

## Mode d'emploi et instructions de montage Four Dialog



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage - l'installation - la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	6
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	18
<b>Description de l'appareil</b> .....	19
<b>Éléments de commande</b> .....	20
Touche Marche/Arrêt.....	21
Touches sensibles .....	21
Écran tactile.....	22
Symboles.....	23
<b>Principe de commande</b> .....	24
Sélectionner une option de menu .....	24
Parcourir les options .....	24
Quitter le menu.....	24
Modifier une valeur ou un réglage .....	24
Modifier les valeurs ou réglages en cours de cuisson .....	24
Modifier un réglage dans une liste .....	24
Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres .....	24
Saisir des chiffres sur le pavé numérique .....	25
Modifier un réglage avec une barre à segments .....	25
Saisir des lettres.....	25
Afficher l'Aide .....	25
<b>Équipement</b> .....	26
Plaque signalétique .....	26
Éléments fournis.....	26
Accessoires fournis et accessoires en option.....	26
Dispositifs de sécurité.....	29
Surfaces traitées PerfectClean .....	29
Accessoires pyrolyrables .....	29
<b>Première mise en service</b> .....	30
Miele@home .....	30
Réglages de base.....	31
Première montée en température du four Dialog et rinçage du système d'évaporation .....	32
<b>Réglages</b> .....	34
Tableau des réglages.....	34
Accéder au menu « Réglages » .....	36
Langue  .....	36
Heure .....	36
Date .....	36
QuickTouch .....	36

# Table des matières

Ecran d'accueil .....	37
Luminosité .....	37
Schéma de couleurs.....	37
Volume.....	37
Unités .....	38
Arrêt différé ventilateur .....	38
Pyrolyse.....	38
Temp. préprogrammées .....	38
Sécurité .....	38
Hotte catalytique .....	39
Mise en réseau .....	39
Miele@home .....	39
Commande à distance .....	41
SuperVision .....	41
Revendeur .....	42
Réglages usine .....	42
<b>Alarme + Minuterie .....</b>	<b>43</b>
Utiliser la fonction Alarme .....	43
Utiliser la fonction Minuterie.....	44
<b>M Chef .....</b>	<b>45</b>
Principe de fonctionnement .....	45
Gourmet Units .....	45
Intensité.....	45
Adapter des recettes classiques pour le four Dialog .....	46
Mode de cuisson.....	46
Température .....	46
Gourmet Units .....	46
Intensité.....	46
Temps de cuisson .....	46
Niveau .....	47
Pro Gourmet et Assistant Gourmet .....	47
<b>Menu principal et sous-menus.....</b>	<b>48</b>
<b>Vaisselle à utiliser avec les modes de cuisson M Chef .....</b>	<b>50</b>
Vaisselle adaptée.....	50
Vaisselle non adaptée.....	51
<b>Conseils d'économie d'énergie.....</b>	<b>52</b>

# Table des matières

---

<b>Commande</b> .....	54
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson.....	55
Modifier la température et la température à cœur.....	55
Modifier le nombre de Gourmet Units.....	55
Modifier l'intensité.....	56
Régler les temps de cuisson.....	57
Annuler la cuisson.....	58
Préchauffer l'enceinte.....	58
Chauffage accéléré.....	59
Préchauffer.....	60
Crisp fonction.....	61
Modifier le type de chauffage.....	61
Modifier mode de cuisson.....	61
<b>Modes de cuisson avec apport d'humidité</b> .....	62
Démarrer le processus de cuisson avec apport d'humidité.....	63
Evaporer l'eau résiduelle.....	66
<b>Programmes automatiques</b> .....	68
Utilisation des programmes automatiques.....	68
Consignes d'utilisation.....	68
Recherche.....	69
<b>Fonctions spéciales</b> .....	70
Décongélation.....	70
Sécher.....	72
Chauffer la vaisselle.....	73
Faire lever la pâte.....	73
Cuisson basse température.....	74
Programme Shabbat.....	76
Stériliser des conserves.....	77
Produits surgelés/plats préparés.....	79
<b>Programmes personnalisés</b> .....	80
<b>My Miele</b> .....	82
<b>Cuisson de pâtisseries/pain</b> .....	83
Conseils pour la cuisson.....	83
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	84
Remarques concernant les modes de cuisson.....	84
<b>Rôtissage</b> .....	86
Conseils de rôtissage.....	86
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	86
Remarques concernant les modes de cuisson.....	87
Thermosonde.....	88

<b>Mode Gril</b> .....	90
Conseils pour faire griller.....	90
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	90
Remarques concernant les modes de cuisson.....	91
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	92
Produits à ne pas utiliser.....	92
Nettoyer les salissures normales.....	93
Nettoyer les salissures incrustées.....	94
Nettoyer l'enceinte avec la Pyrolyse.....	95
Détartrage.....	98
<b>En cas d'anomalie</b> .....	102
<b>Service après-vente</b> .....	107
Contact en cas d'anomalies.....	107
Garantie.....	107
<b>Installation</b> .....	108
Dimensions d'encastrement.....	108
Encastrement dans un meuble haut ou bas.....	108
Vue latérale.....	109
Raccordements et aération.....	110
Encastrer le four Dialog.....	111
Raccordement électrique.....	112
<b>Tableaux de cuisson</b> .....	113
Pâte à gâteau.....	113
Pâte brisée.....	114
Pâte levée.....	115
Pâte à l'huile et au fromage blanc.....	116
Pâte à génoise.....	117
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue.....	118
Plats salés.....	119
Bœuf.....	120
Porc.....	122
Veau.....	124
Agneau, gibier.....	125
Volaille, poisson.....	126
<b>Aperçu du menu Assistant Gourmet</b>  .....	127
<b>Récapitulatif des programmes automatiques</b>  .....	132
<b>Déclaration de conformité</b> .....	137
<b>Droits d'auteur et licences</b> .....	138

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Ce four Dialog est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four Dialog en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Conformément à la norme IEC/EN 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation de l'appareil et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil.

### Utilisation conforme

- ▶ Ce four Dialog est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
  - ▶ Ce four Dialog ne convient pas à une utilisation en extérieur.
  - ▶ Utilisez ce four Dialog exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir, griller et stériliser des aliments. Tout autre usage est à proscrire.
  - ▶ Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables. Si vous faites sécher des substances inflammables dans le four Dialog, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, elles peuvent se déshydrater et prendre feu.
- N'utilisez jamais le four Dialog pour conserver et sécher des matériaux inflammables.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four Dialog sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ L'enceinte de cuisson du four est équipée d'ampoules spéciales en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement.
- ▶ Ce four Dialog contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.

### **Précautions à prendre avec les enfants**

- ▶ Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du four Dialog à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four Dialog sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four Dialog sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du four Dialog. Ne les laissez pas jouer avec le four Dialog.
- ▶ Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four Dialog chauffe au niveau de la vitre de porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération de l'enceinte de cuisson. Empêchez les enfants de toucher le four Dialog pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Pendant le nettoyage par pyrolyse, le four Dialog chauffe davantage que pendant l'utilisation normale. Empêchez les enfants de toucher le four Dialog pendant le nettoyage par pyrolyse.
- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

### Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Un four Dialog endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four Dialog présentant des dommages.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si le four Dialog est défectueux, des ondes électromagnétiques peuvent s'en échapper pendant son fonctionnement. Celles-ci peuvent mettre l'utilisateur en danger et perturber le fonctionnement des appareils électroniques, par exemple les téléphones mobiles. N'utilisez pas le four Dialog si :
  - la porte est voilée,
  - les charnières de porte sont desserrées,
  - les joints de porte sont endommagés,
  - la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson présentent des trous ou des fissures.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four Dialog en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four Dialog doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Par conséquent, n'utilisez pas ces éléments pour raccorder le four Dialog au réseau électrique.
- ▶ Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez le four Dialog que lorsque celui-ci est encastré.
- ▶ Ce four Dialog ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four Dialog. N'ouvrez jamais la carrosserie du four Dialog.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four Dialog par un service après-vente non agréé par Miele.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.

► Deux joints sont posés sur le pourtour de la porte. Ne retirez jamais ces joints.

► Si le cordon électrique est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre four Dialog du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles ou
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
- débrancher la prise. Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

► Pour fonctionner correctement, le four Dialog nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

► Si le four Dialog a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four Dialog, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four Dialog a complètement refroidi.

### Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four Dialog fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four Dialog et en débranchant la fiche du secteur. N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four Dialog en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four Dialog pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four Dialog sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'utilisez pas le four Dialog pour frire. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le four Dialog et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Attention : les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent nettement plus courts en mode M Chef qu'avec des modes classiques. Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu. N'utilisez jamais les modes de cuisson M Chef et Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques. Préférez le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four Dialog. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Laissez le four Dialog activé et réglez la température la plus basse du mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four Dialog. Par conséquent, couvrez les aliments.

► L'émail de la sole peut se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.

Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.

Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement le mode Chaleur tournante +  en prenant soin de désactiver la fonction Chauffage accéléré.

► Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des récipients de cuisson ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, veillez à ce qu'ils ne raclent pas dessus.

► Risque de blessure par dégagement de vapeur. Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température. Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

► Risque de blessure par dégagement de vapeur. Dans les programmes avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut occasionner des brûlures sévères. N'ouvrez jamais la porte pendant la vaporisation ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

► Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée.

Retournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils chauffent régulièrement, et tenez compte des temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson.

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Risque de brûlure en raison d'aliments chauds. Lors du réchauffage, la chaleur est produite directement dans l'aliment ; le plat de cuisson reste donc plus froid (exception : faïence allant au four). Le plat est uniquement réchauffé par la transmission de chaleur des aliments.

Après le retrait du plat, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Ne vous orientez pas par rapport à la température du récipient ! **Lors du réchauffage d'aliments pour bébés, veillez tout particulièrement à ce que la température soit supportable !**

Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les aliments pour bébés, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

► Le four Dialog ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers, car les températures sont trop élevées. Vous pourriez vous brûler en retirant les ustensiles.

► Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

► Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement. Ce retard d'ébullition peut déclencher un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four, ce qui risque de vous brûler. Dans certaines circonstances, la pression peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule. Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous faites chauffer des œufs écalés, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson. Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.
- ▶ Si vous faites chauffer des œufs avec leur coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Le cas échéant, utilisez un récipient adapté. Ne faites pas réchauffer vos œufs durs en mode M Chef.
- ▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs ou encore les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire ou réchauffer. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.
- ▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées et se brisent très facilement. Pour mesurer la température des aliments, utilisez uniquement la thermosonde Miele livrée avec le four.
- ▶ Les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four. Ne les réchauffez pas dans le four Dialog.
- ▶ La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées). N'utilisez pas de vaisselle à corps creux pour cuire dans les modes de cuisson M Chef.
- ▶ Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four Dialog ou prendre feu. Utilisez uniquement des récipients en plastique thermorésistant. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Les récipients non adaptés peuvent se briser et endommager le four Dialog.

N'utilisez jamais de récipients en métal fermés, de papier d'aluminium, de couverts ou de vaisselle avec des applications en métal, de cristal contenant du plomb, de vaisselle en plastique ne résistant pas aux températures élevées, d'attaches en métal, plastique ou papier avec un fil de fer intégré (voir chapitre « Vaisselle à utiliser avec les modes de cuisson M Chef »).

Ne laissez jamais votre four Dialog sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient en bois ou autre matériau inflammable.

► Risque d'incendie en présence de récipients en matériaux inflammables. Les plats à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées au chapitre « Vaisselle à utiliser avec les modes de cuisson M Chef », section « Vaisselle adaptée ». Ne laissez jamais votre four Dialog sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

► Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium qui réfléchit les ondes électromagnétiques. Le papier qui entoure le film en aluminium peut chauffer au point de prendre feu.

Dans les modes de cuisson M Chef, ne réchauffez pas d'aliments emballés dans des récipients destinés à les maintenir au chaud tels que des sachets pour poulets rôtis.

► La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients.

Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

N'utilisez jamais les modes de cuisson M Chef pour stériliser. Préférez le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .

► Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson. Le four Dialog risquerait d'être endommagé.

### Surfaces en inox :

► N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

► Les aimants peuvent causer des rayures. Ne vous servez pas des surfaces en inox pour accrocher des objets aimantés.

### Nettoyage et entretien

► Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

► Un fort dégagement de fumées risque de se produire en cas de salissures importantes dans l'enceinte de cuisson. Nettoyez les principaux dépôts accumulés dans l'enceinte avant de démarrer le nettoyage par pyrolyse.

► Risque de blessure par des vapeurs toxiques. Le nettoyage par pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.

Ne restez pas dans la cuisine pendant le nettoyage par pyrolyse et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y entrer. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le nettoyage par pyrolyse. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

► La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Les endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four Dialog et son environnement immédiat restent toujours propres. Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

### Accessoires

- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
- Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four Dialog.
- Le plat à rôtir Miele HUB 62-22 (si disponibles) ne doit pas être inséré au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l'enceinte de cuisson. N'insérez pas non plus le plat à rôtir Miele sur la barre support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la butée de sécurité. En règle générale, enfournez-le au niveau 2.
- Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en mode M Chef. En mode M Chef, utilisez vos plats à rôtir et cassolettes uniquement avec un couvercle en verre ou sans couvercle.
- Utilisez uniquement la thermosonde Miele livrée avec le four. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde avec les modes Gril (exceptions: M Chef + Turbogril  et Turbogril ). Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.
- Les températures très élevées de l'enceinte pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent les accessoires non adaptés à la pyrolyse. Avant de démarrer la pyrolyse, retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non pyrolysables (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

# Votre contribution à la protection de l'environnement



## Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

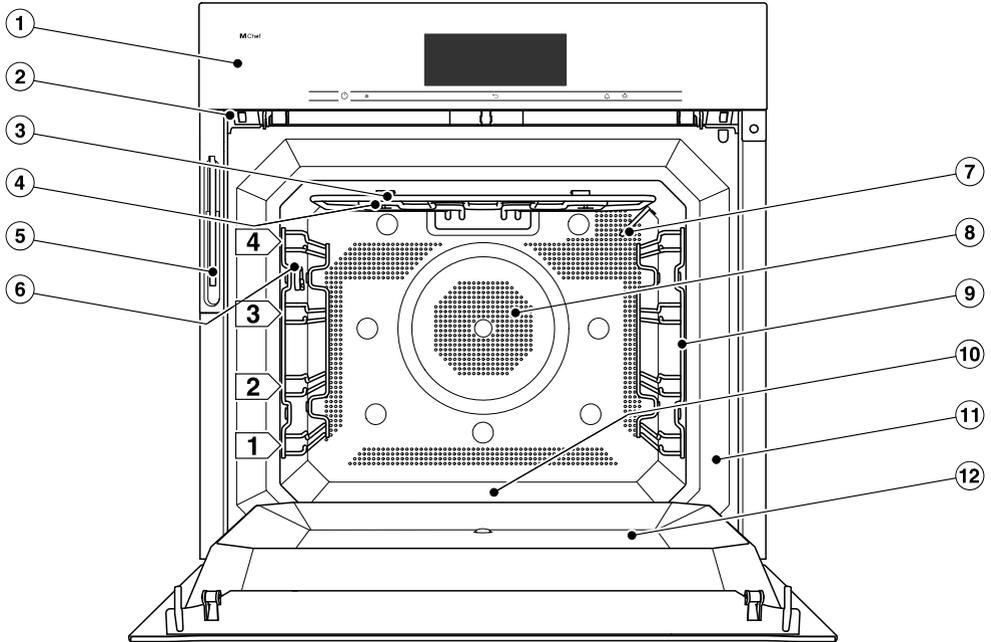
## Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.



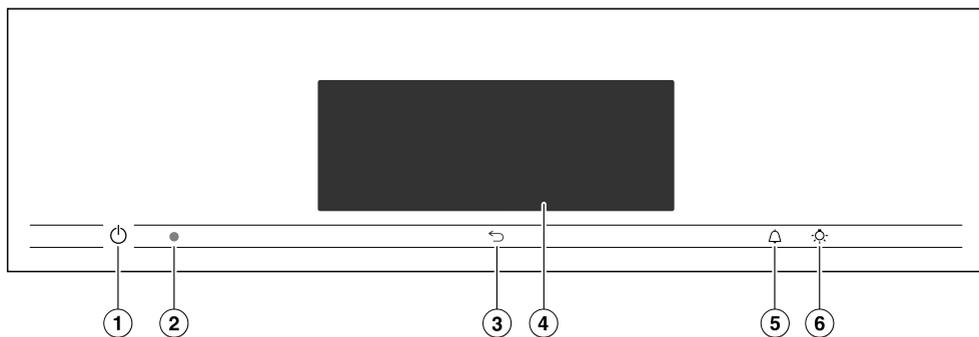
## Four Dialog



- ① Éléments de commande avec logo M Chef
- ② Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse
- ③ Résistance de voûte/gril avec antennes pour les modes M Chef
- ④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑥ Prise de raccordement pour thermosonde
- ⑦ Capteur de régulation de la température
- ⑧ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑨ Supports de gradins avec 4 niveaux de cuisson
- ⑩ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑪ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑫ Porte

## Éléments de commande

---



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ⏻  
Mise en marche et arrêt du four Dialog
- ② Interface optique  
(réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive ↩  
Revenir en arrière étape par étape
- ④ Écran tactile  
Affichage des informations et commande de l'appareil
- ⑤ Touche sensitive 🔔  
Régler une minuterie ou une alarme
- ⑥ Touche sensitive ☀  
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte

## Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt  est incurvée et réagit par simple effleurement du doigt.

Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four Dialog. Dès que le four Dialog est allumé, le logo M Chef s'allume en haut à gauche du bandeau de commande.

## Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage *Volume | Bip touches | désactivé*.

Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four Dialog est éteint, sélectionnez *QuickTouch | activé avec l'heure*.

Touche sensitive	Fonction
	Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accédez au menu précédent ou au menu principal.
	Si un menu est affiché à l'écran ou si une cuisson est en cours, cette touche vous permet de régler à tout moment une minuterie (pour cuire des œufs par exemple) ou une alarme, c'est-à-dire une heure fixe (voir chapitre « Alarme et Minuterie »).
	Si vous ouvrez la porte pendant qu'un menu est affiché à l'écran ou qu'un cycle de cuisson est en cours, effleurez  pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'1 minute environ.

# Éléments de commande

## Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile fragile.

Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



Dans l'**en-tête**, le chemin d'accès du menu apparaît à gauche. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par un ... I.

Si vous effleurez un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule vers le menu correspondant. Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez .

L'heure s'affiche à droite de l'en-tête. Par ailleurs, d'autres symboles peuvent s'afficher, par ex. SuperVision .

Le menu actuel et ses options s'affichent au **centre**. Pour faire défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, il vous suffit de balayer cette zone du doigt. Effleurer une option revient à la sélectionner (voir chapitre « Principe de commande »).

Selon le menu, différentes zones de commande s'affichent en **bas de l'écran**, notamment Modifier ou encore OK.

## Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Indication concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez la thermosonde.
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre Commande à distance   activé).
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre SuperVision   Affichage SuperVision   activé).

# Principe de commande

---

Pour commander le four Dialog, effleurez l'option souhaitée à l'écran.

Lorsque vous effleurez une option disponible, le caractère correspondant (mot et/ou symbole) devient **orange**.

Les champs qui servent à confirmer des étapes de commande s'affichent en **vert** (par ex. *OK*).

## Sélectionner une option de menu

- Effleurez le champ souhaité ou la valeur souhaitée sur l'écran tactile.

## Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

- Faites glisser le doigt sur l'écran. Posez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

La barre dans la zone inférieure vous indique votre position dans le menu actuel.

## Quitter le menu

- Effleurez la touche sensitive ↩ ou le symbole ... I dans l'arborescence.
- Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez ⏪.

Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec *OK* ne seront pas enregistrées.

## Modifier une valeur ou un réglage

### Modifier les valeurs ou réglages en cours de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier certaines valeurs et certains réglages pour la cuisson en cours.

- Effleurez le mode de cuisson, la température ou les Gourmet Units qui défilent au milieu de l'écran tactile ou effleurez *Modifier*.

Les réglages de cuisson apparaissent.

- Modifiez la valeur ou le réglage de votre choix.

