



Miele

GUIDE D'ENTRETIEN MIELE

SI NOS APPAREILS DURENT AUSSI LONGTEMPS,
C'EST ÉGALEMENT GRÂCE À VOUS.



Depuis 120 ans, **Miele met l'excellence au cœur** de toutes ses actions.

Chaque appareil Miele est conçu et testé pour une durée d'utilisation jusqu'à 20 ans :

La conception et la fabrication avec un savoir-faire quasi artisanal, à partir de matériaux nobles et durables et de nombreux tests, **permettent d'assurer une longévité et une fiabilité maximale à chaque appareil.**

Au-delà du grand soin apporté à la fabrication de votre appareil Miele, comme pour toutes les machines, **un entretien régulier est essentiel** pour le garder en bon état de fonctionnement le plus longtemps possible. Cet entretien permettra de réduire de manière significative les risques de dysfonctionnements et de s'inscrire dans une démarche durable et responsable.

Miele a conçu ce guide d'entretien pour vous accompagner dans cette démarche préventive et vous permettre de profiter durablement des performances exceptionnelles de votre appareil.

Ce guide ne remplace pas le mode d'emploi fourni avec votre appareil, il s'agit d'un complément pour entretenir de manière durable votre appareil Miele.

Sommaire

CUISSON	4
Four multifonctions Pyrolyse.....	4
Four multifonctions Hydracook.....	4
Four vapeur & four vapeur combiné.....	5
Micro-ondes	5
Table de cuisson.....	6
Hotte.....	6
Machine à café.....	7
SOIN DE LA VAISSELLE.....	8
Lave-vaisselle.....	8
FROID.....	9
Réfrigérateur.....	9
Congélateur.....	9
SOIN DU LINGE	10
Lave-linge.....	10
Sèche-linge	11
Centre de repassage	11
SOIN DES SOLS	12
Aspirateur traîneau avec sac.....	12
Aspirateur traîneau sans sac.....	12
Aspirateur balai sans fil.....	13
Aspirateur robot	13
CONSOMMABLES	14
PIÈCES DÉTACHÉES	16



Retrouvez l'ensemble de nos tutos réparations et entretiens des appareils Miele sur notre chaîne youtube.



Four multifonctions Pyrolyse

Vous utilisez votre four jour après jour pour préparer vos petits plats, il a donc besoin d'être bien nettoyé.

- Grâce à la Pyrolyse, le four ne nécessite pas de nettoyant externe, il vous suffit de l'activer entre 4 à 6 fois par an en fonction de l'usage, pour enlever efficacement les résidus collés aux parois.

BON À SAVOIR

Un coup d'éponge régulier après chaque utilisation, évite la sur-cuisson, les odeurs de brûlé et permet d'économiser de l'énergie. Nos fours sont équipés de trois niveaux de Pyrolyse, à utiliser en fonction du niveau de salissure afin d'éviter de consommer de l'énergie inutilement.



Four multifonctions Hydracook

Ce type de four a besoin d'être détartré pour exceller dans ses cuissons.

- Une fois par an en fonction de l'usage, détartrez votre four avec un détartrant.

BON À SAVOIR

La fréquence de détartrage dépend de l'utilisation et de la dureté de l'eau, nos fours vous indiqueront automatiquement quand le réaliser.



Four vapeur & Four vapeur combiné

Dans ce type de four, la vapeur est un élément essentiel de la cuisson.

- Après chaque utilisation, épongez l'eau résiduelle.
- Nettoyez régulièrement en laissant poser un nettoyant entre 30 min et 1h puis passez un coup de chiffon microfibrés.

À NOTER

La nouvelle génération de four combiné DGC HC Pro est équipée d'un nettoyage automatique.

BON À SAVOIR

Nettoyez le réservoir de vidange à l'eau avec du savon après chaque usage pour tous les Fours combiné DGC à l'exception des DGC qui sont munis de l'arrivée d'eau vidange.



Micro-ondes

Cet appareil ne nécessite pas d'entretien spécifique, veillez à passer un coup d'éponge à l'intérieur de temps en temps, en fonction de l'utilisation.





