


Mode d'emploi et instructions de montage

Dialog oven



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.



Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	19
Aperçu	20
Éléments de commande	21
Touche marche/arrêt	22
Touches sensibles	22
Écran tactile.....	23
Symboles.....	24
Principe de commande	25
Sélectionner une option de menu	25
Défiler	25
Quitter le niveau de menu	25
Modifier la valeur ou le réglage	25
Modifier les valeurs ou les réglages en cours de cuisson.....	25
Modifier le réglage dans une liste de sélection	25
Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres	25
Saisir les chiffres à l'aide du clavier numérique	26
Modifier le réglage avec une barre verticale	26
Saisir des lettres.....	26
Afficher Aide.....	26
Équipement	27
Plaque signalétique	27
Pièces fournies	27
Accessoires joints et accessoires disponibles en option.....	27
Dispositifs de sécurité	30
Surfaces avec revêtement PerfectClean	31
Accessoires compatibles avec la pyrolyse.....	31
Première mise en marche	32
Miele@home	32
Réglages de base.....	33
Première montée en température du Dialog oven et rinçage du système de diffusion de vapeur.....	34
Réglages	36
Aperçu des réglages.....	36
Sélectionner le menu "Réglages"	38
Langue 	38
Heure	38
Date	38
QuickTouch	38

Ecran d'accueil	39
Luminosité	39
Schéma de couleurs.....	39
Volume.....	39
Unités	40
Soufflerie de refroidissement.....	40
Pyrolyse.....	40
Temp. préprogr.	40
Sécurité	40
Catalyseur	41
Mise en réseau	41
Miele@home	41
Commande à distance	43
SuperVision	43
Revendeur	44
Réglages usine	44
Alarme + Minuterie	45
Utiliser la fonction Alarme	45
Utiliser la fonction Minuterie.....	46
M Chef	47
Mode de fonctionnement	47
Gourmet Units.....	47
Intensité.....	47
Adapter les recettes existantes sur les modes de fonctionnement M Chef.....	48
Mode de cuisson.....	48
Température	48
Gourmet Units.....	48
Intensité.....	48
Temps de cuisson	49
Niveau	49
Gourmet Pro et Gourmet-Assistent.....	49
Menus principaux et sous-menus	50
Choix des récipients pour les modes de cuisson M Chef	52
Récipients adaptés.....	52
Récipients inappropriés.....	53
Conseils pour économiser de l'énergie.....	54

Contenu

Commande	56
Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson.....	57
Modifier la température et la température à cœur.....	57
Modifier le nombre de Gourmet Units.....	57
Modifier l'intensité.....	58
Régler les temps de cuisson.....	59
Interrompre le processus de cuisson.....	60
Préchauffer l'enceinte de cuisson.....	60
Chauffage rapide.....	61
Préchauffer.....	62
Crisp fonction.....	63
Modifier mode de cuisson.....	63
Modifier mode.....	63
Modes de cuisson avec apport d'humidité	64
Démarrer un processus de cuisson avec apport d'humidité.....	65
Evaporer l'eau résiduelle.....	68
Programmes automatiques	70
Utiliser des programmes automatiques.....	70
Consignes d'utilisation.....	70
Recherche.....	71
Utilisations spéciales	72
Décongeler.....	72
Déshydrater.....	74
Chauffage de la vaisselle.....	75
Faire lever la pâte.....	75
Cuisson basse température.....	76
Programme Sabbat.....	78
Stérilisation.....	79
Produits surgelés/plats préparés.....	81
Programmes individuels	82
MyMiele	84
Pâtisseries	85
Conseils pour la préparation des pâtisseries.....	85
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	86
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	86
Rôti	88
Conseils de cuisson.....	88
Remarques relatives aux tableaux de cuisson.....	88
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	89
Sonde thermique.....	90