La valeur ou le réglage est enregistré.

### Modifier un réglage dans une liste

Le réglage actuel est orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

### Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres

- Faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse au centre.
- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

## Saisir des chiffres sur le pavé numérique

- Effleurez  dans la zone inférieure droite du champ de saisie.

Le pavé numérique s'affiche.

- Effleurez les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* devient vert.

La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

## Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments .

Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

Lorsque tous les segments sont vides ou qu'il ne reste qu'un seul segment, la valeur est au minimum ou le réglage est désactivé (pour les signaux sonores par ex.).

- Effleurez le segment souhaité sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *activé* ou *désactivé* pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en effleurant *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

## Saisir des lettres

Servez-vous du clavier virtuel pour saisir les caractères. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

**Conseil :** Le signe  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Effleurez *Enregistrer*.

Le nom est enregistré.

## Afficher l'Aide

Il existe une aide contextuelle pour les fonctions sélectionnées. *Aide* apparaît à la dernière ligne.

- Effleurez *Aide* pour afficher des conseils avec des images et du texte.
- Effleurez *fermer* pour revenir au menu précédent.

# Équipement

## Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre de façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

## Éléments fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant d'utiliser le four Dialog
- Livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages et grille de cuisson (abr. : grille)
- Thermosonde
- Vis pour fixer votre four Dialog dans la niche d'encastrement
- Pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec ventouse pour procéder au détartrage du système de diffusion de vapeur

## Accessoires fournis et accessoires en option

Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux fours Dialog Miele.

Vous pouvez les commander via la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou en vous adressant à votre revendeur Miele.

Au moment de la commande, indiquez les références de votre modèle de four Dialog et la désignation des accessoires souhaités.

## Supports de gradins

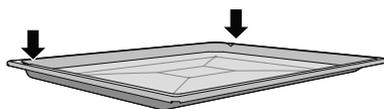
Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des supports de gradins  pour insérer les différents accessoires.

Les supports de gradins sont compatibles avec la pyrolyse et ne sont pas amovibles.

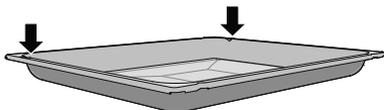
Chaque niveau est composé de 2 barres supports superposées. Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

## Plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages et grille avec butée de sécurité

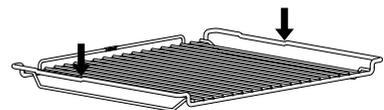
Plaque de cuisson HBB 51 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 51 :



Grille HBBR 52 :



Insérez toujours ces accessoires entre les barres d'un des niveaux de support de gradins.

Insérez toujours la grille avec le dispositif stabilisateur vers l'arrière.

Ces accessoires sont dotés d'une butée de sécurité, vers l'arrière de chaque côté court. Elle empêche les accessoires de glisser des supports de grâdins lorsque vous souhaitez les sortir partiellement de l'enceinte.

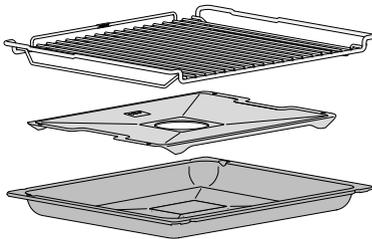


Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec une grille par-dessus, la plaque de cuisson multi-usages doit être insérée entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

La surface émaillée de la plaque de cuisson et de la plaque de cuisson multi-usages est traitée avec un revêtement PerfectClean.

La grille est compatible avec la pyrolyse.

## Plaque à griller et rôtir HGBB 51



La plaque à griller et rôtir se place entre la grille et la plaque de cuisson multi-usages.

La plaque à griller et rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

La plaque à griller et rôtir ne convient pas à une utilisation en mode M Chef. Utilisez la plaque à griller et rôtir uniquement avec des modes de cuisson classiques.

## Moules ronds



Le **plat à tarte HBF 27-1** non-perforé convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées ou salées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Le **moule rond perforé HBFP 27-1** a été spécialement conçu pour la préparation de pâtisseries, viennoiseries, pizzas bien croustillantes, de pains et de petits pains. Les fines perforations permettent de dorer les aliments également par le dessous.

Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée des deux moules est traitée avec un revêtement PerfectClean.

■ Insérez la grille et posez le moule dessus.

Le moule rond perforé ne convient pas à une utilisation en mode M Chef. Utilisez le moule rond perforé uniquement avec des modes de cuisson classiques.

# Équipement

## Pierre à pizza HBS 70



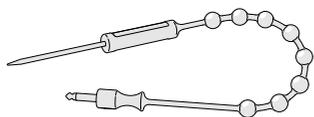
La pierre à pizza vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits pour les spécialités à la pâte croustillante, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

Cet accessoire est à base de pierre réfractaire vitrifiée. Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

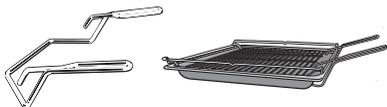
La pierre à pizza ne convient pas à une utilisation en mode M Chef. Utilisez la pierre à pizza uniquement avec des modes de cuisson classiques.

## Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde »).

## Poignée de retrait HEG



La poignée vous permet de retirer facilement la plaque de cuisson, la plaque de cuisson multi-usages et la grille.

## Plat à rôtir HUB 62-22

### Couvercle pour plat à rôtir HBD 60-22

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir de Miele s'enfourne directement dans les supports de gradins. Il est comme la grille, dotée d'une butée de sécurité. Le plat à rôtir convient à une utilisation sur une table de cuisson à induction.

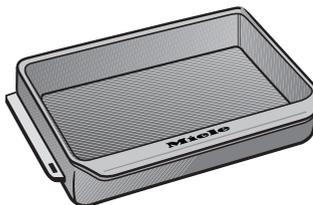
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Un couvercle en métal adapté est disponible séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

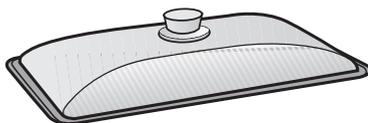
Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en mode M Chef. Utilisez le plat à rôtir de Miele avec le couvercle en métal uniquement avec des modes de cuisson classiques. En mode M Chef, utilisez le plat à rôtir de Miele uniquement sans couvercle.

## Profondeur : 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22\*



\* convient uniquement pour les modes de cuisson classiques

## Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec support pour procéder au détartrage du four Dialog
- Chiffon multi-usages en microfibres
- Nettoyant pour four Miele

## Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants**   
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Verrouillage des touches**  
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement**  
(voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »)
- **Sécurité oublié**  
La sécurité oublié s'active automatiquement si le four Dialog est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte**  
Les joints de la porte empêchent les ondes électromagnétiques de sortir. Pendant que l'appareil chauffe, de l'air circule également dans la porte, de telle sorte que la vitre extérieure reste froide.
- **Verrouillage de porte** pour la pyrolyse  
Au début de la pyrolyse, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille seulement lorsque la température dans l'enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

## Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par leurs excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage facilité.

Les aliments n'attachent pas. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car ils rayeraient la surface.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veillez lire les indications au chapitre « Nettoyage et entretien » afin de préserver les propriétés anti-adhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

Surfaces traitées PerfectClean :

- Plaque de cuisson multi-usages
- Plaque de cuisson
- Plaque à griller et rôtir
- Moule rond, perforé
- Plat à tarte

## Accessoires pyrolysables

Les supports de gradins sont compatibles avec la pyrolyse et ne sont pas amovibles. La grille HBBR 52 est compatible avec la pyrolyse et peut donc rester dans l'enceinte de cuisson lors du nettoyage par pyrolyse.

Tenez compte des indications du chapitre « Nettoyage et entretien ».

# Première mise en service

## Miele@home

Votre four Dialog est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele.

L'App Miele vous guide lors de la connexion entre le four Dialog et le réseau Wi-Fi local.

Une fois le four Dialog connecté au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four Dialog
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre four Dialog
- Terminer les cuissons en cours

En connectant le four Dialog à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si le four Dialog est désactivé.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre four Dialog.

## Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

## Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet [www.miele.fr](http://www.miele.fr).

## Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



Pour de plus amples informations sur Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».

## Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pourrez modifier ces réglages ultérieurement (voir chapitre « Réglages »).

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud.

N'utilisez le four Dialog que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

Une fois raccordé au réseau électrique, le four Dialog se met automatiquement sous tension.

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions du chapitre « Réglages », section « Langue  ».

## Régler le site

- Sélectionnez le site souhaité.

## Régler la date

- Réglez successivement le jour, le mois et l'année.
- Validez en effleurant *OK*.

## Régler l'heure

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en effleurant *OK*.

## Terminer la première mise en service

- Le cas échéant, veuillez suivre les instructions complémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.

## Première mise en service

### Première montée en température du four Dialog et rinçage du système d'évaporation

À la première montée en température du four Dialog, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four Dialog pendant au moins une heure. Profitez-en pour rincer le système d'évaporation.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Retirez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four Dialog ou sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière et les restes d'emballage.
- Enfourez toutes les plaques et la grille.
- Allumez le four Dialog à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez HydraCook .

La température préconisée s'affiche (160 °C).

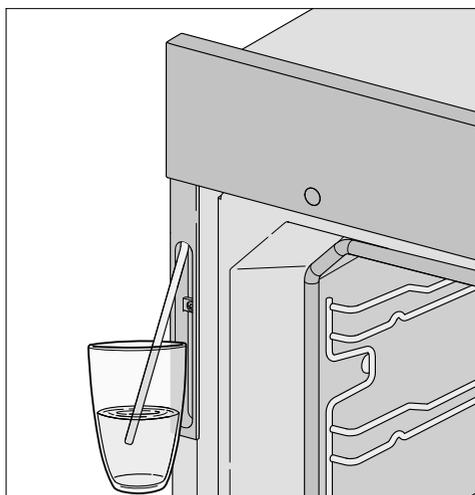
Le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement s'allument.

- Réglez la température maximale possible (250 °C).

- Validez avec OK.
- Sélectionnez Diffusion automatique vapeur.

L'écran indique que de l'eau doit être aspirée.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube d'aspiration situé à gauche en dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en effleurant OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

- Une fois le processus d'aspiration terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un message s'éteint pour signaler la fin du processus d'aspiration.

Un bruit de pompage reste audible pendant un bref moment. L'eau restant dans le tube d'aspiration est aspirée.

Une diffusion de vapeur est activée automatiquement après une certaine durée.

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau qui s'échappe est brûlante.

N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la diffusion de vapeur.

Faites chauffer le four Dialog pendant au moins une heure.

- Au bout d'une heure ou plus, arrêtez le four Dialog avec la touche Marche/Arrêt .

### Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les à la main (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte de l'appareil.

# Réglages

## Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Sélection langue 	...   deutsch   english   ... Site
Heure	Représentation analogique*   numérique Format de temps 24 heures*   12 h (am/pm) Régler Synchroniser autoriser*   ne pas autoriser
Date	
QuickTouch	activé avec l'heure désactivé*
Ecran d'accueil	Menu principal* M Chef Modes de cuisson Programmes automatiques Fonctions utiles My Miele Programmes personnalisés
Luminosité	Ecran  M Chef 
Schéma de couleurs	claires sombres*
Volume	Signaux sonores  Bip touches  Mélodie d'accueil activé*   désactivé
Unités	Poids g*   lb   lb/oz Température °C*   °F

\* Réglage d'usine

Option	Réglages disponibles
Arrêt différé ventilateur	commandé par la durée Régulation thermique*
Pyrolyse	avec recommandation Pas de recommandation*
Temp. préprogrammées	
Sécurité	Sécurité enfants  activé   désactivé* Verrouillage touches activé   désactivé*
Hotte catalytique	
Mise en réseau	activé désactivé*
Miele@home	Réglages module Statut du module   Démarrer action de module   Réglages IP   Réglages DNS   Réglages SSID   Cryptage réseau Réglages système Modifier nom appareil   Liste des appareils   Actualiser la liste appareils   Connecter autres appareils   Déconnecter du système   Définir comme horloge WPS push button
Commande à distance	activé désactivé*
SuperVision	Affichage SuperVision activé   désactivé* Affichage en veille activé*   Uniquement en cas de défaut Options appareil Afficher l'appareil   Signaux sonores
Revendeur	Mode expo activé   désactivé* M Chef 
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Temp. préprogrammées My Miele

\* Réglage d'usine

# Réglages

## Accéder au menu « Réglages »

Dans le menu  Réglages, vous pouvez personnaliser votre four Dialog en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

■ Sélectionnez  Réglages.

■ Sélectionnez le réglage souhaité.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

Une fois votre sélection validée, le texte à l'écran s'affiche dans la langue de votre choix.

**Conseil :** si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez  dans le menu principal. Le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu Sélection langue .

## Heure

### Représentation

Vous pouvez indiquer l'heure au format analogique (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou numérique (heure:minute).

Au format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

### Format de temps

Vous pouvez décider d'afficher l'heure au format 24 ou 12 h (24 heures ou 12 h (am/pm)).

## Régler

Réglez les heures et les minutes.

Après une coupure de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. L'heure est enregistrée pendant 200 heures environ.

## Synchroniser

Si vous avez connecté votre four Dialog à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele et vous sélectionnez autoriser, l'heure est synchronisée avec l'application Miele en fonction du site configuré.

## Date

Réglez la date.

Lorsque le four Dialog est éteint, la date ne s'affiche qu'avec le réglage Heure | Représentation | numérique.

## QuickTouch

Sélectionnez si vous souhaitez ou non que l'heure s'affiche une fois le four Dialog éteint :

- activé avec l'heure  
L'heure reste affichée. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.
- désactivé  
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four Dialog en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- désactivation de nuit  
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre.

## Ecran d'accueil

Lorsque vous allumez le four Dialog, le menu principal s'affiche par défaut. Vous pouvez ensuite choisir comme écran d'accueil l'un des modes de cuisson ou les données qui figurent sous MyMiele (voir chapitre « MyMiele »).

L'écran d'accueil modifié s'affiche après la prochaine mise en marche.

Vous arrivez au menu principal en effleurant la touche ↵ ou via l'en-tête de l'écran.

## Luminosité

### Ecran

La luminosité de l'écran est représentée par un bargraphe.

- ■■■■■■■■  
luminosité maximale
- ■■■■■■■■  
luminosité minimale

### M Chef

La luminosité du logo M Chef sur le bandeau de commande est représentée par une barre à segments.

- ■■■■■■■■  
luminosité maximale
- ■■■■■■■■  
luminosité minimale

## Schéma de couleurs

Sélectionnez si l'écran s'affiche avec un schéma de couleurs clair ou foncé.

- claires  
Ecriture foncée sur fond clair.
- sombres  
Ecriture claire sur fond sombre.

## Volume

### Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal est émis une fois la température réglée atteinte et la durée réglée écoulée.

Le volume des signaux sonores est représenté par une barre à segments.

- ■■■■■■■■  
volume maximal
- □□□□□□  
signaux sonores désactivés

### Bip touches

Le volume du bip émis à chaque pression d'une touche sensitive est représenté par un bargraphe.

- ■■■■■■■■  
volume maximal
- □□□□□□  
Bip de touches désactivé

### Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en effleurant la touche Marche/Arrêt ⏻.

# Réglages

## Unités

### Poids

Dans les programmes automatiques, vous pouvez afficher le poids des aliments en grammes (g), en livres (lb) ou en livres/onces (lb/oz).

### Température

Vous pouvez afficher les températures en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

### Arrêt différé ventilateur

En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

- Régulation thermique  
Le ventilateur se désactive dès que la température de l'enceinte passe sous les 70 °C.
- commandé par la durée  
Le ventilateur s'arrête au bout de 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager l'armoire d'encastrement et le plan de travail et peut provoquer la corrosion du four Dialog.

Si l'appareil est réglé sur commandé par la durée et que vous maintenez des aliments au chaud dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'embuer le bandeau de commande, de former des gouttes d'eau sous le plan de travail ou d'embuer la façade du meuble.

Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage commandé par la durée.

## Pyrolyse

Vous pouvez configurer le four de sorte que la recommandation à effectuer la pyrolyse s'affiche (avec recommandation) ou non (Pas de recommandation).

## Temp. préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous en utilisez souvent d'autres.

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.

- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez avec OK.

## Sécurité

### Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four Dialog.

Vous pouvez régler une alarme ou une minuterie même si la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée même après une coupure de courant.

- activé  
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four Dialog, allumez-le et effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- désactivé  
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four Dialog comme d'habitude.

## Verrouillage touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un processus de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les zones de l'écran se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

### - activé

Le verrouillage des touches est activé. Effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes afin de désactiver provisoirement le verrouillage des touches.

### - désactivé

Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

## Hotte catalytique

L'atténuation des odeurs est représentée par une barre à segments.

### - ■■■■■■■■

Atténuation des odeurs maximale

### - □■■■■■□

Le catalyseur est éteint

## Mise en réseau

Vous pouvez connecter votre four Dialog à votre réseau Wi-Fi via le module Wi-Fi intégré et le commander via un terminal mobile (par ex. un smartphone ou une tablette).

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre four Dialog.

- Si vous souhaitez connecter le four Dialog à un réseau Wi-Fi, sélectionnez le réglage **Mise en réseau | activé**.

## Miele@home

Le four Dialog fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision.

Au départ usine, votre four Dialog est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

Vous avez plusieurs possibilités pour connecter votre four Dialog à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four Dialog à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele ou par WPS.

## Réglages module

Si, au lieu de l'App Miele@mobile ou WPS, vous souhaitez effectuer vous-même tous les réglages pour la connexion à votre routeur, ou avoir une configuration de réseau spéciale, vous pouvez effectuer les réglages correspondants avec les connaissances techniques nécessaires.

- Statut du module
- Démarrer action de module
  - Redémarrage
  - Redémarrage avec régl. usine
  - Redémarrage avec mode SAV
- Réglages IP
  - Récup auto IP
  - Adresse IP
  - Masque de sous-réseau

# Réglages

- Passerelle standard
- Réglages DNS
  - Récupération auto DNS
  - Serveur DNS 1
  - Serveur DNS 2
- Réglages SSID
  - Saisir SSID
  - Chercher SSID
- Cryptage réseau
  - Authentification
  - Clé réseau

Effleurez Statut réseau pour afficher les réglages actuels du module.

## Démarrer l'action du module

Si vous souhaitez réinitialiser toutes les valeurs saisies et les réglages effectués pour Miele@home, vous pouvez restaurer les réglages d'usine du module Wi-Fi. Tous les réglages qui ne concernent pas Miele@home sont conservés.

- Sélectionnez Redémarrage avec régl. usine et confirmez avec OK.

L'écran affiche Veuillez patienter.

Redémarrage réussi s'affiche au bout de quelques minutes.

- Validez en effleurant OK.

Les réglages d'usine du module Wi-Fi sont restaurés.

Si les réglages d'usine du module Wi-Fi n'ont pas pu être restaurés, renouvelez les étapes décrites ci-dessus.

## Réglages système

- Modifier nom appareil  
Saisissez un nom d'appareil à l'aide du clavier. Le signe ] vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms d'appareil longs. Ce nouveau nom sera utilisé par le module de communication et l'application Miele@mobile.
- Liste des appareils  
Sélectionnez cette option pour afficher les appareils ménagers connectés. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Actualiser la liste appareils  
Sélectionnez cette option après avoir connecté ou déconnecté d'autres appareils ménagers.
- Connecter autres appareils  
Sélectionnez cette option pour connecter d'autres appareils ménagers compatibles Miele@home. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Déconnecter du système  
Sélectionnez cette option pour déconnecter le four Dialog du système Miele@home et désactiver la fonction SuperVision. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Déconnectez le four Dialog du système Miele@home lorsque vous éliminez, cédez, vendez ou mettez en service un four Dialog d'occasion. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four Dialog.
- Définir comme horloge  
Sélectionnez cette option pour synchroniser l'heure des appareils connectés au réseau.

## WPS push button

Si vous ne souhaitez pas établir la connexion au réseau via l'application Miele@mobile, nous vous recommandons la connexion via WPS (Wireless Protected Setup). Pour ce type de connexion, il vous faut un routeur compatible WPS.