Table de cuisson

La table de cuisson est l'une des pièces maîtresses de la cuisine, un mauvais entretien risquerait de l'endommager et de perdre en efficacité.

- Nettoyez avec une éponge votre plaque après chaque utilisation pour enlever les résidus alimentaires.
- Utilisez régulièrement un nettoyant spécial pour laisser un film protecteur sur votre plaque et enlevez le calcaire.
- Privilégiez des chiffons qui respectent la matière de votre plaque.

BON À SAVOIR

Privilégiez les produits adéquats pour nettoyer votre table de cuisson, les mauvaises serviettes ou le mauvais produit risqueraient de l'endommager (le liquide vaisselle modifie la couleur de la table).



Hotte

L'hygiène de la hotte est importante au sein d'un foyer, un mauvais entretien risque d'encrasser le moteur et donc d'altérer son fonctionnement.

- Le filtre à graisse est à laver le plus régulièrement possible au lave-vaisselle à 75 degrés.
- Si votre hotte évacue à l'intérieur (recyclage), il est important d'avoir un filtre à charbon pour éliminer les odeurs.

MIELE PROPOSE 2 TYPES DE FILTRES :

- Le filtre à charbon classique à changer une fois par an en moyenne.
- Le filtre à charbon Active Clean à changer tous les 3-4 ans, qui a la particularité de se régénérer au four une fois par an (200 degrés pendant 60 minutes).

BON À SAVOIR

Privilégiez l'évacuation extérieure à l'air libre pour une meilleure efficacité, ce qui permet de ne pas acheter de filtre à charbon, c'est donc plus écologique et plus économique. Ne surtout pas mettre de filtre à charbon si évacuation extérieure, car l'appareil perd 25% de puissance inutilement.



Machine à café

Votre machine à café est un indispensable de votre cuisine, veillez à ce qu'elle soit entretenue pour ne pas boucher les conduits de l'appareil et profiter en continu des saveurs.

LE DÉTARTRAGE :

- Détartrez votre appareil régulièrement : la fréquence dépend de la dureté de l'eau et de l'utilisation. Faites confiance à nos appareils qui vous indiquent quand il faut intervenir.
- Mettez une pastille de détartrant et suivez les indications de la machine.

NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE PERCOLATION :

- La machine vous indique quand dégraisser l'unité de percolation, nettoyez l'extérieur avec de l'eau et votre main.
- Puis, insérez une pastille de nettoyage à l'intérieur de l'unité de percolation.

À NOTER

Les machines automatiques ont un entretien spécifique, référez-vous au mode d'emploi.

BON À SAVOIR

L'entretien des conduits de lait est indispensable pour l'hygiène de votre appareil, nettoyez régulièrement avec un produit spécial pour éviter les bactéries et l'obstruction des conduits.





Lave-vaisselle

UTILISER LE BON DÉTERGENT

- Miele recommande l'utilisation de la poudre pour son excellent pouvoir de dissolution, selon la qualité des tablettes, elles peuvent ne pas se dissoudre efficacement, en particulier à basse température.

NETTOYER SON LAVE-VAISSELLE

- Éliminez les restes alimentaires des plats pour ne pas boucher le filtre, il n'est pas doté d'un broyeur (notamment les noyaux de fruits, opercules etc).
- Rincez régulièrement le filtre au fond de la cuve.
- Nettoyez votre lave-vaisselle 2 à 3 fois par an avec un produit dégraissant et nettoyant.

BON À SAVOIR

Utilisez les produits de la même marque pour une meilleure efficacité.



Réfrigérateur

Le réfrigérateur est le principal acteur pour la bonne conservation de vos aliments, son entretien doit être irréprochable pour perdurer dans le temps.

- Filtre à charbon à changer tous les 6 mois, à l'exception de certains appareils.
- Sur nos appareils Master Cool, il faut changer le filtre à eau en fonction de l'usage, l'appareil l'indique automatiquement.
- Nettoyage régulier de la rigole d'évacuation du dégivrage automatique pour éviter qu'il ne se bouche.

BON À SAVOIR

Nettoyez une fois par mois les clayettes et les bacs avec du savon pour une meilleure hygiène.



