages - Possibilités d'affichage").

## Réglages

Sélectionnez dans le menu principal "Réglages", puis le point de menu "Miele@home".

Vous pouvez maintenant sélectionner ou modifier les points de menu suivants :

### Possibilités d'affichage

#### – **Afficher SuperVision**

L'affichage SuperVision apparaît à l'écran. Ce réglage est effectué en usine.

#### – **Affichage uniquement en cas d'anomalie**

L'écran SuperVision n'apparaît qu'en cas de messages signalant des anomalies survenues sur les appareils électroménagers connectés et sur l'appareil d'affichage.

L'affichage SuperVision ne peut être appelé à l'écran par le biais du menu principal.

#### – **Affichage désactivé**

L'affichage SuperVision n'apparaît pas et ne peut être appelé à l'écran par le biais du menu principal.

### Appareils connectés

#### – **afficher**

Une liste comprenant l'appareil d'affichage et tous les appareils connectés apparaît, et les connexions actuelles (écran, connecté, non connecté) s'affichent. Ceci est utile, par exemple, lorsque des appareils sont connectés mais n'apparaissent pas à l'écran (= non connecté).

Même quand InfoControl est connecté au système Miele@home, il n'apparaît pas sur la liste affichée à l'écran.

#### – **actualiser**

Si l'appareil d'affichage a été, par exemple, connecté ultérieurement à un système Miele@home existant, l'écran ne "connaît" pas tous les appareils connectés. Le système recherche alors les appareils connectés et la liste est ensuite actualisée.

## Sonneries appareils connectés

Sous ce point de menu se trouve la liste de tous les appareils pour lesquels un signal sonore retentit lorsqu'un message s'affiche et/ou qu'un programme est terminé.

Vous pouvez choisir entre "activé" et "désactivé" et décider ainsi si l'appareil d'affichage doit émettre le signal ou non.

Il est pas possible d'activer ni de désactiver un signal acoustique indiquant un message d'erreur.

## Connecter un appareil supplémentaire

Il est possible de connecter ultérieurement des appareils électroménagers Miele@home ainsi qu'InfoControl.

## Appliquer h à tous les appareils

Cette fonction facilite le réglage de l'heure sur plusieurs appareils, la transmission de l'heure s'effectuant automatiquement.

Si vous choisissez "oui", l'heure sera transmise aux appareils électroménagers connectés et réglée sur ceux-ci.

Si vous choisissez "non", vous pourrez régler séparément l'heure de chaque appareil.

Si un appareil InfoControl est connecté au système Miele@home et qu'il fait fonction d'horloge, cette fonction se désactive automatiquement sur l'appareil SuperVision.

## Désactiver SuperVision

Si l'appareil électroménager SuperVision ne doit plus être relié au système Miele@home, vous pouvez le désactiver.

## Pannes et anomalies

Dérangement	Cause	Remède
InfoControl n'apparaît pas sur la liste des appareils connectés.	Il ne s'agit pas d'une défaillance ! InfoControl n'apparaît en principe pas à l'écran SuperVision.	
Des appareils électroménagers avec fonction de communication n'apparaissent pas sur la liste des appareils connectés.	La procédure de connexion n'a pas été effectuée sur l'appareil avec fonction de communication.	Répéter la procédure de connexion sur l'appareil doté de la fonction SuperVision et sur l'appareil avec fonction de communication.
	Lors de l'installation ultérieure de l'appareil doté de la fonction SuperVision, une anomalie est survenue.	Sélectionnez, sur l'appareil doté de la fonction SuperVision, sous "Réglages - Miele@home" le point de menu "Appareils connectés - actualiser".
Le point de menu "SuperVision" ne figure pas dans le menu principal.	L'option d'affichage a été modifiée.	Sélectionnez, sur l'appareil doté de la fonction SuperVision, sous "Réglages - Miele@home" le point de menu "Options affichage - Afficher SuperVision".
	L'appareil ménager doté de la fonction SuperVision n'a pas été connecté au système Miele@home.	Répétez la procédure de connexion.
	Lors de l'installation ultérieure de l'appareil doté de la fonction SuperVision, une anomalie est survenue.	Sélectionnez, sur l'appareil doté de la fonction SuperVision, sous "Réglages - Miele@home" le point de menu "Appareils connectés - actualiser".

### **Vous ne pouvez pas remédier à cette panne.**

Contactez le service après-vente Miele.

### **Autres messages signalant des anomalies**

Vous trouverez dans la notice d'installation "Miele@home" jointe au module de communication les messages signalant des dérangements susceptibles de survenir lors de l'installation du système Miele@home ou de la connexion ou déconnexion des appareils d'affichage / appareils électroménagers avec fonction de communication.

## Service après-vente, plaque signalétique

---

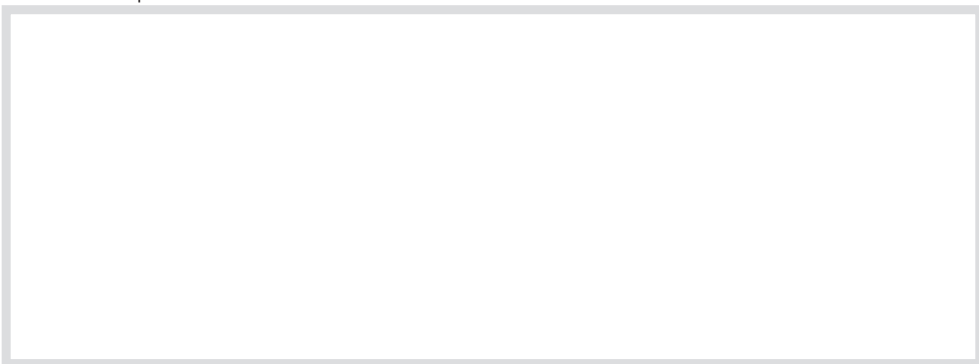
Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter :

– votre centre de service Miele à Spreitenbach

Téléphone	0 800 800 222
Fax	056 / 417 29 04

Veillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Veillez coller ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de titre du présent mode d'emploi.









### **Miele AG**

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach  
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355  
Internet : <http://www.miele.ch>

### **Miele SA**

Sous-Riette 23, 1023 Crissier  
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727  
Internet : <http://www.miele.ch>

### **Allemagne**

#### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090  
Internet : <http://www.miele.de>