- Sélectionnez WPS push button.

L'écran affiche Veuillez patienter.

- Activez la fonction « WPS » sur votre routeur dans les 2 minutes qui suivent.
- Une fois la connexion établie, confirmez le message avec OK.

Le four Dialog repasse au menu Miele@home.

Si la connexion n'a pas pu être établie, c'est que vous n'avez peut-être pas activé la fonction WPS assez rapidement sur votre routeur. Répétez les étapes indiquées ci-dessus.

## Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre terminal mobile, que vous accédez au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (activé), vous pouvez vérifier l'état de votre four Dialog et mettre fin à un programme.

Le symbole  s'affiche en haut à droite de l'écran.

## SuperVision

Le four Dialog fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision qui permet de surveiller d'autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

Vous ne pouvez activer la fonction SuperVision que si vous avez configuré le système Miele@home.

### Affichage SuperVision

- activé  
La fonction SuperVision est activée. Le symbole  s'affiche en haut à droite de l'écran.
- désactivé  
La fonction SuperVision est désactivée. Les autres fonctions SuperVision ne sont pas disponibles.

### Affichage en veille

La fonction Affichage SuperVision est également disponible lorsque le four est en mode veille. Il faut pour cela que l'affichage de l'heure soit activé (Réglages | QuickTouch | activé avec l'heure).

- activé  
Les appareils ménagers actifs qui sont connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Uniquement en cas de défaut  
Seules les anomalies des appareils ménagers actifs sont affichées.

# Réglages

---

## Options appareil

Tous les appareils ménagers enregistrés dans le système Miele@home sont affichés. En sélectionnant un appareil, vous pouvez afficher d'autres informations :

- Afficher l'appareil
  - activé  
La fonction SuperVision est activée pour cet appareil.
  - désactivé  
La fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil. L'appareil reste connecté au système Miele@home. Les erreurs sont affichées, même lorsque la fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil.
- Signaux sonores  
Vous pouvez aussi programmer si les signaux sonores de cet appareil doivent être émis (activé) ou non (désactivé).

## Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four Dialog sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

## Mode expo

Si vous mettez le four Dialog en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît :  
Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas..

- activé  
Pour activer le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes.
- désactivé  
Pour désactiver le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four Dialog comme d'habitude.

## M Chef

Pour la présentation du four Dialog, vous pouvez régler la luminosité du logo M Chef (voir chapitre « Réglages », section « Luminosité »).

## Réglages usine

- Réglages  
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- Programmes personnalisés  
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- Temp. préprogrammées  
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.
- My Miele  
Toutes les données MyMiele sont supprimées.

La touche sensitive  vous permet de régler la durée de la minuterie, par exemple pour faire cuire des œufs. Vous pouvez aussi régler l'alarme à heure fixe.

Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.

## Utiliser la fonction Alarme

Vous pouvez utiliser l'alarme  pour régler l'heure à laquelle le signal sonore doit retentir.

### Régler l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage QuickTouch | désactivé, allumez le four Dialog pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche alors même si le four Dialog est éteint.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en effleurant OK.

Lorsque le four Dialog est éteint, l'heure de l'alarme et  s'affichent à la place de l'heure.

Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et l'heure de l'alarme s'affichent en haut à droite de l'écran.

Au déclenchement de l'alarme,  clignote à côté de l'heure et un signal retentit.

- Effleurez la touche  ou l'heure réglée pour l'alarme.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

### Modifier l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez en effleurant OK.

L'alarme modifiée est sauvegardée puis elle s'affiche à l'écran.

### Supprimer l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Sélectionnez rétablir.
- Validez en effleurant OK.

L'alarme est supprimée.

# Alarme + Minuterie

## Utiliser la fonction Minuterie

Vous pouvez programmer la minuterie  pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez configuré le démarrage ou l'arrêt d'un cycle de cuisson en parallèle (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser).

- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

**Conseil :** lorsque vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité, servez-vous de la minuterie pour vous rappeler de déclencher les diffusions de vapeur au moment approprié.

## Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage QuickTouch | désactivé, allumez le four Dialog pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors même si le four Dialog est éteint.

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et régler la minuterie sur 6 minutes et 20 secondes.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Nouvelle minuterie.
- Réglez le temps de minuterie.
- Validez en effleurant OK.

Si le four Dialog est éteint, le décompte de la minuterie et  s'affichent à la place de l'heure.

Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et le décompte de la minuterie s'affichent en haut à droite de l'écran.

Lorsque le temps réglé pour la minuterie s'est écoulé,  clignote, le temps supplémentaire s'incrémente et un signal retentit.

- Effleurez  ou la minuterie écoulée à l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie

- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix.

La minuterie configurée s'affiche.

- Réglez la nouvelle durée de minuterie.
- Validez en effleurant OK.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule minute par minute. Les minuteurs inférieures à 10 minutes s'écoulent seconde par seconde.

## Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix.

La minuterie configurée s'affiche.

- Sélectionnez rétablir.
- Validez en effleurant OK.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

## Principe de fonctionnement

M Chef est une technologie qui utilise les ondes électromagnétiques pour chauffer les aliments.

Le four Dialog combine 2 méthodes différentes pour la préparation des plats :

- Avec M Chef, les aliments sont chauffés dans leur intégralité par le biais d'ondes électromagnétiques.
- Avec le chauffage classique par les résistances, les aliments sont en outre cuits de l'extérieur vers l'intérieur et dorés.

Les antennes d'émission et de réception de la voûte de l'enceinte de cuisson diffusent les ondes électromagnétiques et mesurent régulièrement la quantité d'énergie emmagasinée par les aliments. L'absorption d'énergie dépend de la nature des aliments. Par exemple, la pâte à gâteau absorbe mieux les ondes électromagnétiques que les aliments à haute teneur en graisse ou surgelés.

## Gourmet Units

Les Gourmet Units sont l'unité qui permet de mesurer l'énergie que l'aliment a absorbée au cours du cycle de cuisson. Le four Dialog mesure régulièrement la quantité d'énergie que les aliments ont déjà absorbée et adapte l'apport d'énergie en conséquence. Le nombre de Gourmet Units absorbées dépend par ex. du poids et de la texture des aliments.

Dans les modes de cuisson M Chef, la technologie M Chef est combinée avec une méthode de cuisson classique. Le réglage d'un programme de cuisson peut s'effectuer de 2 manières différentes :

- Vous réglez, en plus de la température, un certain nombre de Gourmet Units. L'énergie sera transmise aux aliments jusqu'à ce que ce nombre soit atteint. Plus le nombre de Gourmet Units réglé est élevé, plus grande sera la quantité d'énergie transmise aux aliments.
- Vous réglez seulement la température, sans tenir compte des Gourmet Units. Les aliments reçoivent des Gourmet Units de façon automatique. Cet apport d'énergie prend fin dans les cas suivants :
  - La valeur maximale de 2000 Gourmet Units est atteinte.
  - Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant **Arrêt**.
  - Vous arrêtez le cycle de cuisson.

## Intensité

L'intensité permet de contrôler la rapidité et l'homogénéité avec lesquelles les aliments absorbent l'énergie.

- forte  
Pour la plupart des préparations, par ex. pains, feuilletés, gratins, terrines, rôtis et poissons. Les aliments absorbent en moyenne 11 Gourmet Units par minute, 13 Gourmet Units par minute au maximum.
- moyenne  
Pour les pâtes à gâteau denses (par ex. gâteaux au chocolat ou à la framipan), les petits pains, les pizzas et la viande. Les aliments absorbent en moyenne 9 Gourmet Units par minute.
- douce  
Pour les mets délicats, par ex. les cheesecakes, la crème au caramel ou les soufflés. Les aliments absorbent en moyenne 3 Gourmet Units par minute.

# M Chef

Ces indications sont des valeurs moyennes qui peuvent varier en fonction de chaque aliment.

**Conseil :** vous trouverez des recettes pour les modes de cuisson M Chef et les programmes automatiques dans le livre de recettes dédié au four Dialog.

## Adapter des recettes classiques pour le four Dialog

Les modes de cuisson M Chef proposent plus de possibilités que les modes de cuisson traditionnels.

Ajustez les réglages de cuisson si vous souhaitez réaliser une recette classique en mode M Chef.

### Mode de cuisson

Les modes de cuisson M Chef sont une combinaison entre la technologie M Chef et une méthode de chauffage classique.

- Combinez le mode M Chef avec le mode de cuisson traditionnel que vous sélectionnez habituellement pour réussir vos recettes (par ex. M Chef + Chaleur tourn. +  au lieu de Chaleur tournante + .

### Température

- En raison des temps de cuisson plus courts en mode M Chef, augmentez la température de 20 °C par rapport au mode traditionnel que vous utilisez habituellement (par ex. 200 °C pour M Chef + Chaleur sole-voûte  contre 180 °C pour Chaleur sole-voûte ). Les modes de cuisson au gril sont l'exception à cette règle : leur température reste la même.

### Gourmet Units

- Prenez comme référence le nombre de Gourmet Units d'une recette similaire dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialog.
- Ne réglez pas le nombre de Gourmet Units dans les modes M Chef, mais seulement la température.
- Surveillez votre plat à intervalles réguliers. Notez le nombre de Gourmet Units qui correspond à la cuisson que vous souhaitez.

Vous accumulerez ainsi des informations sur le nombre de Gourmet Units nécessaire pour la préparation de différents plats.

Si vous doublez les quantités d'ingrédients, il faudra compter environ 1,5 fois plus de Gourmet Units pour le poisson et les fruits de mer ; et environ 1,25 fois plus de Gourmet Units pour les gratins ou les légumes. Pour la viande, nous recommandons d'utiliser la thermosonde.

### Intensité

- Prenez comme référence l'intensité indiquée dans une recette similaire du livre de recettes qui accompagne votre four Dialog. Consultez également les informations du à la section « Principe de fonctionnement ».

### Temps de cuisson

En mode de cuisson M Chef, les aliments cuisent plus rapidement qu'avec un mode de cuisson classique.

- Vérifiez la cuisson de votre plat à la moitié du temps qu'il faudrait habituellement avec un mode de cuisson classique.  
Laissez cuire encore quelques minutes si nécessaire.

## Niveau

- Utilisez en général le niveau 2. Placez les aliments au centre de la grille ou de la plaque. Vous obtiendrez ainsi une cuisson uniforme.

## Pro Gourmet et Assistant Gourmet

Dans le menu principal, vous trouverez sous M Chef  les menus Pro Gourmet  et Assistant Gourmet .

### Pro Gourmet

Si vous souhaitez effectuer vous-même tous les réglages d'un processus de cuisson, vous trouverez ici les modes

#### M Chef comme

M Chef + Chaleur tourn.  ou

M Chef + Rôtissage auto.  (voir chapitre « Menus principaux et sous-menus »).

Vous sélectionnez en toute autonomie le mode de cuisson, la température, les Gourmet Units et l'intensité en fonction des aliments (voir chapitre « Utilisation »). En mode de cuisson M Chef, les aliments cuisent mieux et plus rapidement qu'avec un mode de cuisson classique.

**Conseil :** vous ne devez pas nécessairement définir un nombre précis de Gourmet Units. Si vous réglez uniquement la température, vos aliments recevront des Gourmet Units dès qu'ils se trouveront dans l'enceinte de cuisson. Surveillez votre plat à intervalles réguliers afin d'évaluer le nombre nécessaire de Gourmet Units.

### Assistant Gourmet

Si vous préférez vous laisser guider, ce menu regroupe plusieurs applications pratiques pour les gâteaux, le pain, les petits pains, les pizzas, la viande, le poisson, les fruits de mer, les gratins et les légumes.

Le four Dialog vous propose des réglages pour chaque type d'aliment afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal. Le mode de cuisson est prédéfini et ne peut pas être modifié. Les valeurs préconisées pour la température, les Gourmet Units, l'intensité et le temps de cuisson (selon l'application) restent modifiables. L'impact de ces réglages sur le résultat de cuisson est décrit au chapitre « Utilisation ».

La plupart des applications font référence aux recettes qui figurent dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialog. Si vous utilisez d'autres ingrédients ou des quantités différentes, le résultat peut varier.

Vous trouverez une vue d'ensemble des applications à la fin de ce document au chapitre « Aperçu du menu Assistant Gourmet  ».

## Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
M Chef 		
Pro Gourmet 		
M Chef + Chaleur tourn.+ 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Chaleur sole-voûte 	200 °C	30–280 °C
M Chef + HydraCook 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Cuisson intens. 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Rôtissage auto. 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Multigril 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Turbogril 	200 °C	100–260 °C
Assistant Gourmet 		
Modes de cuisson <input type="checkbox"/>		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte <input type="checkbox"/>	180 °C	30–280 °C
HydraCook 	160 °C	130–250 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–250 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Chaleur sole <input type="checkbox"/>	190 °C	100–280 °C
Chaleur voûte <input type="checkbox"/>	190 °C	100–250 °C
Multigril 	240 °C	200–300 °C
Gril éco 	240 °C	200–300 °C
Turbogril 	200 °C	100–260 °C
Programmes automatiques <input type="checkbox"/> Auto		

## Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Fonctions spéciales 		
Décongélation	–	–
Sécher	80 °C	50–100 °C
Chauffer la vaisselle	50 °C	50–80 °C
Faire lever la pâte	35 °C	30–50 °C
Cuisson basse température	100 °C	80–120 °C
Programme Shabbat		
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–280 °C
Chaleur sole	190 °C	100–280 °C
Programmes personnalisés 		
Réglages 		
Entretien 		
Détartrage		
Pyrolyse		
My Miele  		

## Vaisselle à utiliser avec les modes de cuisson M Chef

Pour que les ondes électromagnétiques atteignent les aliments, la vaisselle doit être perméable à ces ondes. Les ondes électromagnétiques traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton, mais pas le métal. N'utilisez donc pas de vaisselle avec des décors métalliques ou des couvercles métalliques. Le métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

 Risque d'incendie en cas de vaisselle non appropriée dans des modes M Chef.

Les récipients non adaptés peuvent se briser et endommager le four Dialog.

Utilisez uniquement des récipients adaptés aux modes de cuisson M Chef.

Le matériau du récipient utilisé impacte le résultat et le temps de cuisson.

### Vaisselle adaptée

Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en mode M Chef. En mode M Chef, utilisez vos plats à rôtir et cassolettes uniquement avec un couvercle en verre ou sans couvercle.

Vous pouvez utiliser les plats et matériaux suivants dans les modes de cuisson M Chef :

- Les moules en métal tels que les moules à manqué, moules rectangulaires, plats à rôtir et cassolettes
- Verre pyrex et vitrocéramique
- Porcelaine
  - sans décor métallique  
Les décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt) peuvent générer des étincelles.
  - sans poignées ou bouton creux  
En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion.
- Sacs ou sachets de cuisson  
Veuillez respecter les consignes du fabricant.

 Risque d'incendie en raison d'éléments métalliques.

Les éléments métalliques comme les attaches en métal ou les attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré peuvent faire chauffer les matériaux inflammables au point de causer leur combustion.

N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré.

# Vaisselle à utiliser avec les modes de cuisson M Chef

- Récipients et sachets de cuisson en plastique thermorésistant. Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale. Cependant, pour le respect de notre environnement, évitez les récipients à usage unique.

La vaisselle plastique doit pouvoir résister à une température minimale de 150 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

Utilisez uniquement des récipients en plastique thermorésistant.

Ne laissez jamais votre four Dialog sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

## Vaisselle non adaptée

La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées).

N'utilisez pas de vaisselle à corps creux pour cuire dans les modes de cuisson M Chef.

Vous ne devez **pas** utiliser les plats et matériaux suivants dans les modes de cuisson M Chef :

- Papier aluminium
- Couverts et vaisselle avec une décoration métallique (par ex. une bordure dorée ou bleu cobalt)
- Vaisselle avec poignées et/ou bouton creux
- Faïence

 Risque de brûlure due à la vaisselle chaude.

La faïence peut devenir très chaude. N'utilisez pas de plats en faïence dans les modes de cuisson M Chef.

- Récipients en bois et en terre cuite  
L'eau contenue dedans s'évapore durant la cuisson. Garvorgangs. Cela peut provoquer des fissures, et endommager le récipient.
- Moules perforés
- Plaque à griller et rôti HGBB 51

# Conseils d'économie d'énergie

---

## Cuisson

- Privilégiez les programmes automatiques pour préparer vos plats.
- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Les ventilateurs restent activés, et la cuisson reprend dès que la porte est refermée. Si la porte est ouverte pendant un cycle de cuisson en mode M Chef, l'apport de Gourmet Units est interrompu jusqu'à ce que la porte soit fermée.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de papier d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Utilisez de préférence des moules en métal. Avec des moules en silicone, en verre ou en céramique, il peut arriver que le dessous ne soit pas assez doré.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde.
- Pour de nombreux plats, vous pouvez utiliser les modes de cuisson M Chef + Chaleur tourn.+  ou Chaleur tournante + . Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode M Chef + Chaleur sole-voûte  ou Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps en mode Chaleur tournante + .
- Pour les grillades, préférez les modes M Chef + Turbogril  ou Turbogril . Ils permettent d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

## Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimale env. 5 minutes avant la fin du cycle de cuisson. La chaleur résiduelle de l'appareil suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n'éteignez le four Dialog en aucun cas (voir chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde »).
- Si vous avez défini un temps de cuisson, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement un peu avant la fin du cycle de cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson.
- Il est préférable de lancer la pyrolyse directement à la fin d'un cycle de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

## Réglages

Sélectionnez le réglage QuickTouch | désactivé | afin de réduire la consommation d'énergie des éléments de commande.

## Mode économie d'énergie

Pour des raisons d'économies d'énergie, le four Dialog s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure est affichée à l'écran ou celui-ci est sombre (voir chapitre « Réglages »).

# Commande

---

- Allumez le four Dialog.

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (voir chapitre « Menus principaux et sous-menus »).

Le mode de cuisson s'affiche ensuite. Selon le mode de cuisson, les valeurs par défaut sont la température et dans les modes de cuisson M Chef, les Gourmet Units.

- Modifiez les valeurs préenregistrées pour la cuisson si nécessaire.

Dans les **modes de cuisson M°Chef**, vous ne devez pas nécessairement définir un nombre précis de Gourmet Units.

Si vous conservez les valeurs préenregistrées, les résistances chaufferont et doreroient les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Ces derniers recevront automatiquement des Gourmet Units. Cet apport d'énergie prend fin dans les cas suivants :

- La valeur maximale de 2 000 Gourmet Units est atteinte.
- Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
- Vous arrêtez le cycle de cuisson.

Vous trouverez des informations sur le réglage des valeurs préconisées à la section « Modifier les valeurs et réglages pour une cuisson ».

- Validez avec OK.
- Si vous avez sélectionné un mode de cuisson **sans** la fonction Préchauffer, insérez l'aliment dans l'enceinte.

- Si vous avez sélectionné un mode de cuisson **avec** la fonction Préchauffer, insérez l'aliment dans l'enceinte, dès que Enfournier le plat apparaît.

- Fermez la porte.

La température de consigne et la température réelle apparaissent dans les **modes de cuisson traditionnels**.

La température de consigne s'affiche dans les **modes de cuisson M Chef**, puis la cuisson classique et l'apport de Gourmet Units commencent. Vous pouvez en suivre le décompte à l'écran.

Vous pouvez suivre la montée en température dans tous les modes de cuisson. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

- Après la cuisson, retirez les aliments de l'enceinte de cuisson et éteignez le four Dialog.

## Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier certaines valeurs et certains réglages pour la cuisson en cours.

Selon le mode sélectionné, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Gourmet Units
- Intensité
- Durée
- Arrêt à
- Départ à
- Température à cœur
- Préchauffer
- Chauffage accéléré
- Crisp function
- Modifier le type de chauffage
- Modifier mode de cuisson

## Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier durablement la température préconisée dans Réglages | Temp. préprogrammées.

La température à cœur  apparaît seulement si vous utilisez la thermosonde (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde »).

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la température et la température à cœur si nécessaire.
- Validez en effleurant OK.

Le cycle de cuisson se poursuit ensuite avec les nouvelles valeurs réglées.