Congélateur

- Pour les appareils qui ne sont pas dotés du dégivreur automatique, dégivrez votre congélateur régulièrement.
- Nettoyez les bacs 1 fois par mois.





Lave-linge

BIEN DOSER LA LESSIVE

Plusieurs risques liés au surdosage :

- Trop de mousse, il faudra plus d'eau pour éliminer l'excès de mousse.
- Résidus de lessive dans la machine qui encrassent le lave-linge.

Plusieurs risques liés au sous-dosage :

- Mauvais résultats de lavage.
- Résidus de corps gras présents sur les vêtements qui ne sont pas éliminés et peuvent encrasser et endommager le lave-linge avec le temps.

TwinDos dose automatiquement la quantité de produits : plus économique et plus écologique !

NETTOYER SON LAVE-LINGE

- Laissez le bac à produits ouvert régulièrement pour éviter la moisissure.
- Laissez la porte du tambour entrouverte entre deux cycles afin d'éviter la prolifération de bactéries.
- Utilisez une fois par trimestre un produit adapté pour nettoyer et dégraisser votre lave-linge.
- 1 fois par an, lancez l'appareil à vide avec un programme à 90 degrés pour nettoyer les conduits.

DÉTARTREZ SON LAVE-LINGE

- Effectuez un détartrage régulier de votre lave-linge permet d'éviter les dépôts de calcaire sur les résistances, qui peuvent rallonger le temps de chauffe de l'appareil et donc augmenter la consommation d'énergie.

BON À SAVOIR

Pour préserver sa durée de vie, le détartrage est indispensable, surtout dans les communes où l'eau est particulièrement calcaire. Détartrez votre lave-linge au minimum 2 fois par an (ou plus fréquemment en fonction de la dureté de l'eau de votre commune).



Sèche-linge

Le sèche-linge est la dernière étape dans le soin de votre linge, il se doit d'être entretenu pour un meilleur respect et soin de vos vêtements.

- Filtre à peluche : Nettoyez à chaque utilisation avec un chiffon.
- Filtre pompe à chaleur : Nettoyez régulièrement en fonction de l'usage en rinçant à l'eau avec séchage 24h ou en passant un coup d'aspirateur.



Centre de repassage vapeur

- Rincez le bac d'évacuation, l'appareil l'indique automatiquement.
- Détartrez régulièrement en fonction de l'usage et de la dureté de l'eau.





Aspirateur traîneau avec sac

Ce type de produit a l'avantage d'apporter une hygiène parfaite (0 contact avec la poussière), en demandant très peu d'entretien.

- Il faut cependant penser à changer son filtre moteur environ 1 fois par an et changer de sac tous les 3 mois environ pour conserver une bonne performance (ou dès qu'il est rempli).



Aspirateur traîneau sans sac

L'aspirateur traîneau sans sac est pratique car il ne nécessite pas le rachat de sacs à remplacer. Un entretien régulier est cependant nécessaire :

- Pensez à vider régulièrement le collecteur à poussières (dès qu'il a atteint la limite maximale).
- Puis, selon le modèle (filtre permanent ou remplaçable) :
 - Changez le filtre environ 1 fois par an si votre filtre est remplaçable.
 - Entretenez régulièrement votre filtre avec une petite brosse douce si votre filtre est permanent.



Aspirateur balai sans fil

Une prise en main rapide, pas d'achat de sacs nécessaire...

L'aspirateur balai séduit à bien des niveaux. Voici les bons gestes à adopter :

- Videz le collecteur à poussières dès qu'il atteint le niveau maximal.
- Entretenez le filtre une fois toutes les 3 semaines ou 1 fois par mois si vous avez un modèle doté du Comfort Clean.
- Nettoyez de temps à autres le rouleau de la brosse afin de retirer les cheveux et poils qui auraient pu s'y coincer.



Aspirateur robot

L'aspirateur robot fonctionne en parfaite autonomie pour conserver un intérieur propre au quotidien. Bien que son fonctionnement soit automatique, il nécessite certains gestes au quotidien :

- Videz le collecteur à poussières dès qu'il a atteint la limite max.
- Entretenez le filtre régulièrement avec le pinceau fourni et changez-le environ 2 fois par an.
- Nettoyez de temps à autre la brosse pour retirer les cheveux.