Si la fonction Préchauffer est activée et que la température qui était réglée avant la modification n'est pas encore atteinte, le message suivant s'affiche : L'appareil est préchauffé. Ne pas insérer encore l'aliment..

Confirmez ce message avec OK.

## Modifier le nombre de Gourmet Units

Si, outre la température, vous réglez un certain nombre de Gourmet Units dans les modes de cuisson M Chef, les aliments recevront de l'énergie jusqu'à ce que ce nombre soit atteint.

Si vous ne réglez pas le nombre de Gourmet Units, mais seulement la température, les aliments recevront automatiquement des Gourmet Units. Cet apport d'énergie prend fin dans les cas suivants :

- La valeur maximale de 2 000 Gourmet Units est atteinte.
- Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
- Vous arrêtez le cycle de cuisson.

Si vous avez réglé une durée de cuisson, le nombre de Gourmet Units fournis apparaît à l'écran, dès que la cuisson est terminée.

# Commande

---

- Si vous souhaitez augmenter le degré de cuisson (par ex. un rôti « bien cuit » au lieu de « à point ») : Augmentez le nombre de Gourmet Units. Cela prolonge le temps de cuisson.
- Si le degré de cuisson souhaité est presque atteint : Réduisez le nombre de Gourmet Units. Cela raccourcit le temps de cuisson.
- Si le degré de cuisson souhaité est déjà atteint, mais que l'extérieur de l'aliment n'est pas assez doré/bruni : Interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt. Les résistances chaufferont et doreront les aliments de l'extérieur vers l'intérieur.

## Augmenter ou réduire le nombre de Gourmet Units

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez le nombre de Gourmet Units.
- Validez en effleurant OK.

Les Gourmet Units sont diffusées aux aliments.

## Interrompre ou arrêter l'apport de Gourmet Units

- Sélectionnez Arrêt.

L'apport de Gourmet Units est interrompu et la température de consigne s'affiche à l'écran.

- Si vous souhaitez que l'apport de Gourmet Units reprenne, sélectionnez Départ.

Les Gourmet Units sont transmises aux aliments et le nombre de Gourmet Units est affiché à l'écran.

## Modifier l'intensité

L'intensité permet de contrôler la rapidité et l'homogénéité avec lesquelles les aliments absorbent l'énergie.

- forte  
Pour la plupart des préparations, par ex. pains, feuilletés, gratins, terrines, rôtis et poissons. Les aliments absorbent en moyenne 11 Gourmet Units par minute, 13 Gourmet Units par minute au maximum.
- moyenne  
Pour les pâtes à gâteau denses (par ex. gâteaux au chocolat ou à la framipanone), les petits pains, les pizzas et les pièces de volaille entières. Les aliments absorbent en moyenne 9 Gourmet Units par minute.
- douce  
Pour les mets délicats, par ex. les cheesecakes, la crème au caramel ou les soufflés. Les aliments absorbent en moyenne 3 Gourmet Units par minute.

Ces indications sont des valeurs moyennes qui peuvent varier en fonction de chaque aliment.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Modifiez l'intensité.
- Validez en effleurant OK.

La cuisson se poursuit avec la nouvelle intensité.

## Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation.

Pour le pain et les pâtisseries, la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

Vous avez enfourné le plat dans l'enceinte et avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous pouvez commander l'arrêt automatique d'une cuisson ou paramétrer une heure de départ ou d'arrêt en vous servant des réglages *Durée*, *Arrêt à* ou *Départ à*.

Vous ne pouvez **pas** combiner *Arrêt à* et *Départ à* à la fonction *Préchauffer*.

### - *Durée*

Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois cette durée écoulée, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement et vous pouvez décider dans les modes de cuisson M Chef si vous souhaitez que les aliments reçoivent les Gourmet Units éventuellement restantes ou non. Vous pouvez régler une durée maximale de 12:00 heures.

### - *Arrêt à*

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement à cette

heure et vous pouvez décider dans les modes de cuisson M Chef si vous souhaitez que les aliments reçoivent les Gourmet Units éventuellement restantes ou non.

### - *Départ à*

Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option *Durée* ou *Arrêt à*. L'option *Départ à* permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit commencer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson et la diffusion des Gourmet Units se mettent automatiquement en marche à ce moment-là dans les modes de cuisson M Chef.

Si, une fois le temps de cuisson écoulé, toutes les Gourmet Units réglées n'ont pas été diffusées, le message suivant s'affiche : *Cuisson terminée. Continuer avec les Gourmet Units restantes ?*.

Si vous confirmez avec *oui*, la cuisson se poursuit jusqu'à épuisement total des Gourmet Units.

Si vous sélectionnez *non*, le cycle de cuisson prend fin.

Si toutes les Gourmet Units réglées ont été diffusées mais que le temps de cuisson n'est pas encore écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson reste en marche jusqu'à la fin du temps de cuisson. Les aliments ne reçoivent plus de Gourmet Units. Les résistances continuent de cuire et de dorer les aliments par l'extérieur jusqu'à la fin du cycle.

■ Sélectionnez *Modifier*.

■ Sélectionnez *Ouvrir les réglages supplémentaires*.

# Commande

- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez avec **OK**.

## Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Sélectionnez puis modifiez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant **OK**.

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

## Supprimer les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez la durée souhaitée sur -- --.
- Validez en effleurant **OK**.

Si vous supprimez **Durée**, les heures paramétrées pour les fonctions **Arrêt à** et **Départ à** seront également supprimées.

Si vous supprimez l'heure paramétrée pour la fonction **Arrêt à** ou **Départ à**, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

## Annuler la cuisson

- Effleurez deux fois la touche sensitive ↵.
- Si **Annuler la cuisson ?** apparaît, sélectionnez **oui**.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'éteint et l'apport des **Gourmet Units** est arrêté dans les modes de cuisson **M Chef**. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

## Préchauffer l'enceinte

La fonction **Chauffage accéléré** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson pour certains modes traditionnels.

La fonction **Préchauffer** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson pour tous les modes.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Servez-vous du livre de recettes qui accompagne le four **Dialog** comme référence.

- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Préchauffez l'enceinte pour les préparations et modes suivants :
  - pain noir, rosbif et filet de bœuf en mode **M Chef + Chaleur tourn.** + ,  
**M Chef + HydraCook** ,  
**M Chef + Chaleur sole-voûte** ,  
**Chaleur tournante** + ,  
**HydraCook**  et  
**Chaleur sole-voûte** 
  - gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes environ), pâtes délicates (par ex. génoise) en mode **Chaleur sole-voûte**  (sans la fonction **Chauffage accéléré**)

## Chauffage accéléré

La fonction Chauffage accéléré sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

La fonction Chauffage accéléré est activée par défaut pour les modes suivants :

- Chaleur tournante + 
- Rôtissage automatique 
- Chaleur sole-voûte 
- HydraCook 

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction Chauffage accéléré est activée, l'enceinte chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. Pour ce faire, la résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

Avec la fonction Chauffage accéléré, le dessus de certaines pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) a tendance à brunir trop vite.

Désactivez la fonction Chauffage accéléré pour ce type de préparations.

## Désactiver la fonction Chauffage accéléré pour une cuisson

La fonction Chauffage accéléré doit être désactivée spécifiquement pour chaque cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode traditionnel ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction Chauffage accéléré pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Préchauffer.

Le champ Chauffage accéléré | activé s'affiche.

- Sélectionnez Chauffage accéléré.

Dans le champ Chauffage accéléré, désactivé s'affiche.

- Validez en effleurant OK.

La fonction Chauffage accéléré est désactivée.

A l'écran, Chauffage accéléré est remplacé par Phase chauffage.

# Commande

---

## Préchauffer

La fonction **Préchauffer** est activée en général dans tous les modes de cuisson, sauf si vous programmez un démarrage et un arrêt automatiques de la cuisson.

Aucune Gourmet Unit n'est diffusée durant le préchauffage dans les modes de cuisson M Chef. Dès que vous enfournez le plat dans l'enceinte, les résistances le chauffent et le dorent de l'extérieur vers l'intérieur. De plus, la diffusion des Gourmet Units démarre.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.

## Désactiver la fonction Préchauffer pour une cuisson

Exemple : vous avez sélectionné un mode M Chef ainsi que les réglages requis (par ex. la température, les Gourmet Units et l'intensité).

Vous souhaitez désactiver la fonction **Préchauffer** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Sélectionnez **Préchauffer**.

Dans le champ **Préchauffer**, désactivé s'affiche.

- Validez en effleurant **OK**.

Le chauffage de l'enceinte se met en marche et les aliments reçoivent des Gourmet Units dès la montée en température. Cet apport d'énergie prend fin dans les cas suivants :

- La valeur maximale de 2 000 Gourmet Units est atteinte.
- Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant **Arrêt**.
- Vous arrêtez le cycle de cuisson.

## Crisp function

La fonction Crisp function (réduction du taux d'humidité) est particulièrement avantageuse pour certaines préparations, telles que les quiches, les pizzas ou encore les muffins.

Elle permet également de rendre la peau des volailles plus croustillante.

### Activer Crisp function

La fonction Crisp function peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Crisp function.

Dans le champ Crisp function, activé s'affiche.

- Validez en effleurant OK.

La fonction Crisp function est activée.

## Modifier le type de chauffage

Cette option apparaît uniquement dans les modes M Chef + HydraCook  et HydraCook  (voir chapitre « Modes de cuisson avec apport d'humidité », section « Modifier type de chauffage »).

## Modifier mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de fonctionnement en cours de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Modifier mode de cuisson.
- Sélectionnez le nouveau mode de cuisson.

Le nouveau mode de cuisson et les valeurs préconisées s'affichent.

- Réglez les valeurs pour la cuisson et confirmez en effleurant OK.

## Modes de cuisson avec apport d'humidité

---

Votre four Dialog est équipé d'un système d'apport d'humidité. Dans les modes M Chef + HydraCook  et HydraCook , un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un brunissage uniformes de vos viandes, pains et pâtisseries.

Suivant le mode de cuisson choisi, réglez la température, les Gourmets Units (le cas échéant) et le nombre de diffusions de vapeur.

Après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, réglez la température et indiquez le type et le nombre de diffusions de vapeur (Diffusion automatique vapeur, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur).

L'eau fraîche est aspirée dans le système de diffusion de vapeur par le tube d'aspiration qui se trouve sous le bandeau de commande, côté gauche.

Si d'autres liquides que de l'eau sont aspirés, le four Dialog s'en trouverait endommagé.

N'utilisez que de l'eau courante pour les cuissons avec apport d'humidité.

Pendant la cuisson, l'eau est diffusée dans l'enceinte de cuisson sous forme de vapeur. Les ouvertures pour la diffusion de vapeur se trouvent dans le coin gauche arrière de la voûte de l'enceinte de cuisson.

### Aliments adaptés

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes. Le nombre de diffusions de vapeur et le moment approprié pour les déclencher dépendent de l'aliment à cuire :

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du cycle de cuisson.
- Pour le **pain et les petits pains**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet une meilleure levée. En outre, la croûte sera plus brillante avec une diffusion de vapeur supplémentaire en fin de cuisson.
- Pour le **rôtissage de viandes grasses**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet de mieux éliminer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, par ex. pour les meringues, car leur cuisson nécessite un processus de séchage.

**Conseil :** Servez-vous du livre de recettes qui accompagne le four Dialog comme référence.

# Modes de cuisson avec apport d'humidité

## Démarrer le processus de cuisson avec apport d'humidité

Il est normal que de la buée se forme sur la vitre intérieure pendant une diffusion de vapeur. Elle s'évapore ensuite pendant la cuisson.

- Préparez le plat et enfournez-le.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (M Chef + HydraCook  ou HydraCook ).

Les valeurs préconisées s'affichent.

- Modifiez les valeurs préenregistrées si nécessaire.
- Validez en effleurant OK.

Vous pouvez à présent programmer les diffusions de vapeur.

## Sélectionner les diffusions de vapeur

- Sélectionnez Diffusion automatique vapeur, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur **ou** 3 diffusions de vapeur.
- Diffusion automatique vapeur  
Le four Dialog déclenche automatiquement la 1ère diffusion de vapeur après la phase de montée en température.
- manuel  
Vous déclenchez vous-même 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur via l'écran tactile.
- commandé par la durée  
Vous planifiez chaque diffusion de vapeur. Le four Dialog déclenche 1, 2 ou 3 jets de vapeur en fonction de votre planification.

Si vous voulez préparer des aliments tels que du pain ou des petits pains dans l'enceinte de cuisson préchauffée, il est recommandé de déclencher les diffusions de vapeur manuellement et d'activer dans le mode M Chef + HydraCook  la fonction Préchauffer. Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir inséré l'aliment.

Si vous avez sélectionné plus d'une diffusion de vapeur, la deuxième ne peut être déclenchée qu'une fois que l'enceinte a atteint une température d'au moins 130 °C.

Si vous souhaitez utiliser la fonction Préchauffer en mode M Chef + HydraCook , respectez la phase de chauffage pour les diffusions de vapeur manuelles et programmées en fonction de la durée (voir chapitre « Commande », section « Préchauffer »).

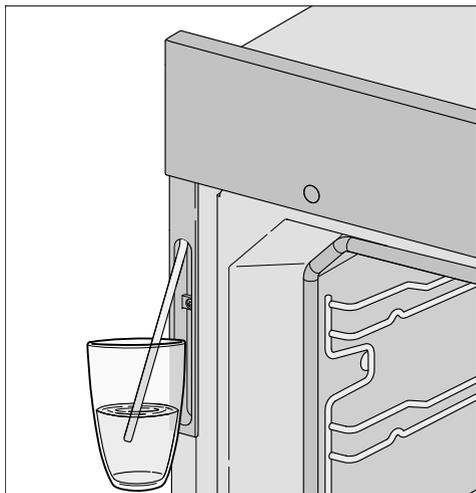
- Si vous avez sélectionné commandé par la durée, réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur.
- Validez en effleurant OK.

L'écran indique que de l'eau doit être aspirée.

## Modes de cuisson avec apport d'humidité

### Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube d'aspiration situé à gauche en dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en effleurant OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez Arrêt ou Départ.

- Une fois le processus d'aspiration terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un message s'éteint pour signaler la fin du processus d'aspiration.

Un bruit de pompage reste audible pendant un bref moment. L'eau restant dans le tube d'aspiration est aspirée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement s'allument. La température de consigne et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

Si vous avez sélectionné commandé par la durée, vous pouvez vérifier l'heure des diffusions de vapeur via Modifier.

# Modes de cuisson avec apport d'humidité

## Modifier le type de chauffage

Le mode de cuisson M Chef + HydraCook  consiste à associer le mode « M Chef + Chaleur tourn.+ » à un apport d'humidité.

Le mode de cuisson HydraCook  consiste à associer le mode « Chaleur tournante + » à un apport d'humidité.

Au lieu de Chaleur tournante +, vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre type de chauffage :

- Chaleur sole-voûte
- Cuisson intensive
- Rôtissage automatique

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Modifier le type de chauffage.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Validez en effleurant OK.

La cuisson se poursuit avec le nouveau type de chauffage.

En mode de cuisson M Chef + HydraCook , les aliments continuent de recevoir un apport de Gourmet Units.

## Activer les diffusions de vapeur

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur le bandeau de commande allongerait le temps de réaction des touches sensibles et de l'écran tactile.

N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

### Diffusion automatique vapeur

La diffusion de vapeur est activée automatiquement après la phase de montée en température.

La vapeur d'eau est diffusée dans l'enceinte et Diffusion vapeur autom. activée s'affiche à l'écran.

Suite à la diffusion de vapeur, le message Diffusion vapeur terminée s'affiche.

- Terminez la cuisson.

### manuel

Vous pouvez déclencher la diffusion de vapeur dès que Démarrage Diffusion vapeur manuelle s'affiche.

Attendez la fin de la phase de chauffage pour que la vapeur se mélange bien avec l'air chauffé de l'enceinte.

**Conseil :** Pour savoir à quel moment déclencher les diffusions de vapeur, consultez les indications du livre de recettes fourni ou de l'application Miele. Servez-vous de la fonction  Minuterie pour vous rappeler de les activer.

## Modes de cuisson avec apport d'humidité

- Sélectionnez Départ.

La diffusion de vapeur est déclenchée.  
Diffusion vapeur manuelle active apparaît.

- Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur, sous réserve que le champ Démarrage Diffusion vapeur manuelle s'affiche.

Suite à la diffusion de vapeur, le message Diffusion vapeur terminée s'affiche.

- Terminez la cuisson.

### commandé par la durée

Le four Dialog déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée.

Diffusion vapeur manuelle active s'affiche lorsque la diffusion de vapeur est déclenchée.

Suite à la diffusion de vapeur, le message Diffusion vapeur terminée s'affiche.

- Terminez la cuisson.

### Evaporer l'eau résiduelle

Si vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité et que ce mode fonctionne en continu, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est entièrement éliminée par les diffusions de vapeur.

Si un programme avec apport d'humidité est interrompu manuellement ou en raison d'une panne de courant, l'eau qui n'a pas encore été utilisée reste dans le système d'évaporation.

Lors de la prochaine utilisation de la fonction M Chef + HydraCook (E033), HydraCook (033) ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, Evaporer l'eau restante ? s'affiche.

- Le mieux est de lancer immédiatement l'évaporation afin que l'eau diffusée sur les aliments la prochaine fois soit uniquement de l'eau fraîche.

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

L'évaporation de l'eau résiduelle peut durer jusqu'à 30 minutes. Elle est fonction de la quantité d'eau restante.

L'enceinte de cuisson est chauffée et l'eau résiduelle est transformée en vapeur, de sorte que l'humidité se dépose dans l'enceinte et sur la porte.

- Essayez impérativement les buées dans l'enceinte une fois que celle-ci a refroidi.

# Modes de cuisson avec apport d'humidité

## Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

L'appareil vous demande *Evaporer l'eau restante ?*.

- Sélectionnez oui.

Evaporer l'eau résiduelle et une indication de temps apparaissent.

L'évaporation de l'eau résiduelle commence. Vous pouvez suivre le déroulement à l'écran.

Le temps affiché dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le circuit d'évaporation. Le temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, *Opération finie* s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Essuyez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

## Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle

Dans des conditions défavorables, si le processus d'aspiration continue, cela pourrait entraîner le débordement du système d'évaporation dans l'enceinte de cuisson.

Si possible, n'interrompez pas le processus d'évaporation de l'eau résiduelle.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Evaporer l'eau restante ? apparaît.

- Sélectionnez Passer.

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

La prochaine fois que vous sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou quand vous arrêterez le four, il vous sera demandé si vous voulez procéder à l'évaporation de l'eau résiduelle.

# Programmes automatiques

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques qui vous permettent de réussir les plats les plus divers.

La plupart des programmes automatiques utilisent la technologie M Chef. Avec ces programmes, le nombre de Gourmet Units et l'intensité sont réglés automatiquement. Vous trouverez des recettes pour ces programmes automatiques dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialog.

Vous trouverez une vue d'ensemble des applications à la fin de ce document au chapitre « Récapitulatif des programmes automatiques  ».

## Utilisation des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée. Les programmes automatiques disponibles dans la catégorie souhaitée s'affichent.
- Sélectionnez le programme automatique souhaité.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Certains programmes automatiques vous invitent à utiliser la thermosonde. Tenez compte des instructions figurant au chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde ».

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

## Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir l'appareil à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre la fin de la phase de préchauffage avant de pouvoir enfourner les aliments. Un message à l'écran vous le signale.
- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message avec indication de l'heure s'affiche à l'écran (par ex. pour arroser le plat).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut varier en fonction de divers paramètres. La température initiale de la viande peut par ex. influencer sur le temps de cuisson.
- Si vous utilisez la thermosonde, le temps de cuisson dépend de la température à cœur à atteindre.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolonger cuisson ou Prolong. cuisson. Votre plat continuera de cuire pendant 2 minutes en utilisant un mode de cuisson classique.

## Recherche

(en fonction de la langue)

Sous Programmes automatiques , vous pouvez effectuer une recherche par nom parmi les catégories d'aliments et les programmes automatiques répertoriés dans la liste.

Il s'agit alors d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste des catégories s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche (ex. : « pain »).

Le nombre de résultats s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche ou s'il y a plus de 40 occurrences, le champ résultat(s) est désactivé et vous devez modifier votre recherche.

- Sélectionnez XX résultat(s).

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

## Fonctions spéciales

---

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur les applications suivantes :

- Décongélation
- Sécher
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Programme Shabbat
- Stériliser des conserves
- Produits surgelés/plats préparés

### Décongélation

Ce programme a été conçu pour décongeler en douceur les produits surgelés, par ex. de la viande hachée, du poisson ou des fruits.

Le ventilateur fait circuler l'air de l'enceinte de cuisson et les ondes électromagnétiques font décongeler les aliments rapidement et en douceur.

Vous indiquez la hauteur et le poids de l'aliment congelé, et le four Dialog calcule automatiquement le nombre nécessaire de Gourmet Units.



Risque de formation de bactéries.

Les bactéries, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.

Pour la décongélation du poisson et de la viande (et particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

- Mesurez la hauteur de l'aliment congelé et pesez-le.
- Placez l'aliment congelé sans emballage dans un récipient au matériau adapté aux modes de cuisson M Chef.
- Placez le récipient sur la grille.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Décongélation.
- Indiquez la hauteur de l'aliment congelé et confirmez avec *OK*.
- Indiquez le poids de l'aliment congelé et confirmez avec *OK*.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

L'aliment est décongelé en douceur. Suivant le type d'aliment congelé, il absorbera en moyenne 7 Gourmet Units par minute et le processus durera 15 à 45 minutes.

- Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran, retournez l'aliment congelé ou mélangez-le. Si l'aliment congelé ne peut pas être retourné, tournez-le.
- Si l'aliment congelé pèse plus de 1 kg, retournez-le ou mélangez-le plusieurs fois au cours du processus de décongélation. Si l'aliment congelé ne peut pas être retourné, tournez-le. Vous obtiendrez un résultat plus homogène.

Le poisson et la viande n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson.

Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

## Décongeler une tarte à la crème

Les tartes à la crème sont des produits congelés très sensibles, qui sont délicatement et rapidement décongelés dans le four Dialog.

- Déposez la tarte à la crème congelée sur un plat de service.
- Disposez le plat de service sur la grille.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Décongélation.
- Indiquez la hauteur de la tarte à la crème et confirmez avec *OK*.

**Conseil :** réglez la valeur la plus basse si la hauteur de la tarte à la crème se situe à une valeur médiane d'une plage de réglage.

- Indiquez le poids de la tarte à la crème et confirmez avec *OK*.
- Réduisez le nombre de Gourmet Units proposé de 15 à 20 % et confirmez avec *OK*.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

La tarte à la crème est décongelée en douceur. Le processus dure environ 30 minutes.

- Tournez la tarte à la crème dès que le message correspondant s'affiche à l'écran puis régulièrement toutes les 8 à 10 minutes.
- À chaque rotation, vérifiez si la tarte à la crème décongèle uniformément.

# Fonctions spéciales

## Sécher

Le séchage ou la déshydratation des aliments est un moyen de conservation naturel pour les fruits, certains légumes et les fines herbes.

La condition est que les fruits et les légumes soient frais, bien mûrs et ne soient pas abîmés.

- Préparez les aliments en les éminçant. Certains aliments doivent également être épluchés et épépinés.

- Selon leur taille, répartissez uniformément en une seule couche si possible les aliments à sécher sur la grille ou la plaque de cuisson multi-usages.

- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de séchage en même temps.

Placez les aliments à sécher dans les niveaux 2+3.

Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, insérez la plaque sous la grille.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .

- Sélectionnez Sécher.

- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

- Retournez régulièrement les aliments sur la plaque de cuisson multi-usages.

Moins les aliments sont émincés, plus le temps de séchage sera long.

Aliments à sécher		Température [°C]	Durée [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Herbes aromatiques *		30–35	4–8

 Fonction spéciale/mode de cuisson,  Température,  Durée de séchage,  Fonction spéciale Sécher,  mode de cuisson Chaleur sole-voûte

\* Séchez les herbes aromatiques uniquement sur la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte , car le ventilateur est allumé pour la fonction spéciale Sécher.

- Réduisez la température si des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte de cuisson.

## Retirer les aliments séchés

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais rester tendres et élastiques. Ils ne doivent pas produire de jus si vous les rompez ou les coupez.

- Stockez les aliments séchés dans des bocaux ou des boîtes hermétiques.

## Chauffer la vaisselle

Utiliser de la vaisselle chauffée permet de maintenir la température des aliments plus longtemps.

Utilisez de la vaisselle résistant à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi la placer sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

## Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes **sans** apport d'humidité.

Si vous souhaitez faire lever la pâte **en utilisant** l'apport d'humidité, utilisez le programme automatique correspondant.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

# Fonctions spéciales

---

## Cuisson basse température

La méthode de Cuisson basse température est idéale pour les pièces délicates de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuites avec précision.

Dans un premier temps, saisissez la viande rapidement et à haute température sur toutes ses faces.

Placez ensuite la pièce de viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée, où elle sera cuite lentement à faible température jusqu'à atteindre la cuisson souhaitée.

Cette méthode permet de détendre la viande. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.

Le résultat est très tendre et juteux.

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour saisir la viande, utilisez de la matière grasse qui supporte les températures élevées, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures, en fonction du poids, de la taille et du degré de cuisson souhaité du morceau de viande.

- Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'au moment de servir. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

### Utiliser la fonction spéciale Cuisson basse température

Tenez compte des instructions figurant au chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde ».

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Cuisson basse température.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Laissez les accessoires nécessaires dans l'enceinte de cuisson pendant le préchauffage.
- Réglez la température et la température à cœur.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur la table de cuisson.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Dès que le message **Enfourner aliment**. Utiliser la thermosonde s'affiche, placez la viande saisie sur la grille et piquez la thermosonde dans la pièce de viande en enfouissant complètement la pointe métallique.
- Fermez la porte.

Une fois le programme terminé, **Opération finie** apparaît et un signal retentit.

### Utiliser le mode Chaleur sole-voûte

Inspirez-vous des indications figurant dans les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus. Désactivez la fonction **Chauffage accéléré** lors du préchauffage.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode **Chaleur sole-voûte**  et une température de 120 °C.
- Désactivez la fonction **Chauffage accéléré**.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usages et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur la table de cuisson.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Réduisez la température à 100 °C (voir chapitre « Tableaux de cuisson »).
- Terminez la cuisson de la viande.

# Fonctions spéciales

## Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet de faciliter l'observance des pratiques religieuses.

Une fois que vous avez sélectionné la fonction spéciale, sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte :

- Après environ 5 minutes, le programme de cuisson démarre en mode Chaleur sole-voûte  ou Chaleur sole .
- Le four Dialog chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 72 heures maximum.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).
- Le message Programme Shabbat s'affiche à l'écran.
- L'heure ne s'affiche pas.

Vous ne pouvez ni modifier ni enregistrer dans Programmes personnalisés un programme Shabbat qui a déjà démarré.

Si le programme Shabbat est en cours, le seul moyen de l'annuler est d'arrêter le four Dialog.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Programme Shabbat.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Si vous avez réglé une minuterie ou une alarme, vous ne pouvez pas démarrer la fonction spéciale.

- Réglez la température.
- Validez avec OK.

Programme Shabbat  et la température réglée s'affichent.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre au bout de 5 minutes.

Le four Dialog s'éteint automatiquement après 72 heures. Si vous voulez interrompre la fonction spéciale :

- Éteignez le four Dialog à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

### Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

Si les légumes secs et la viande sont stérilisés une seule fois, les spores de la bactérie *Clostridium botulinum* ne sont pas entièrement détruites. Des toxines peuvent se former et provoquer de graves intoxications. Ces spores ne sont détruites qu'en les stérilisant une nouvelle fois.

Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.

 Risque de blessure dû à la surpression dans des conserves fermées.

La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients.

Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

### Préparer les fruits et les légumes

Les indications s'appliquent pour 5 bocaux d'1 l.

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (bocaux de conserve ou bocaux avec bouchon à visser). Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.

- Avant de procéder à la stérilisation, rincez vos bocaux à l'eau très chaude puis remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Après avoir rempli les aliments, essuyez le bord du bocal avec un chiffon propre et de l'eau chaude puis fermer les bocaux.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et une température de 160 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

Baissez la température à temps afin d'éviter que le liquide ne déborde.

## Fonctions spéciales

### Stérilisation des fruits et des cornichons

- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

### Stérilisation des légumes

- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	30 °C 25–35 min
concombres	-/-	30 °C 25–30 min
betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Température et durée de stérilisation, dès que les bulles sont visibles

 Température et temps de chaleur résiduelle

### Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.
- Débloquez le système de fermeture des bocaux et vérifiez que les couvercles adhèrent bien aux bocaux.

Stérilisez les bocaux ouverts une nouvelle fois ou stockez-les dans un endroit frais et consommez les fruits et légumes stérilisés immédiatement.

- Contrôlez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux se sont ouverts pendant leur stockage ou si le couvercle à vis est bombé et ne claque pas à l'ouverture, jetez le contenu.

## Produits surgelés/plats préparés

### Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

En raison de la différence de température, la plaque de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages peuvent tellement se déformer lors de la préparation de ces aliments qu'il peut être impossible de les retirer de l'enceinte lorsqu'elles sont chaudes. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.

- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

### Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usages. Posez-les sur du papier sulfurisé pour les cuire en douceur.

- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte , désactivez la fonction Chauffage accéléré et activez la fonction Crisp function.

- Sélectionnez la température la plus élevée mentionnée sur l'emballage et enfournez les plats surgelés dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

## Préparer des produits surgelés/plats préparés

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.

Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte.
- Enfournez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

## Programmes personnalisés

---

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique comme programme personnalisé.
- Après son déroulement, enregistrez un cycle de cuisson avec ses réglages, par ex. mode de cuisson, température, Gourmet Units, intensité et temps de cuisson ou température à cœur.
- Grâce à l'application Miele@mobile, transmettez à votre four Dialog les réglages de programme pour la recette que vous avez choisie et démarrez le programme. Ces réglages ne sont pas enregistrés sur l'appareil.

Si vous enregistrez un programme, donnez-lui un nom. La prochaine fois que vous sélectionnez et démarrerez ce programme, il s'exécutera automatiquement.

### Enregistrer des programmes personnalisés

Quand un programme automatique ou un cycle de cuisson avec un temps de cuisson ou un nombre de Gourmet Units défini prend fin, Opération finie et Enregistrer s'affichent à l'écran.

- Sélectionnez Enregistrer pour enregistrer les derniers réglages sous forme de programme personnalisé.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.

- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant Appliquer.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le signe  $\int$  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

Si vous sélectionnez la touche sensitive  $\leftarrow$ , vous interrompez le processus d'enregistrement.

- Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez Enregistrer.
- Validez l'enregistrement du nom de votre programme en appuyant sur OK.

### Démarrer un programme personnalisé

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez un programme.

Vous pouvez démarrer le programme immédiatement ou ultérieurement.

- Démarrer immédiatement  
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
  - Démarrer ultérieurement  
Cette option de menu ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde. Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
  - Arrêt à  
Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
  - Départ à  
Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
  - Afficher phases de cuisson  
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

### Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

Les noms des programmes s'affichent.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer le programme.
- Sélectionnez un programme.
- Validez en effleurant OK.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous les programmes personnalisés simultanément dans Réglages | Réglages usine | Programmes personnalisés.

# My Miele

Vous pouvez enregistrer dans My Miele  les applications fréquemment utilisées.

Dans le cas des programmes automatiques notamment, vous n'aurez plus besoin de passer par tous les niveaux de menu pour démarrer un programme.

**Conseil :** vous pouvez également définir les options enregistrées dans My Miele comme votre écran d'accueil (voir chapitre « Réglages », section « Ecran d'accueil »).

## Ajouter une saisie

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez My Miele .
- Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :

- M Chef 
- Modes de cuisson 
- Programmes automatiques 
- Fonctions utiles 
- Programmes personnalisés 

■ Validez en effleurant OK.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste.

■ Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.

Dans le menu principal, la position du menu My Miele  est modifiée.

## Modifier MyMiele

Après la sélection de Modifier, vous pouvez ajouter des entrées (si moins de 20 entrées), trier des entrées (si plus de 4 entrées) ou supprimer des entrées.

### Supprimer des entrées

- Sélectionnez My Miele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer l'entrée.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez en effleurant OK.

L'entrée est supprimée de la liste.

Vous pouvez supprimer toutes les entrées de MyMiele simultanément dans Réglages | Réglages usine | My Miele.

### Classer les entrées

S'il y a plus de 4 entrées, vous pouvez en modifier l'ordre.

- Sélectionnez My Miele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Classer l'entrée.
- Sélectionnez l'entrée souhaitée.
- Sélectionnez l'emplacement où l'entrée doit apparaître.
- Validez en effleurant OK.

L'entrée s'affiche là où vous le souhaitez.

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

## Conseils pour la cuisson

- Si vous utilisez les modes de cuisson M Chef, les aliments sont simultanément cuits à l'intérieur par les ondes électromagnétiques et dorés à l'extérieur par les résistances. Cela permet de raccourcir le temps de cuisson par rapport aux modes de cuisson traditionnels. La température réglée doit être plus élevée afin d'obtenir la coloration souhaitée en moins de temps.
- Réglez un temps de cuisson. Ne laissez pas les pâtisseries et le pain dans l'enceinte trop longtemps avant de lancer la cuisson, car la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.
- Vous pouvez utiliser la grille, la plaque de cuisson, la plaque de cuisson multi-usages ainsi que tous les moules résistant aux températures élevées.
- Le choix du moule de cuisson dépend du mode de cuisson et de la préparation. Utilisez de préférence des moules en métal. Avec des moules en silicone, en verre ou en céramique, il peut arriver que le dessous ne soit pas assez doré.
- Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissage irrégulier, voire faible. Dans des conditions désavantageuses, les aliments ne cuisent pas entièrement.

- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés de biais, de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Vous pouvez cuire de grandes tartes aux fruits et de grands gâteaux directement dans la plaque de cuisson multi-usages.

## Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre « Équipement »). En règle générale, les surfaces traitées avec PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et autres spécialités similaires. Ce type de pâtes a tendance à coller en raison d'une forte teneur en blanc d'œufs.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

# Cuisson de pâtisseries/pain

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

### Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. En cas de température plus élevée, le temps de cuisson est raccourci mais le brunissage peut être très irrégulier et l'aliment pourrait ne pas être cuit correctement.

Dans les modes de cuisson M Chef, les aliments sont simultanément cuits à l'intérieur par les ondes électromagnétiques et dorés à l'extérieur par les résistances. Cela permet de raccourcir le temps de cuisson par rapport aux modes de cuisson traditionnels. La température réglée doit être plus élevée afin d'obtenir la coloration souhaitée en moins de temps.

### Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé. Réduisez la durée d'env. 10 min si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

### Utiliser Programmes automatiques

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Servez-vous du livre de recettes qui accompagne le four Dialog comme référence.

### Utiliser M Chef + Chaleur tourn.+

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les gâteaux et le pain.

- Enfourez les aliments au niveau 2.

### Utiliser Chaleur tournante +

Vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les biscuits et les gâteaux secs.

Utilisez ce mode si vous souhaitez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

- 1 niveau : enfourez les biscuits plats (par ex. gâteaux secs) dans le niveau 1.
- 1 niveau : enfourez les gâteaux cuits sur plaque et les gâteaux dans leurs formes dans le niveau 2.
- 2 niveaux : enfourez les aliments aux niveaux 2+3.

## Conseils

- Si vous utilisez plusieurs niveaux en même temps, enfournez la plaque de cuisson multi-usages au niveau le plus bas.
- Cuisez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

## Utiliser M Chef + HydraCook et HydraCook

Utilisez ces modes de cuisson pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfourez les aliments au niveau 2.

## Utiliser M Chef + Cuisson intens. et Cuisson intensive

Utilisez ces modes de cuisson pour cuire les gâteaux à garniture humide.

N'utilisez **pas** ces modes de cuisson pour cuire des biscuits.

- M Chef + Cuisson intens.  : enfourez les aliments dans le niveau 2.
- Cuisson intensive  : enfourez les aliments dans le niveau 1.

## Utiliser M Chef + Chaleur sole-voûte et Chaleur sole-voûte

Moules recommandés : moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en fer-blanc ou aluminium mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.

Utilisez ces modes de cuisson pour la préparation des recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson diminue en mode de cuisson M Chef + Chaleur sole-voûte .

- Enfourez les aliments au niveau 2.

# Rôtissage

---

## Conseils de rôtissage

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir ou cocotte (avec couvercle métallique uniquement dans les modes de cuisson conventionnels), plat en verre, sachet de rôtissage, plaque de cuisson multi-usages, grille de cuisson sur la plaque de cuisson multi-usages. Utilisez une plaque à griller et rôtir (si disponible) sur la plaque de cuisson multi-usages ainsi qu'un plat en terre cuite uniquement dans les modes de cuisson traditionnels.
- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et de filets de bœuf. En règle générale, préchauffer n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir de la viande, utilisez un **plat à rôtir**. En outre, l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Cela permet également d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac ou sachet de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réceptacle ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de matière grasse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les rôtis maigres de grande taille (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.

- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de **dorer**. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, recouvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée pour obtenir une peau croustillante.

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plusieurs récipients, pièces de viande et habitudes de cuisson.

### Sélectionner la température

Dans les modes de cuisson M Chef, les aliments sont simultanément cuits à l'intérieur par les ondes électromagnétiques et dorés à l'extérieur par les résistances. Cela permet de raccourcir le temps de cuisson par rapport aux modes de cuisson traditionnels. La température réglée doit être plus élevée afin d'obtenir la coloration souhaitée en moins de temps.

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien mais ne sera pas cuite.
- En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

## Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé.

- Calculez le temps de cuisson pour les modes traditionnels en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson pour chaque cm de hauteur [minutes/cm] :
  - Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
  - Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
  - Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

En mode de cuisson M Chef, le temps de cuisson est plus court qu'avec un mode de cuisson traditionnel. Servez-vous du livre de recettes qui accompagne le four Dialog comme référence.

## Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- Si la viande surgelée pèse moins de 1,5 kg, vous pouvez la rôtir sans la décongeler.

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Sélectionnez le mode Chaleur sole  en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments. N'utilisez pas les modes de cuisson M Chef + Cuisson intens.  et Cuisson intensive  pour les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.

## Utiliser Programmes automatiques

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Servez-vous du livre de recettes qui accompagne le four Dialog comme référence.

## Utiliser M Chef + Chaleur tourn. + et Chaleur tournante +

Utilisez ces modes de cuisson pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

Dans le mode de cuisson Chaleur tournante + , vous pouvez assurer la cuisson à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , la chaleur étant immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

- Enfourez les aliments au niveau 1.

## Utiliser M Chef + Rôtissage auto. et Rôtissage automatique

Utilisez ces modes de cuisson pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

Pour saisir la viande, l'enceinte de cuisson doit d'abord être mise à haute température (env. 230 °C). Ensuite, la température redescend automatiquement jusqu'à la valeur réglée par vos soins.

- Enfourez les aliments au niveau 1.

## Utiliser M Chef + HydraCook et HydraCook

Utilisez ces modes de cuisson pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfourez les aliments au niveau 1.

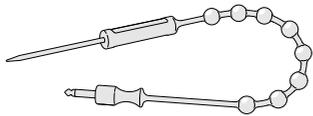
# Rôtissage

## Utiliser M Chef + Chaleur sole-voûte et Chaleur sole-voûte

Utilisez ce mode pour la préparation de recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

■ Enfournez les aliments au niveau 1.

## Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

### Principe de fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est complètement enfoncée dans la pièce à cuire jusqu'à la poignée. La pointe métallique contient un capteur thermique qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson. L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. Choisissez une température à cœur plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit par exemple.

Vous pouvez régler la température à cœur jusqu'à 99 °C. Vous trouverez des informations complémentaires sur les différents aliments et les températures à cœur correspondantes dans les tableaux de cuisson en fin de document.