BON À SAVOIR

Videz le bac à poussière à chaque utilisation pour éviter qu'il sature, et changez les petites brosettes sur le côté en fonction de l'usure.

Le saviez-vous ?

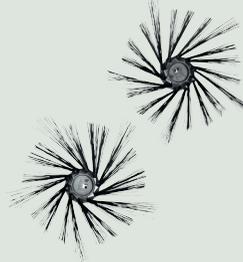
Miele propose des produits d'entretien parfaitement adaptés à ses appareils, pour en prendre soin au quotidien et pour longtemps. Ils sont développés par nos soins.



Filtre d'aspirateurs



Sac d'aspirateurs « Hyclean »
(composé d'un sac + filtre)



Brosses latérales



Intenseclean



Détartrant



Dishclean



Pastilles de nettoyage



Nettoyant pour conduits de lait



Nettoyant pour table vitrocéramique et acier inoxydable



Filtre à charbon active clean



Filtre à charbon réfrigérateur



HydroCleaner



Nettoyant Dg clean



Serviettes microfibrés

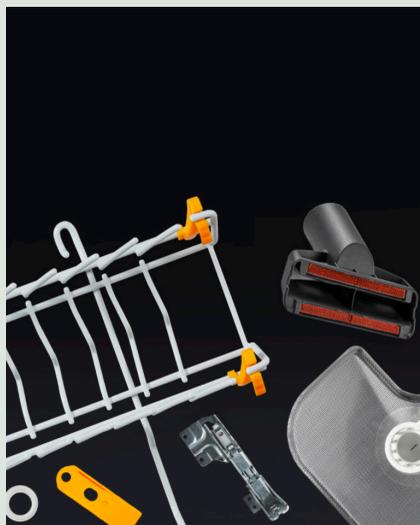
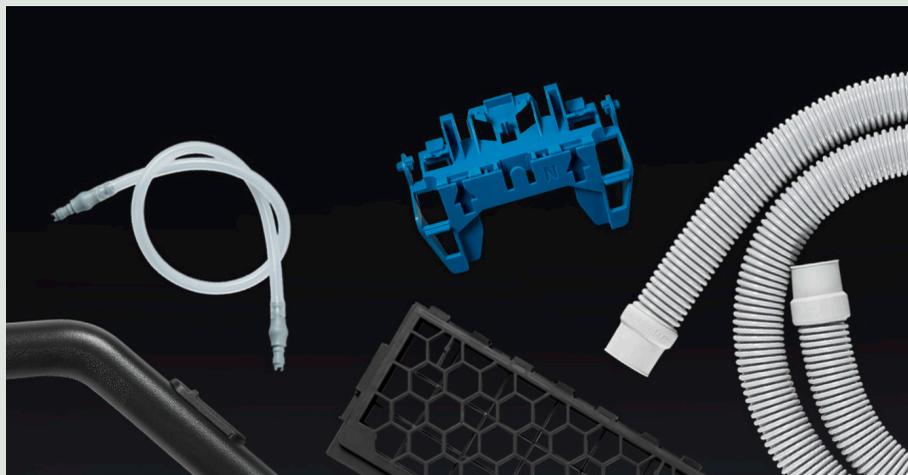


Pastilles de détartrage

Plus d'informations sur www.miele.fr ou chez nos revendeurs agréés.

PIÈCES DÉTACHÉES

Lorsque vous achetez chez Miele, vous avez la certitude de pouvoir trouver les pièces détachées et accessoires d'origine parfaitement adaptés à votre appareil. Nos pièces détachées sont disponibles jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production.



Plus d'informations sur www.miele.fr
ou chez nos revendeurs agréés.

Miele



Depuis sa création en 1899, Miele n'a eu de cesse de tenir sa promesse, celle de faire « Immer Besser » (Toujours mieux). Depuis plus de 120 ans, nos clients savent qu'un produit Miele est un produit d'une qualité unique et fiable. Et qu'ils peuvent compter sur sa performance dans le temps.