Les cuissons avec ou sans thermosonde ont un temps de cuisson comparable.

### Conseils importants sur l'utilisation

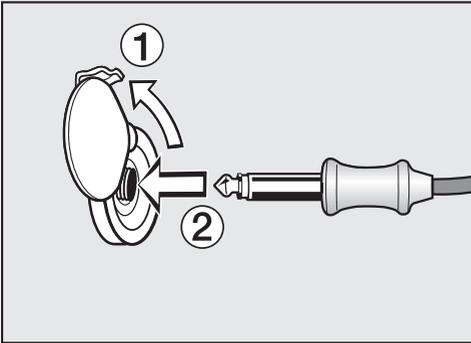
- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille.
- La pointe en métal de la thermosonde est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais, puis enfoncez-y la thermosonde.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Si la viande est marbrée et/ou très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la plage de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.
- Si vous utilisez du papier d'aluminium, un sac ou un sachet de cuisson, percez-le avec la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à cuire. Vous pouvez également mettre la thermosonde sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

### Comment utiliser la thermosonde

■ Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde jusqu'à la poignée dans la pièce à cuire.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

■ Enfournez le plat.



- Enfoncez le connecteur de la thermosonde dans la prise de raccordement, il doit s'enclencher avec un déclic.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur, si nécessaire.

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Dès que la température à cœur est atteinte, le cycle de cuisson s'achève.

**⚠** Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La thermosonde peut être brûlante.  
Risque de brûlures.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde de la douille de branchement !

## Différer une cuisson avec la thermosonde

Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez **Modifier | Ouvrir les réglages supplémentaires** et saisissez un horaire dans le champ **Départ à**.
- Dans les programmes automatiques, sélectionnez **Démarrer ultérieurement**.

Il est possible d'estimer l'heure de fin de cuisson, car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond approximativement à la durée d'une cuisson sans thermosonde.

Le réglage des fonctions **Durée** et **Arrêt à** n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre la température à cœur souhaitée.

## Utilisation de la chaleur résiduelle

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête peu avant la fin du cycle de cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson.

L'utilisation automatique de la chaleur résiduelle permet d'économiser de l'énergie.

Cette fonction d'économie d'énergie est indiquée à l'écran par **Phase économie d'énergie**. La température à cœur mesurée n'est plus affichée.

Le ventilateur de refroidissement et, dans certains modes de cuisson, le ventilateur de chaleur tournante restent enclenchés.

Si la température à cœur réglée est atteinte, **Opération finie** s'affiche et un signal retentit, sous réserve que le signal sonore ait été activé.

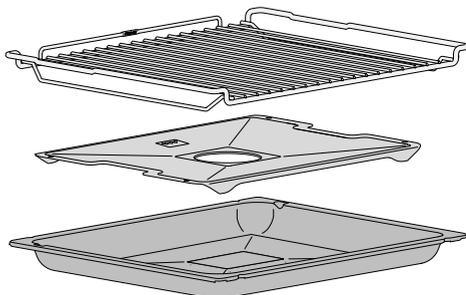
**Conseil** : si la viande n'est pas encore cuite à votre goût, piquez la thermosonde à un autre endroit et répétez le processus.

## Mode Gril

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Si vous utilisez un mode gril avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus devant le ventilateur et n'est donc pas refroidi. Les éléments de commande deviennent chauds.

Fermez la porte pendant la cuisson au gril.



N'utilisez pas la plaque de cuisson.

### Conseils pour faire griller

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres matières grasses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de jus de citron.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus. Si disponible, en mode de cuisson traditionnel, insérez la plaque à griller et rôtir entre les deux. La plaque à griller et rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

- Appliquez un peu d'huile sur la grille avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

### Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plusieurs pièces de viande et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

### Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien mais ne sera pas cuite.

### Choisir le niveau

- Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller.
- Enfouez les aliments plats au niveau 3 ou 4.
- Enfouez les aliments de gros diamètre au niveau 1 ou 2.

## Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Les pièces de viande ou de poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par face.  
Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.

### - saignant

lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur

### - à point

si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur

### - bien cuit

lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite

**Conseil :** si la surface des grandes pièces de viande est déjà bien brune mais que la viande n'est pas cuite à cœur, enfournez la grillade à un niveau plus bas ou réduisez la température du gril. Cela évite que la surface ne brunisse trop.

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température.

N'utilisez pas la thermosonde avec les modes Gril.

Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

## Utiliser M Chef + Multigril et Multigril

Utilisez ces modes de cuisson pour griller de grandes quantités d'aliments plats et gratiner des aliments dans de grands moules.

Dans le mode de cuisson M Chef + Multigril , l'aliment est grillé à cœur grâce aux ondes électromagnétiques, tandis que le mode gril lui confère une belle coloration homogène. Cela raccourcit le temps de cuisson au gril par rapport au mode de cuisson Multigril .

## Utiliser Gril éco

Utilisez ce mode pour les grillades peu épaisses en petites quantités et pour faire gratiner vos préparations dans de petits moules.

Seule la partie intérieure de la résistance de chaleur voûte/gril devient rouge incandescent pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

## Utiliser M Chef + Turbogril et Turbogril

Utilisez ces modes de cuisson pour griller des pièces de grand diamètre telles que des volailles.

Dans le mode de cuisson M Chef + Turbogril , l'aliment est cuit à cœur grâce aux ondes électromagnétiques, tandis que le mode voûte/gril et le ventilateur alternent pour lui conférer une belle coloration homogène. Cela raccourcit le temps de cuisson au gril par rapport au mode de cuisson Turbogril .

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, les surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. La façade du four Dialog est particulièrement susceptible d'être endommagée par des nettoyants pour four et des produits détartrants. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Enlevez immédiatement les restes de détergent.

### Produits à ne pas utiliser

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique,
- de paille de fer,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- de nettoyant pour four,
- de spirales à récurer.

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles à retirer. Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite.

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

**Conseil :** les dépôts laissés par l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

## Nettoyer les salissures normales

Un joint est posé sur le pourtour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la porte et l'enceinte. Il peut s'abîmer si vous le frottez ou le récuerez.

Évitez de le nettoyer autant que possible.

Deux joints sont posés sur le pourtour de la porte.

Ne retirez jamais ces joints.

## Nettoyer les salissures normales

- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire. Ceci est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

La thermosonde ne doit pas être immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle, cela l'endommagerait. Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

# Nettoyage et entretien

---

## Nettoyer les salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces de l'appareil. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Éliminez les restes incrustés avec un grattoir à verre ou une spirale inox (par ex. Spiremouss' de Spontex), de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

## Utiliser un produit nettoyant pour four

- Lorsque les surfaces avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs désagréables sont susceptibles de se former lors des cycles de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte de cuisson. Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois latérales et arrière de l'enceinte de cuisson.

- Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.

Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après avoir laissé agir, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

## Nettoyer l'enceinte avec la Pyrolyse

Vous pouvez nettoyer l'enceinte de cuisson avec la fonction Pyrolyse  au lieu de la nettoyer à la main.

Pendant le nettoyage par pyrolyse, l'enceinte de cuisson est chauffée à plus de 400 °C. Cela permet de détruire et réduire en cendres tous les dépôts dans l'enceinte.

Vous pouvez choisir entre 3 niveaux de pyrolyse, avec des durées différentes.

- Niveau 1 pour les salissures légères,
- Niveau 2 pour les salissures plus tenaces,
- Niveau 3 pour les salissures importantes.

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement au démarrage de la pyrolyse. Vous ne pouvez l'ouvrir de nouveau qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

Vous pouvez également différer le début de la pyrolyse, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

Une fois la pyrolyse terminée, vous pouvez aisément retirer les résidus (par ex. les cendres) qui se sont éventuellement accumulés, selon le degré de salissure du four.

## Préparer la pyrolyse

Les températures très élevées de l'enceinte pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent les accessoires non adaptés à la pyrolyse.

Avant de démarrer la pyrolyse, retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non pyrolysables.

Les accessoires ci-dessous peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant la pyrolyse :

- Supports de gradins
- Grille HBBR 52
- Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.
- Placez la grille au niveau supérieur.

Un fort dégagement de fumées risque de se produire en cas de salissures importantes dans l'enceinte. Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson et retirez les salissures incrustées sur les surfaces émaillées à l'aide d'un racloir à verre avant de lancer le programme de pyrolyse.

# Nettoyage et entretien

## Démarrer la pyrolyse

 Risque de blessure par des vapeurs toxiques.

Le nettoyage par pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.

Ne restez pas dans la cuisine pendant le nettoyage par pyrolyse et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y entrer.

Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le nettoyage par pyrolyse. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le nettoyage par pyrolyse, le four Dialog chauffe davantage que pendant l'utilisation normale.

Empêchez les enfants de toucher le four Dialog pendant le nettoyage par pyrolyse.

- Sélectionnez Entretien .
- Sélectionnez Pyrolyse.
- Sélectionnez le niveau de pyrolyse en fonction du degré de salissure de votre four.
- Validez en effleurant *OK*.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

- Validez en effleurant *OK*.

Vous pouvez lancer la pyrolyse immédiatement ou la remettre à plus tard.

## Démarrer immédiatement la pyrolyse

- Si vous souhaitez lancer immédiatement le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez Démarrer immédiatement.

- Validez en effleurant *OK*.

La pyrolyse démarre.

La porte est automatiquement verrouillée. Ensuite, le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement sont automatiquement activés.

Le temps restant pour la pyrolyse s'affiche. Il ne peut pas être modifié.

Si dans l'intervalle vous avez programmé une minuterie, un signal sonore retentit une fois la minuterie écoulée,  clignote et le temps s'incrémente. Dès que vous effleurez la touche , les signaux sonores et visuels s'éteignent.

## Départ différé de la pyrolyse

- Si vous souhaitez différer le départ de la pyrolyse, sélectionnez Démarrer ultérieurement.

- Validez en effleurant *OK*.

- Réglez l'heure à laquelle le nettoyage par pyrolyse doit démarrer.

- Validez en effleurant *OK*.

La porte est automatiquement verrouillée. L'indication Départ à s'affiche à l'écran, suivie de l'heure de départ programmée.

Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez la possibilité de modifier l'heure de départ via Modifier.

Dès que l'heure de début est atteinte, le chauffage de l'enceinte et le ventilateur se mettent automatiquement en marche et le temps restant est affiché.

## Terminer la pyrolyse

Dès que le temps restant arrive à zéro, un message indique que la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée, Opération finie s'affiche et un signal retentit.

### ■ Éteignez le four Dialog.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.



Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Le four Dialog est encore très chaud après la pyrolyse. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant d'éliminer les éventuels résidus de la pyrolyse et de graisser les supports de gradins.

- Enlevez les résidus liés à la pyrolyse (par ex. les cendres) qui peuvent s'être accumulés dans l'enceinte et sur les accessoires en fonction du degré de salissure du four.
- Appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les supports de gradins.

Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibre propre et humide.

Un joint est posé sur le pourtour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la porte et l'enceinte. Il peut s'abîmer si vous le frottez ou le récurrez. Évitez de nettoyer ce joint autant que possible.

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

# Nettoyage et entretien

## Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

Les événements suivants ont pour effet d'interrompre le nettoyage par pyrolyse :

- Vous éteignez le four Dialog.
- Une panne de courant a lieu.

En règle générale, après interruption du programme de pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C.

Si vous éteignez le four Dialog, Arrêter l'appareil ? s'affiche à l'écran.

- Si vous souhaitez annuler le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez oui.

La porte est déverrouillée dès que la température dans l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C et que le four Dialog est éteint.

- Si vous souhaitez poursuivre le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez non.

Le nettoyage par pyrolyse se poursuit.

Si une panne de courant a lieu, le message Annulation de la pyrolyse s'affiche suite au rétablissement du courant.

La porte est déverrouillée dès que la température dans l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C.

Un signal sonore retentit et Opération finie s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Recommencez le nettoyage par pyrolyse.

## Détartrage

Le système d'évaporation doit être détartré plus ou moins souvent, en fonction de la dureté d'eau.

Vous pouvez effectuer un détartrage à tout moment.

Après un certain nombre de cuissons, le système vous invite automatiquement à détartrer le four afin d'assurer son bon fonctionnement.

Les 10 dernières cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. L'utilisation de modes de cuisson et de programmes automatiques avec apport d'humidité est ensuite bloquée.

Vous ne pourrez les utiliser de nouveau que lorsque vous aurez effectué un détartrage complet. Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson et programmes automatiques sans apport d'humidité.

## Déroulement d'un processus de détartrage

Lorsque vous avez lancé un processus de détartrage, vous devez le terminer jusqu'au bout. Il ne peut être interrompu.

Le détartrage dure env. 90 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

1. Préparation du détartrage
2. Aspiration du produit de détartrage
3. Phase d'action
4. Phase de rinçage 1
5. Phase de rinçage 2
6. Phase de rinçage 3
7. Évaporation de l'eau résiduelle

## Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le tube de remplissage, votre appareil est livré avec un tuyau en plastique à ventouse.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.

**Conseil :** vous pouvez vous procurer d'autres pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque Miele, de votre service après-vente Miele ou sur notre boutique en ligne.

D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil.

De plus, l'efficacité du détartrage ne peut être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

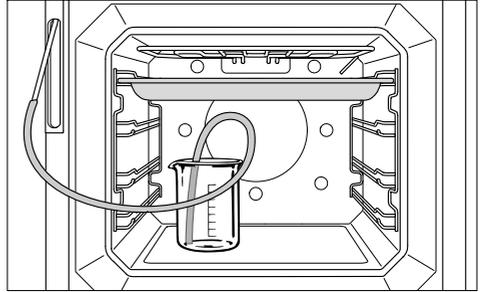
- Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau froide du robinet et faites-y dissoudre complètement une pastille détartrante.

## Effectuer le détartrage

- Sélectionnez Entretien (Ⓞ).
- Sélectionnez Détartrage.

Si les modes de cuisson et programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en confirmant avec **OK**.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau le plus haut et enfoncez-la bien, afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation. Validez en effleurant **OK**.



- Déposez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Fixez l'une des extrémités du tuyau en plastique au tube de remplissage. Plongez l'autre extrémité dans le liquide de détartrage jusqu'au fond du récipient, puis fixez-le à l'aide de la ventouse.
- Validez en effleurant **OK**.

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez **Arrêt** ou **Départ**.

La quantité de produit de détartrage effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Un message vous signale la fin du processus d'aspiration.

- Validez en effleurant **OK**.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

## Nettoyage et entretien

- Laissez le récipient avec le tuyau raccordé au tube de remplissage dans l'enceinte de cuisson puis ajoutez environ 300 ml d'eau, le système continuant d'aspirer du liquide pendant que le produit agit.

Toutes les 5 minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide. Vous entendez des bruits de pompe.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant tout le processus.

Un signal sonore retentit à la fin de la phase d'action.

### Rinçage du système d'évaporation après la phase d'action

Suite à la phase d'action, l'appareil doit rincer le système d'évaporation pour éliminer les résidus de produit de détachage.

Pour ce faire, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises dans le système d'évaporation puis est recueilli dans la plaque de cuisson multi-usages.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant le produit de détachage, videz-la et replacez-la sur le niveau d'introduction supérieur.
- Sortez le tuyau en plastique du récipient.
- Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 litre d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.
- Validez en effleurant *OK*.

Le processus d'aspiration du **premier rinçage** démarre.

L'eau circule dans le système d'évaporation puis est recueillie dans la plaque de cuisson multi-usages.

Un message vous invite à préparer le **second processus de rinçage**.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la sur le niveau d'introduction supérieur.
- Retirez le flexible plastique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.
- Validez en effleurant *OK*.
- Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

Laissez la plaque de cuisson multi-usages et l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

### Évaporation de l'eau résiduelle

Après le troisième rinçage, le processus d'évaporation de l'eau résiduelle démarre.

- Sortez le récipient et le tuyau de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Validez en effleurant *OK*.

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau effectivement restante.

## Terminer le détartrage

À la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle, une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous donne des indications de nettoyage suite au processus de détartrage.

- Validez en effleurant *OK*.

Un signal sonore retentit et *Opération finie* s'affiche.

- Éteignez le four Dialog à l'aide de la touche *Marche/Arrêt* .

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four Dialog devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant le liquide recueilli.
- Nettoyez le four lorsqu'il a refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.
- Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte de l'appareil.

## En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
<b>L'écran est sombre.</b>	Vous avez sélectionné le réglage QuickTouch   désactivé. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four Dialog est éteint. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le four Dialog. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage QuickTouch   activé avec l'heure.</li></ul>
	Le four Dialog n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si la fiche du four Dialog est branchée dans la prise.</li><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.</li></ul>
<b>Vous n'entendez aucun signal sonore.</b>	Les signaux sonores sont désactivés ou leur volume est trop faible. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume dans le menu Réglages   Volume   Signaux sonores.</li></ul>
<b>L'enceinte ne chauffe pas.</b>	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Désactivez le mode expo : Réglages   Revendeur   Mode expo   désactivé.</li></ul>
<b>Lorsque vous allumez le four, l'information Sécurité enfants  s'affiche.</b>	La sécurité enfants  est activée. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson en maintenant le doigt sur le symbole  pendant au moins 6 secondes.</li><li>■ Si vous souhaitez désactiver durablement la sécurité enfants, effectuez le réglage suivant : Sécurité   Sécurité enfants    désactivé.</li></ul>

Problème	Cause et solution
<p><b>Le message</b> Panne de courant -opération interrompue <b>s'affiche à l'écran.</b></p>	<p>Une brève coupure de courant a eu lieu. Le cycle de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Éteignez le four Dialog et rallumez-le.</li> <li>■ Redémarrez le processus de cuisson.</li> </ul>
<p><b>Le message</b> 12:00 <b>s'affiche à l'écran.</b></p>	<p>La panne de courant a duré plus de 200 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez à nouveau la date et l'heure.</li> </ul>
<p><b>Le message</b> Durée maximale de fonctionnement atteinte <b>s'affiche à l'écran.</b></p>	<p>Le four Dialog a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. La sécurité oubli s'est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Validez en effleurant OK. Effacez le message Opération finie en sélectionnant la touche sensitive ↵.</li> </ul> <p>Le four Dialog est ensuite prêt à fonctionner.</p>
<p>F32 <b>s'affiche à l'écran.</b></p>	<p>Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne ferme pas la porte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Éteignez le four Dialog et rallumez-le. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse.</li> <li>■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<p>F33 <b>s'affiche à l'écran.</b></p>	<p>Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne s'ouvre pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Éteignez le four Dialog et rallumez-le.</li> <li>■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<p> Anomalie <b>et un code non-listé dans le tableau s'affichent.</b></p>	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<p>Fonction non disponible pour le moment. <b>apparaît à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.</b></p>	<p>Le système d'évaporation est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<p>Anomalie commande humidité -les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité <b>apparaît à l'écran après avoir sélectionné un programme automatique.</b></p>	<p>Le système d'évaporation est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul> <p>Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.</p>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p><b>Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.</b></p>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode expo : Réglages   Revendeur   Mode expo   désactivé.</li> </ul> <p>La pompe du système d'évaporation est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<p><b>Pendant une cuisson en mode M Chef, le ventilateur de refroidissement fonctionne à une vitesse très élevée.</b></p>	<p>En mode de cuisson M Chef, le four Dialog peut chauffer beaucoup plus que dans un mode de cuisson classique. Après le cycle de cuisson, la vitesse du ventilateur se réduira automatiquement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si cela se produit fréquemment, vérifiez le cas échéant l'encastrement de l'appareil (voir chapitre « Installation »).</li> </ul> <p>Le four Dialog chauffe plus lorsque de très petites quantités d'aliments se trouvent dans l'enceinte de cuisson (par ex. 2 petits pains).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si possible, enfournez des quantités d'aliments plus importantes.</li> </ul>
<p><b>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</b></p>	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »).</p>
<p><b>Le four Dialog s'est arrêté tout seul.</b></p>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four Dialog s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un cycle de cuisson ou après avoir allumé l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez le four Dialog.</li> </ul>
<p><b>Les aliments ne sont pas cuits uniformément.</b></p>	<p>Si les aliments sont trop dorés par endroits, c'est que la température sélectionnée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez une température plus faible.</li> </ul> <p>Si les aliments sont durs ou secs par endroits, c'est que l'intensité sélectionnée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez une intensité plus faible ou réduisez le nombre de Gourmet Units.</li> </ul>

Problème	Cause et solution
<p><b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.</b></p>	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.</li> </ul>
	<p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.</li> </ul>
<p><b>Après l'apport du nombre de Gourmet Units réglé, les aliments ne sont pas encore assez dorés.</b></p>	<p>La température réglée est trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Augmentez la température. Pour faire dorer davantage vos aliments, poursuivez la cuisson avec un mode classique, sans Gourmet Units.</li> </ul>
<p><b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.</b></p>	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.</li> </ul>
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dans les modes de cuisson M Chef + Chaleur sole-voûte  et Chaleur sole-voûte , les moules de couleur claire ou brillante ne sont pas les plus indiqués. Utilisez des moules mats et foncés.</li> <li>■ Pour les modes de cuisson M Chef, utilisez de préférence des moules en métal. Avec des moules en silicone, en verre ou en céramique, et avec un tapis en silicone sous le moule, il peut arriver que le dessous ne soit pas assez doré.</li> </ul>
	<p>La hotte catalytique est activée. Les aliments délicats, par exemple la génoise ou les biscuits, peuvent dorer de façon irrégulière.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez le réglage Hotte catalytique   désactivé.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson après la pyrolyse.</b>	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures et produit donc des résidus sous forme de cendres.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide.</li></ul> <p>Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.</p>
<b>Des bruits se font entendre lorsque vous insérez ou retirez un accessoire.</b>	<p>En raison du revêtement pyrolysable des supports de gradins, des effets de frottement peuvent survenir lors de l'insertion ou du retrait d'accessoires.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Afin de réduire les effets de frottement, appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les supports de gradins. Répétez cette opération après chaque pyrolyse.</li></ul>
<b>L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</b>	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li></ul>

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

### Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

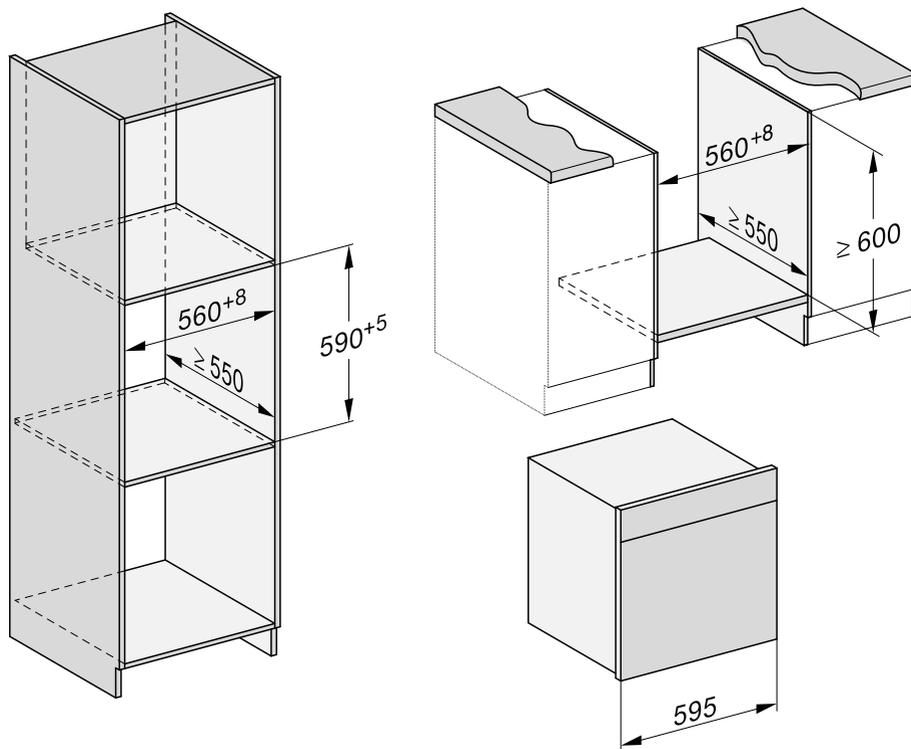
# Installation

## Dimensions d'encastement

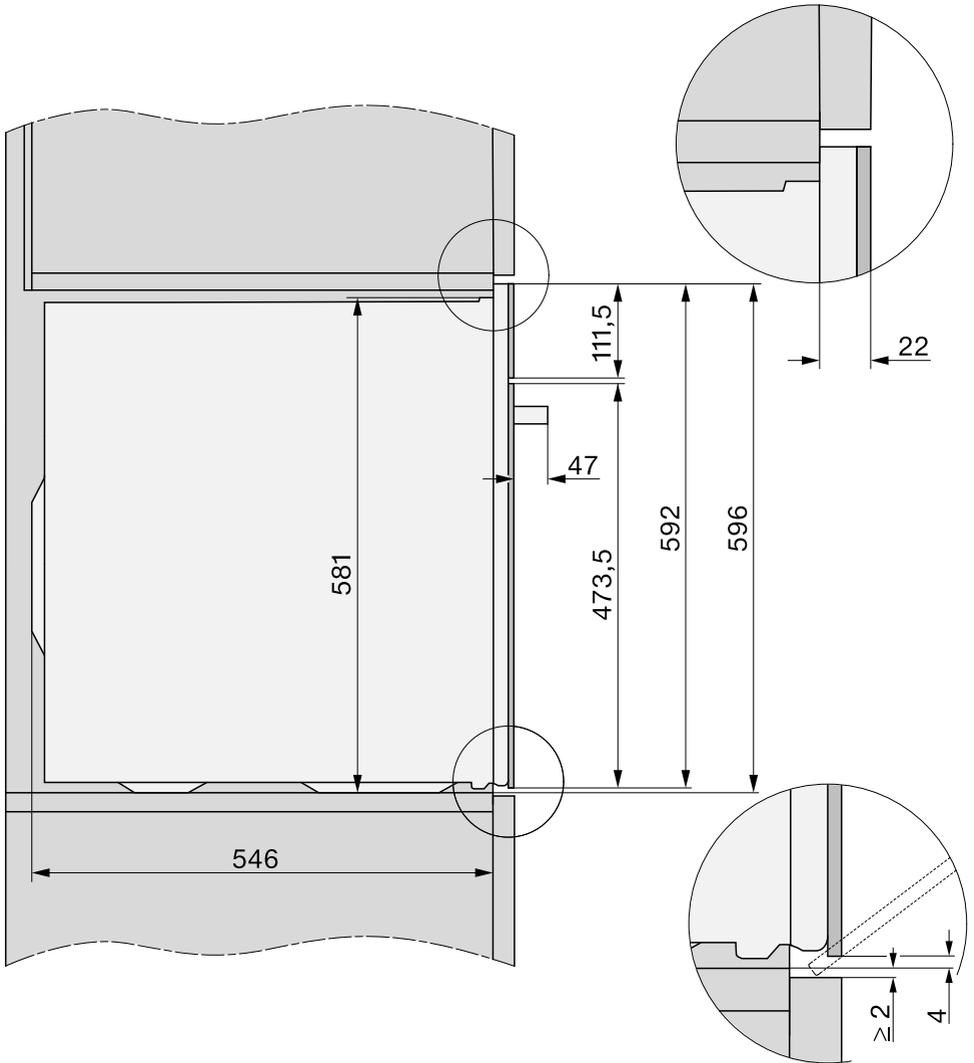
Les cotes sont indiquées en mm.

### Encastement dans un meuble haut ou bas

Si le four Dialog doit être encastré sous une table de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastement.

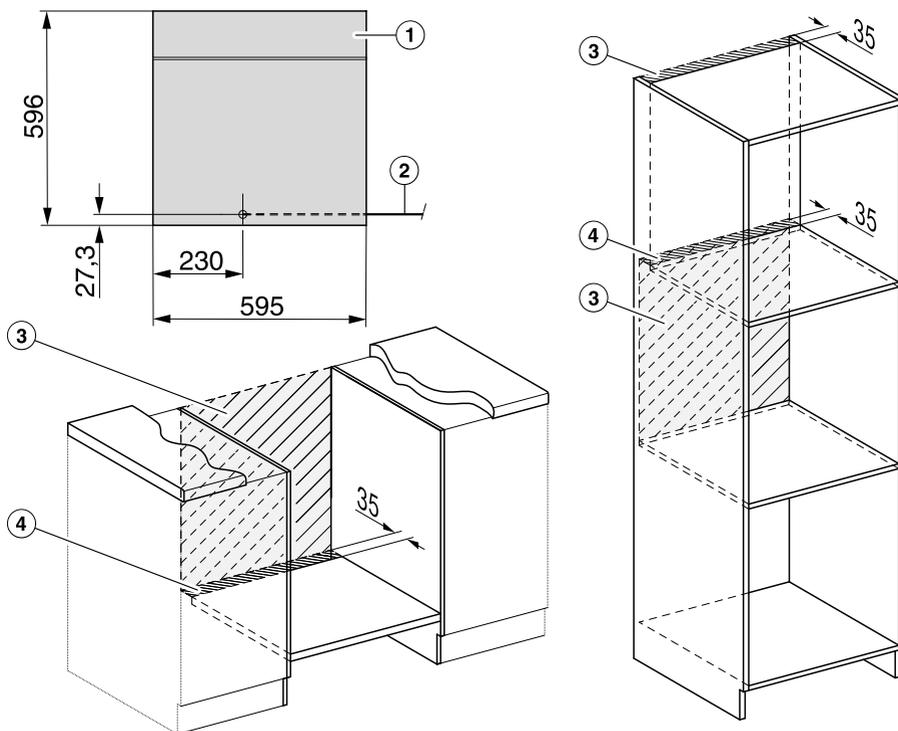


## Vue latérale



# Installation

## Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 2 000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm<sup>2</sup>

## Encastrer le four Dialog

N'utilisez le four Dialog que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

Pour fonctionner correctement, le four Dialog nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

Respectez impérativement les consignes d'installation :

N'installez pas de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four Dialog ne repose pas sur le mur.

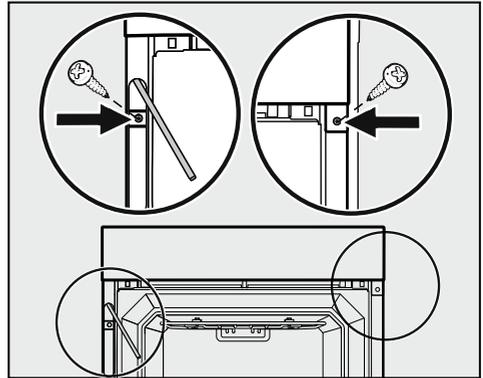
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Avant l'encastrement, vérifiez que la prise réseau n'est pas sous tension.
- Raccordez le four Dialog au réseau électrique.

La porte peut s'abîmer en cas de transport du four Dialog en le tenant par la poignée.

Pour le transport, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

- Insérez le four Dialog dans la niche et ajustez-le bien.
- Ouvrez la porte.



- Sortez le tube d'aspiration situé à gauche en dessous du bandeau de commande.
- À l'aide des vis fournies, fixez le four Dialog aux parois latérales de la niche.

# Installation

---

## Raccordement électrique

Le four Dialog est équipé d'un cordon d'alimentation et d'une prise pour son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 220–240 V.

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

Le raccordement doit impérativement se faire sur une prise avec mise à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

L'appareil doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de sectionnement sur chaque pôle.

Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur classique à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de cuisson de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Désignation de modèle
- Numéro de fabrication
- les données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale).

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, un câble spécial doit impérativement être installé par un technicien du SAV Miele.

Ce four Dialog est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette dernière, il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.

Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme d'ondes électromagnétiques afin de chauffer les aliments.

Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

## Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥⬆️		GU	INT	🕒 [min]	CF
Muffins (plaque)		165	✓	2	150		25-35	-
		150-160	-	2	-	-	40-50	-
Petits gâteaux (1 plaque)*		150	-	2	-	-	30-40	-
		170 <sup>1</sup>	-	2	-	-	15-25	-
Petits gâteaux (2 plaques)*		150 <sup>1</sup>	-	2+3	-	-	30-40	-
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)		170	-	2	--		35-45	-
		160-170 <sup>1</sup>	-	2	-	-	60-70	-
Gâteau marbré (moule rectangulaire, 30 cm/couronne, Ø 26 cm)		200	-	2	200		30-40	-
		170-180	-	2	-	-	60-70	-
Gâteau marbré (moule à kouglof, Ø 26 cm)		200	-	2	250		30-40	-
		170-180	✓	2	-	-	60-70	-
Gâteau aux noix (moule rectangulaire, 30 cm)		160	-	2	250		50-60	✓
		150-160	-	2	-	-	65-75	-
Gâteau aux noix (couronne/moule à kouglof, Ø 26 cm)		160	✓	2	270		40-50	-
		150-160	✓	2	-	-	65-75	-
Kouglof (moule à kouglof, Ø 26 cm)		180	-	2	280		55-65	-
		150-160	-	2	-	-	80-90	-
Tarte aux fruits (plaque)		180	-	2	220		25-35	✓
		160-170	-	1	-	-	40-50	✓
Tarte aux fruits (moule à manqué, Ø 26 cm)		160	✓	2	300		40-50	✓
		160-170	-	2	-	-	55-65	✓
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		160-170	-	2	-	-	30-40	-

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥⬆️ Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chaleur tourn., Chaleur tournante, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt, -- ne pas régler de valeur

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

# Tableaux de cuisson

## Pâte Brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑		GU	INT	🕒 [min]	CF
Biscuits à l'emporte-pièce (1 plaque)		150–160	–	2	–	–	25–35	–
Biscuits à l'emporte-pièce (2 plaques)		150–160	–	2+3	–	–	25–35 <sup>2</sup>	–
Sprints (1 plaque)*		140	–	2	–	–	18–25	–
		160 <sup>1</sup>	–	3	–	–	25–30	–
Sprints (2 plaques)*		140	–	2+3	–	–	60–70 <sup>2</sup>	–
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	–	–	20–30	–
Cheesecake (moule à manqué, Ø 26 cm)		155	–	2	200		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	85–95	–
Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 20 cm)*		170	–	2	–	–	90–100	–
		180	–	2	–	–	70–80	–
Tourte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm)		180	–	2	300		40–50	✓
		170–180	–	2	–	–	65–75	–
Tarte aux fruits avec nappage (moule à manqué, Ø 26 cm)		170	–	2	300		45–55	–
		160–170	–	2	–	–	65–75	–
Tarte aux fruits avec nappage (plaque)		180	–	2	250		50–60	✓
		160–170	–	2	–	–	65–75	✓
Tarte aux fruits et à la crème (plaque)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	–	2	–	–	55–65	✓

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chaleur tourn., Chaleur tournante, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, M Chef + Cuisson intens., Cuisson intensive, ✓ marche, – arrêt

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

2 Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑		GU	INT	🕒 [min]	CF
Kouglof (∅ 24 cm)		180	-	2	180		40-50	-
		170-180	-	2	-	-	55-65	-
Pain de Noël allemand		170	-	2	180		40-50	-
		150-160	-	2	-	-	70-80	-
Tarte aux fruits et au crumble (plaque)		190	-	2	200		35-40	✓
		170-180	-	2	-	-	45-55	✓
Tarte aux fruits (plaque)		190	-	3	200		35-40	✓
		200	✓	3	-	-	45-55	✓
Pains aux raisins (plaque)		180	✓	2	140		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	35-45	-
Pain blanc (cuisson sans moule), en 2 étapes de cuisson		200	✓	2	-	-	12 <sup>4</sup>	-
	<sup>1</sup>				100		20-30	
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		200	✓	2	170		30-40 <sup>5</sup>	-
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm), en 2 étapes de cuisson		220	✓	2	-	-	25 <sup>5</sup>	-
		180 <sup>2</sup>	-				25-35	
Faire lever la pâte		30-35	-	- <sup>3</sup>	-	-	15-60	-

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chaleur tourn., Chaleur sole-voûte, HydraCook avec chauffage Chaleur tournante +, HydraCook avec chauffage Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

- 1 Poursuivez le processus de cuisson dans le mode de cuisson modifié.
- 2 Réduisez la température après le temps de cuisson indiqué puis poursuivez le processus de cuisson.
- 3 Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus.
- 4 2 diffusions de vapeur | manuel : déclenchez la 1ère diffusion de vapeur immédiatement après introduction du produit à cuire et la 2e diffusion de vapeur 5 minutes plus tard.
- 5 2 diffusions de vapeur | commandé par la durée : déclenchez la 1ère diffusion de vapeur 1 minute après introduction du produit à cuire et la 2e diffusion de vapeur 7 minutes plus tard.

# Tableaux de cuisson

## Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Tarte aux fruits et au crumble (plaque)		190	-	3	200		35-40	✓
		170-180	-	3	-	-	45-55	✓
Chaussons aux pommes (plaque)		180	-	2	130		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	30-40	-

 Mode de cuisson,  température,  Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson),  niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte),  Durée, CF Crisp function,  M Chef + Chaleur sole-voûte.,  Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

## Pâte à génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Génoise (2 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		180	-	2	70		15-20	-
		170-180	-	2	-	-	25-30	-
Génoise (4-6 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20-25	✓
		170-180 <sup>1</sup>	-	2	-	-	40-50	✓
Gâteau de Savoie (moule à manqué, Ø 26 cm)*		170-180	-	2	-	-	30-40	-
		160-170 <sup>1</sup>	-	2	-	-	25-35	-
Abaisse de génoise (plaque)		180-190	✓	2	-	-	15-20	-

 Mode de cuisson,  température,  Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson),  niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte),  Durée, CF Crisp function,  M Chef + Chaleur tourn.+,  Chaleur tournante +,  M Chef + Chaleur sole-voûte,  Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

# Tableaux de cuisson

## Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Choux (plaque)		190	-	2	350		30-40	✓
		190 <sup>1</sup>	-	2	-	-	35-45	✓
Chaussons (plaque)		210	✓	2	130		15-25	-
		180-190	-	2	-	-	30-40	-
Macarons (1 plaque)		120-130	-	2	-	-	40-50	✓
Macarons (2 plaques)		120-130	-	2+3	-	-	45-55	✓
Strudel aux pommes (plaque)		220 <sup>1</sup>	-	2	120		30-40	✓
		200-210 <sup>1</sup>	-	2	-	-	45-55	✓

 Mode de cuisson,  température,  Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson),  niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte),  Durée, CF Crisp function,  M Chef + Chaleur tourn.,  Chaleur tournante +,  M Chef + Chaleur sole-voûte,  Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

## Plats salés

Aliment (accessoire)		° [°C]			GU	INT		CF
Quiche salée, pâte à gâteau (plaque)		240	✓	2	220		25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Tarte à l'oignon (plaque)		190	✓	2	250		35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, pâte levée (plaque)		220	✓	2	100		25–35	✓
		200–210 <sup>3</sup>	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (plaque)		200–210 <sup>3</sup>	–	3	–	–	35–45	✓
Toast* (grille)		300 <sup>4</sup>	✓	3	–	–	5–8	–
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		250 <sup>4</sup>	✓	3	–	–	4–7	–
Légumes grillés (grille de cuisson et plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	✓	4/3	–	–	5–10 <sup>5</sup>	–
Épis de maïs (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		300 <sup>4</sup>	✓	3	–	–	15–25 <sup>6</sup>	–

Mode de cuisson, °  
température, Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte), Durée, CF Crisp function, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, Multigril, ✓ marche, – arrêt

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

- 1 Insérez la grille de cuisson dans le niveau 4 et la plaque de cuisson multi-usages dans le niveau 3.
- 2 Suivant la quantité, vous pouvez aussi utiliser le mode de cuisson Gril éco
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 4 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 5 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- 6 Retournez les aliments plusieurs fois pendant le processus de cuisson.

# Tableaux de cuisson

## Bœuf

Aliment (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑ Chauffage accéléré ou Préchauffer	<sup>4</sup>	GU	INT	🕒 [min]	 [°C]
Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	<sup>2</sup>	150–160	✓	2	–	–	130–140 <sup>6</sup>	--
Filet de bœuf “bleu”, env. 1,3 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	60		30–40	45–48
	<sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	–	–	50–60	45–48
Filet de bœuf “medium”, env. 1,3 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	60		55–65	54–57
	<sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	–	–	110–120	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1,3 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	60		130–140	63–66
	<sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	–	–	200–210	63–66
Rosbif “bleu”, env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		30–40	45–48
	<sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	–	–	50–60	45–48
Rosbif “medium”, env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		55–65	54–57
	<sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	–	–	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		130–140	63–66
	<sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	–	–	200–210	63–66
Burger/boulettes (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>*,1</sup>	<sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	✓	3	–	–	15–25 <sup>7</sup>	--

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), <sup>4</sup> niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte), 🕒 Durée, température à cœur, Chaleur tournante +, M Chef + Chaleur solevoûte, fonction spéciale Cuisson basse température, Multigril, ✓ marche, – arrêt

## Tableaux de cuisson

---

- \* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.
- 1 Enfournez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages dans l'enceinte de cuisson pendant la phase de chauffage.
  - 2 Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
  - 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 15 minutes avant d'enfourner les aliments.
  - 4 Réduisez la température après le phase de préchauffage puis poursuivez le processus de cuisson.
  - 5 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
  - 6 Arrosez d'env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson et démarrez la cuisson avec le couvercle dans un premier temps. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez une nouvelle fois env. 0,25 l de liquide avant de poursuivre le processus de cuisson.
  - 7 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

# Tableaux de cuisson

## Porc

Aliment (accessoire)		[°C]			GU	INT	[min]	
Rôti de porc/échine, env. 1,5 kg (plat à rôtir)		150	✓	2	--		110–120 <sup>10</sup>	85
Rôti/échine, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180	✓	2	-	-	120–150 <sup>11</sup>	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir), en 2 étapes de cuisson		130					70	80–90
		250 200	-	2	-	-	60–80	
Filet de porc, env. 350 g (plat à rôtir)		200	✓	2	150		15–25	--
Filet de porc, env. 350 g (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>		130 <sup>7</sup> 90–100 <sup>8</sup>	-	2	-	-	70–90	60–69
Rôti de porc fumé, env. 1 kg (plat à gratin et grille de cuisson)		140	-	2	500		70–80 <sup>12</sup>	--
Rôti de porc fumé, env. 1 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>		130 <sup>7</sup> 95–105 <sup>8</sup>	-	2	-	-	140–160	63–66
Pain de viande, env. 1 kg (plat à gratin et grille de cuisson)		230	✓	2	--		40–50 <sup>13</sup>	75
Pain de viande, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		190–200	✓	2	-	-	70–80	75–85
Bacon (grille de cuisson et plaque de cuisson multi-usages) <sup>2</sup>		275 <sup>9</sup>	✓	4/3	-	-	4–6	--
Saucisse à griller (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		300 <sup>9</sup>	✓	3	-	-	15–25 <sup>14</sup>	--

Mode de cuisson, température, Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte), Durée, température à cœur, M Chef + Chaleur tourn.+, Chaleur tournante +, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, HydraCook, fonction spéciale Cuisson basse température, Multigril, ✓ marche, - arrêt, -- ne pas régler de valeur

## Tableaux de cuisson

---

- 1 Enfourez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages dans l'enceinte de cuisson pendant la phase de chauffage.
- 2 Insérez la grille de cuisson dans le niveau 4 et la plaque de cuisson multi-usages dans le niveau 3.
- 3 3 diffusions de vapeur | commandé par la durée : déclenchez la 1ère diffusion de vapeur 5 minutes après introduction du produit à cuire, la 2e diffusion de vapeur au bout de 20 minutes et la 3e diffusion de vapeur au bout de 50 minutes.  
  
Augmentez la température après 50 minutes. Retournez la viande, versez env. 0,5 l de liquide et poursuivez le processus de cuisson.
- 4 Modifiez le mode de cuisson après 70 minutes, réduisez la température et poursuivez le processus de cuisson.
- 5 Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- 6 Suivant la quantité, vous pouvez aussi utiliser le mode de cuisson Gril éco .
- 7 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 15 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 8 Réduisez la température après le phase de préchauffage puis poursuivez le processus de cuisson.
- 9 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 10 Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.
- 11 Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 12 Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.
- 13 Arrosez d'env. 0,25 l de liquide après 15 minutes de cuisson.
- 14 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

# Tableaux de cuisson

## Veau

Aliment (accessoire)		 [°C]		 4 1	GU	INT	 [min]	 [°C]
Veau en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 2	160	✓	2	-	-	120-130 <sup>4</sup>	--
Filet de veau "rosé", env. 1 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		30-40	45-48
	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	50-60	45-48
Filet de veau "médium", env. 1 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		55-65	54-57
	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	110-120	54-57
Filet de veau "bien cuit", env. 1 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		130-140	63-66
	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	200-210	63-66
Carré de veau "rosé", env. 1 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		30-40	45-48
	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	50-60	45-48
Carré de veau "medium", env. 1 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		55-65	54-57
	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	110-120	54-57
Carré de veau "bien cuit", env. 1 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		130-140	63-66
	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	200-210	63-66

 Mode de cuisson,  température,  Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson),  niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte),  Durée,  température à cœur,  Chaleur tournante +,  M Chef + Chaleur solevoûte,  fonction spéciale Cuisson basse température, ✓ marche, - arrêt

- 1 Enfourez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages dans l'enceinte de cuisson pendant la phase de chauffage.
- 2 Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 15 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 4 Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

## Agneau, gibier

Aliment (accessoire)		 [°C]	 ↑ ↓	 1	GU	INT	 [min]	 [°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir)	<sup>2</sup>	150	✓	2	280		80–110 <sup>5</sup>	64–82
		170–180	-	2	-	-	80–120	64–82
Selle d'agneau désossée (grille sur plaque de cuisson multi-usages) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 95–105 <sup>4</sup>	-	2	-	-	40–60	54–66
		180–190 <sup>3</sup>	-	2	-	-	15–25	54–66
Selle de cerf désossée (plaque de cuisson multi-usages)	<sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	-	2	-	-	70–90	60–80
Selle de chevreuil désossée (plaque de cuisson multi-usages)	<sup>2</sup>	140–150 <sup>3</sup>	-	2	-	-	25–35	60–80
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir)	<sup>2</sup>	150	✓	2	220		70–90 <sup>6</sup>	75–85

Mode de cuisson, température, Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte),  
 Durée, température à cœur, M Chef + Chaleur tourn., Chaleur sole-voûte,  
 fonction spéciale Cuisson basse température, ✓ marche, - arrêt

- 1 Enfourez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages dans l'enceinte de cuisson pendant la phase de chauffage.
- 2 Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 15 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 4 Réduisez la température après le phase de préchauffage puis poursuivez le processus de cuisson.
- 5 Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 40 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 6 Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 30 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

# Tableaux de cuisson

## Volaille, poisson

Aliment (accessoire)		 [°C]			GU	INT	 [min]	 [°C]	CF
Volaille, 0,8–1,5 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		190 <sup>1</sup>	✓	2	-	-	65–75 <sup>3</sup>	--	-
Volaille, env. 2 kg (par ex. canard) (plat à rôtir)		190 220 <sup>2</sup>	-	2	350		90–110 <sup>4</sup>	90	✓
		180–190	✓	2	-	-	100–120 <sup>5</sup>	85–90	✓
Volaille, env. 4 kg (par ex. oie) (plat à rôtir)		160–170	✓	2	-	-	180–200	90–95	✓
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi- usages)		200	✓	2	100		10–20	70–75	-
		220–230	✓	2	-	-	20–30 <sup>6</sup>	70–75	-
2 truites d'env. 230– 250 g chacune (plaque de cuisson multi- usages)		225 <sup>1</sup>	✓	2	-	-	12–17 <sup>3</sup>	--	-
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées, omble) (plaque de cuis- son multi-usages)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

Mode de cuisson, température, Chauffage accéléré ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| douce, || moyenne, ||| forte), Durée, température à cœur, CF Crisp function, M Chef + Chaleur tourn.+, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Rôtissage automatique, Turbogril, HydraCook avec chauffage Chaleur sole-voûte, ✓ marche, Multigrill, - arrêt, -- ne pas régler de valeur

- 1 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 2 Augmentez la température après 70 minutes et poursuivez le processus de cuisson.
- 3 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- 4 Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson. Posez la viande dans le plat à rôtir avec la poitrine tournée vers le bas. Retournez la viande après 40 minutes et enduisez-la d'eau salée après 60 minutes.
- 5 Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson. Retournez la viande après 60 minutes.
- 6 Déclenchez 1 diffusion de vapeur manuelle 5 minutes après le début du cycle de cuisson.

## Aperçu du menu Assistant Gourmet

Les tableaux des pages suivantes présentent une liste des applications de l'Assistant Gourmet de votre four Dialog.

Si une recette est indiquée dans le tableau, consultez-la dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialog.

Le mode de cuisson est prédéfini et ne peut pas être modifié. Les valeurs préconisées pour la température, les Gourmet Units, l'intensité et le temps de cuisson restent modifiables.

Si vous souhaitez modifier les quantités par rapport à celles indiquées dans la recette, utilisez un moule de taille adaptée (par ex. plat à tarte au lieu de la plaque de cuisson multi-usages).

Dans les tableaux, les quantités d'ingrédients qui diffèrent de la recette sont signalées entre parenthèses. Si rien n'est indiqué, les quantités d'ingrédients correspondent à celles de la recette.

### Assistant Gourmet

#### Gâteaux

##### Gateau

Carré aux amandes (**recette** : « Carré aux amandes »)

##### Tarte fruits et crumble

Pâte levée (**recette** : « Tarte fruits et crumble (Pâte levée) »)

Pâte huile-fromage blanc (**recette** : « Tarte fruits et crumble (Pâte huile-fromage blanc) »)

##### Quatre-quarts

Gâteau marbré (**recette pour tous les moules** : « Gâteau marbré »)

Moule à kouglof 24 cm (**quantités indiquées**)

Moule rectangulaire 30 cm (**0,7 fois les quantités indiquées**)

Moule forme couronne 26 cm (**quantités indiquées**)

Quatre-quarts (**recette pour tous les moules** : « Quatre-quarts à la vanille »)

Moule à kouglof 24 cm

Moule rectangulaire 30 cm

Moule forme couronne 26 cm

## Aperçu du menu Assistant Gourmet

<b>Assistant Gourmet</b>
<b>Pains</b>
Fougasse ( <b>recette</b> : « Fougasse »)
Moule rond (0,3 fois les quantités indiquées)
Plat multi-usages (quantités indiquées)
Pain blanc
non moulé ( <b>recette</b> : « Pain blanc frais »)
800 g (quantités indiquées)
1000 g (1,25 fois les quantités indiquées)
Moule rectangulaire 25 cm ( <b>recette</b> : « Pain blanc aux fines herbes », 0,8 fois les quantités indiquées)
Moule rectangulaire 30 cm ( <b>recette</b> : « Pain blanc aux fines herbes », quantités indiquées)
Pain au froment ( <b>recette</b> : « Pain au froment frais »)
Moule rectangulaire 25 cm (0,8 fois les quantités indiquées)
Moule rectangulaire 30 cm (quantités indiquées)
<b>Petits pains</b>
Petits pains au levain sucrés ( <b>recette</b> : « Petits pains aux raisins »)
5 pièces (la moitié des quantités indiquées)
10 pièces (quantités indiquées)
Petits pains blancs ( <b>recette</b> : « Petits pains blancs frais »)
4 pièces (la moitié des quantités indiquées)
8 pièces (quantités indiquées)

<b>Assistant Gourmet</b>
Pizzas, tartes salées...
Gosettes en pâte feuilletée ( <b>recette</b> : « Saucisses en croûte »)
4 pièces (0,7 fois les quantités indiquées)
6 pièces (quantités indiquées)
8 pièces (1,3 fois les quantités indiquées)
Pizza ( <b>recette</b> : « Pizza (Pâte levée) »)
Plaque (quantités indiquées)
Moule rond (la moitié des quantités indiquées)
Quiche ( <b>recette</b> : « Quiche lorraine »)
Tarte salée ( <b>recette</b> : « Quiche au fromage »)
Plaque (le double des quantités indiquées)
Moule rond (quantités indiquées)
Viande
Volaille
Poulet, entier ( <b>recette</b> : « Poulet »)
Rôti de dinde ( <b>recette</b> : « Blanc de dinde avec farce »)
Veau
Filet mignon de veau ( <b>recette pour tous les degrés de cuisson</b> : « Filet mignon de veau »)
rosé / à point / cuit
Selle de veau ( <b>recette pour tous les degrés de cuisson</b> : « Selle de veau »)
rosé / à point / cuit
Bœuf
Filet de bœuf ( <b>recette pour tous les degrés de cuisson</b> : « Filet de bœuf »)
saignant / à point / cuit
Rosbif ( <b>recette pour tous les degrés de cuisson</b> : « Rosbif »)
saignant / à point / cuit
Porc
Pain de viande ( <b>recette</b> : « Pain de viande »)
Rôti de porc fumé ( <b>recette</b> : « Rôti de porc fumé »)
Rôti de porc ( <b>recette</b> : « Rôti de porc »)
Filet mignon de porc
rosé / à point / cuit

## Aperçu du menu Assistant Gourmet

<b>Assistant Gourmet</b>
Poisson
Filet de saumon gratiné ( <b>recette</b> : « Filet de saumon gratiné »)
2 parts ( <b>0,3 fois les quantités indiquées</b> )
4 parts ( <b>0,7 fois les quantités indiquées</b> )
6 parts ( <b>quantités indiquées</b> )
8 parts ( <b>1,3 fois les quantités indiquées</b> )
Truite entière saumonée ( <b>recette</b> : « Truite saumonée farcie », <b>sans la farce</b> )
600–1800 g ( <b>adapter les quantités en conséquence</b> )
Filet de sandre ( <b>recette</b> « Sandre aux fines herbes »)
400–1600 g ( <b>adapter les quantités en conséquence</b> )
Fruits de mer
Moules ( <b>recette</b> : « Moules à la thaï »)
500–2000 g ( <b>adapter les quantités en conséquence</b> )

<b>Assistant Gourmet</b>
Gratins
Gratin pommes de terre ( <b>recette</b> : « Gratin pommes de terre »)
2 parts ( <b>la moitié des quantités indiquées</b> )
4 parts ( <b>quantités indiquées</b> )
6 parts ( <b>1,5 fois les quantités indiquées</b> )
8 parts ( <b>le double des quantités indiquées</b> )
Lasagnes ( <b>recette</b> : « Lasagnes »)
2 parts ( <b>la moitié des quantités indiquées</b> )
4 parts ( <b>quantités indiquées</b> )
6 parts ( <b>1,5 fois les quantités indiquées</b> )
8 parts ( <b>le double des quantités indiquées</b> )
Gratin de pâtes ( <b>recette</b> : « Gratin de pâtes »)
2 parts ( <b>la moitié des quantités indiquées</b> )
4 parts ( <b>quantités indiquées</b> )
6 parts ( <b>1,5 fois les quantités indiquées</b> )
8 parts ( <b>le double des quantités indiquées</b> )
Légumes
Ratatouille ( <b>recette</b> : « Ratatouille »)
500–3000 g ( <b>adapter les quantités en conséquence</b> )
Légumes ( <b>recette</b> « Légumes à l'orientale »)
500–2500 g ( <b>adapter les quantités en conséquence</b> )

## Récapitulatif des programmes automatiques Auto

Les tableaux des pages suivantes présentent une liste des programmes automatiques de votre four Dialog.

Vous trouverez des recettes pour ces programmes automatiques dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialog.

<b>Programmes automatiques</b>
Menu M Chef
Viande hachée  légumes riz
Kebab choufleur focaccia
Saumon poulet  brioche
Agneau et ses petits légumes
Fruits de mer  saumon bœuf
Omble et ses petits légumes
Loup de mer  poulet
Gâteaux
Tarte aux pommes, fine
Génoise
Carré aux amandes
Faire lever la pâte
Gâteau pomme caramélisée
Cheesecake traditionnel
Gâteau à la noix de coco
Gâteau aux amandes
Gâteau marbré
Quatre-quarts à la vanille
Gâteau noix-chocolat
Tarte fruits et crumble
Pâte levée
Pâte huile-fromage blanc
Cake aux fruits
Couronne noix mac.cannelle

<b>Programmes automatiques</b>
<b>Petits gâteaux</b>
Sablés
Pains au raisin
Muffins choco cerises
Sprits
Croissants sablés vanille
Muffins aux noix
Choux
<b>Pains</b>
Fougasse
Brioche tressée
Brioche tressée tricolore
Pain blanc aux fines herbes
Pain tigré
Pain blanc frais
Pain blanc aux grains
Pain au froment frais
Pain au froment congelé
Craquelin
<b>Petits pains</b>
Croissants
Petits pains aux raisins
Petits pains au chocolat
Petits pains blancs frais
Petits pains blancs congelés

<b>Programmes automatiques</b>
Pizzas, tartes salées...
Tarte aux légumes
Quiche au fromage
Roulé chou rave au homard
Saumon en croûte
Pizza
Pâte levée
Pâte huile-fromage blanc
Quiche lorraine
Feuilleté aux épinards
Quiche tomates ricotta
Roulé de chou frisé
Saucisses en croûte
<b>Viande</b>
Volaille
Canard
Poulet
Blanc de dinde avec farce
Veau
Filet mignon de veau
Selle de veau
Bœuf
Filet de bœuf
Rosbif
Porc
Pain de viande
Rôti de porc fumé
Pulled Pork
Rôti de porc
Filet de porc farci
Filet de porc en croûte (feuilleté)

<b>Programmes automatiques</b>
<b>Poisson</b>
Dorade sur petit lit de légumes
Poisson dans la glace
Cabillaud en croûte d'herbes
Saumon confit
Saumon en croûte
Filet de saumon gratiné
Truite saumonée farcie
Loup de mer en croûte de sel
Sandre aux fines herbes
<b>Fruits de mer</b>
Crevettes aux légumes
Saint-Jacques confites
Moules à la thaï
<b>Gratins</b>
Gratin d'endives
Gratin pommes de terre
Lasagnes
Moussaka
Gratin de pâtes
Paëlla
Parmentier d'agneau
<b>Terrine &amp; CO</b>
Terrine de viande hachée
Terrine terre/ mer
Terrine de saumon

<b>Programmes automatiques</b>
Légumes
Antipasti
Aubergine
Champignons de Paris
Poivron
Chou-fleur gratiné
Fenouil au prosecco
Poêlée de légumes
Ratatouille
Asperges
Légumes à l'orientale
Courgettes, gratinées
Desserts
Ananas gratiné
Beignets
Crème caramel
Crumble
Soufflé aux framboises
Soufflé Halloween
Lime pie
Gâteau moelleux au chocolat

# Déclaration de conformité

---

Par la présente, Miele déclare que ce four Dialog est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur [www.miele.fr](http://www.miele.fr)
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur [www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm](http://www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm) en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW

## Droits d'auteur et licences

---

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tout droit relatif aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes :

- reproduction et diffusion
- modifications et dérivations
- décompilations, rétro-ingénierie, décompositions et autres désassemblages du logiciel.

Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend aussi des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Pour obtenir un aperçu des composants libres intégrés ainsi qu'une copie de la licence correspondante, allez sur <http://www.miele.de/device-software-licences> puis saisissez le nom de votre produit.

Miele vous communiquera sur demande le code source qui permet l'accès aux composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse [info@miele.com](mailto:info@miele.com).

## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet  
[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



#### **La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **S.A. Miele Belgique**

**Z.5 Mollem 480**

**1730 Mollem (Asse)**

Réparations à domicile et autres  
renseignements : 02/451.16.16

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Prenez un rendez-vous au  
Miele Experience Center  
de Bruxelles, Mollem, Anvers  
ou Hasselt**

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres  
renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Siège en Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DO 7860

fr-FR

M.-Nr. 11 527 580 / 06