Grillades	93
Conseils pour les grillades	93
Remarques concernant les tableaux de cuisson	93
Remarques concernant les modes de fonctionnement	94
Nettoyage et entretien	95
Produits de lavage à ne pas utiliser	95
Retirer les salissures normales	96
Retirez les salissures incrustées	97
Nettoyer l'enceinte de cuisson avec Pyrolyse	98
Détartrer	101
Que faire si	105
Service après-vente	110
Contact en cas d'anomalies	110
Garantie	110
Installation	111
Dimensions d'encastrement	111
Encastrement dans une armoire haute ou basse	111
Vue latérale	112
Raccordements et aération	113
Encastrer le Dialog oven	114
Raccordement électrique	115
Tableaux de cuisson	116
Pâte à gâteau	116
Pâte à gâteau	117
Pâte levée	118
Pâte à l'huile et au séré	119
Génoise	119
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	120
Plats salés	121
Bœuf	122
Porc	124
Veau	126
Agneau, gibier	127
Volaille, poisson	128
Aperçu de Gourmet Assistant 	129
Aperçu des programmes automatiques 	134
Déclaration de conformité	139
Droits d'auteur et licences	140

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce Dialog oven 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 Dialog oven en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le Dialog oven.

Conformément à la norme CEI/EN 60335-1, Miele indique explicitement qu'il est essentiel de lire le chapitre pour l'installation du Dialog oven ainsi que de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

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

Conservez ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

- ▶ Ce Dialog oven est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
 - ▶ Ce Dialog oven ne convient pas à une utilisation en extérieur.
 - ▶ N'utilisez le Dialog oven que conformément à l'usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments. Tout autre usage est à proscrire.
 - ▶ Risque d'incendie dû à des matières inflammables. Si vous faites sécher des matériaux inflammables dans le Dialog oven, l'humidité qu'ils contiennent s'évapore. Elles peuvent ainsi se déshydrater et s'auto-enflammer.
- N'utilisez jamais le Dialog oven pour conserver et sécher des matériaux inflammables.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le Dialog oven en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Ces personnes peuvent uniquement utiliser le Dialog oven 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 d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise commande.
- ▶ L'enceinte du four est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées 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 SAV Miele doit se charger de son remplacement.
- ▶ Ce Four Dialog contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.

Présence d'enfants dans l'environnement domestique

- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout enclenchement involontaire du Dialog oven.
- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du Dialog oven, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants à partir de 8 ans peuvent uniquement utiliser le Dialog oven 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 de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une commande erronée.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le Dialog oven sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du Dialog oven. Ne les laissez pas jouer avec le Dialog oven.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le Dialog oven chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.
Empêchez les enfants de toucher le Dialog oven pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Pendant la pyrolyse, le Dialog oven chauffe davantage que pendant l'utilisation normale.
Empêchez les enfants de toucher le Dialog oven pendant la pyrolyse.
- ▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure.
La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.
Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou de se suspendre à la porte ouverte.

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un Dialog oven endommagé représente un danger pour votre santé. Vérifiez que votre Dialog oven ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un Dialog oven présentant des dommages.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire. Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► Si le Dialog oven est défectueux, des ondes électromagnétiques peuvent s'en échapper pendant son fonctionnement, et mettre l'utilisateur en danger, ainsi que perturber le fonctionnement des appareils électroniques, par exemple les téléphones mobiles. N'utilisez pas le Dialog oven dans les cas suivants :

- La porte est déformée.
- Les charnières de porte sont desserrées.
- les joints de porte sont endommagés.
- Des trous ou fissures sont visibles sur le châssis, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson.

► La sécurité électrique du Dialog oven n'est garantie que si elle est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit être impérativement 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 Dialog oven doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. Comparez les données de raccordement avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien.

► Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. Par conséquent, ne raccordez pas le Dialog oven au réseau.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Le Dialog oven ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce Dialog oven ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (par ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre Dialog oven pourrait s'en trouver perturbé. N'ouvrez jamais la carrosserie du Dialog oven.
- ▶ Si le Dialog oven a été réparé par un SAV non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ 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.
- ▶ 2 joints sont posés sur le pourtour de la porte. Ne retirez jamais ces joints.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre Dialog oven du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
 - déclenchez les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévissez complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique ou
 - débranchez la prise (le cas échéant). Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique, mais sur la fiche.
- ▶ Pour fonctionner correctement, le Dialog oven 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). De plus, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Utilisation conforme

► Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. En fonctionnement, le Dialog oven devient chaud. Vous pouvez vous brûler au niveau des résistances, de l'enceinte de cuisson, des aliments et des accessoires. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte de cuisson chaude.




► Si les aliments placés dans l'enceinte de cuisson dégagent de la fumée, maintenez la porte du four Dialog fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Vous pouvez interrompre le processus en éteignant le four Dialog et en débranchant le cordon d'alimentation. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.

► Les objets situés à proximité du Dialog oven en fonctionnement sont susceptibles de prendre feu en raison de la température élevée. N'utilisez jamais le Dialog oven pour chauffer une pièce.

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le Dialog oven sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'utilisez pas le Dialog oven pour frire. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le Dialog oven et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

► Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Attention : les temps de cuisson, de réchauffage et décongélation en mode M Chef sont souvent nettement plus courts qu'en mode conventionnel. Des durées de marche trop longues entraînent un dessèchement et, éventuellement, une auto-inflammation des aliments. N'utilisez jamais les mode de cuisson M Chef et Gril pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour la préparation de vos plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ En cas d'utilisation de la chaleur résiduelle pour le maintien au chaud des aliments, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du Dialog oven. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. N'arrêtez jamais le Dialog oven et réglez la température la plus basse dans le mode de fonctionnement sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.
- ▶ Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui s'en échappe risque de corroder le Dialog oven. Par conséquent, recouvrez 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, par ex. avec une feuille d'aluminium ou une feuille de papier sulfurisé.
Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme une surface d'appui pour des préparations ou pour chauffer des plats, n'employez à cette fin que le mode Chaleur tournante Plus  sans activer la fonction Chauffage rapide.
- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte de cuisson peut l'endommager. Si vous posez des casseroles, des poêles ou des récipients sur la sole de l'enceinte, ne les déplacez pas d'un côté à l'autre.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de blessure par la vapeur d'eau. Si un liquide froid est versé sur une surface chaude, de la vapeur se forme qui risque de provoquer de fortes brûlures. De plus, les surfaces chaudes peuvent être endommagées par la variation brusque de température. Ne versez jamais des liquides froids directement sur des surfaces chaudes.

► Risque de blessure dû à la vapeur d'eau. Lors de la cuisson avec support d'humidité et lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, la vapeur d'eau est générée, ce qui peut provoquer de graves brûlures. N'ouvrez jamais la porte pendant la vaporisation ou pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

► Il est important que la température à l'intérieur des aliments soit bien répartie et suffisamment élevée.

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

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans les aliments.

► Risque de blessure dû aux aliments brûlants. Lors de la mise en température des aliments, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le récipient reste donc plus froid (exception : faïence résistante aux fours). Le récipient se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments.

Après le retrait des aliments, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Orientez-vous 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 Dialog oven ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers en raison des températures élevées éventuelles. Vous pouvez vous brûler en retirant les objets.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de blessures dû à la surpression dans les récipients ou bouteilles fermés. Lors du réchauffage, une pression se forme dans les récipients ou bouteilles fermés et peut provoquer des explosions. Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou 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 classiques aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement. Ce retard d'ébullition peut provoquer des surchauffes explosives avec risques de brûlures au contact des liquides chauds en retirant le récipient. Si les conditions sont défavorables, la pression peut être tellement forte que la porte s'ouvre automatiquement.

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, une baguette en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

► Si vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, 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 cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.

Faites cuire les œufs avec la coquille uniquement dans 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, les aubergines, sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez ou les cuisez. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant la cuisson. ou à les inciser, afin que la vapeur puisse s'échapper.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 sonde thermique Miele livrée avec le four.
- ▶ Ne réchauffez jamais au four à micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type susceptible de prendre feu, et ce même après avoir été retirés de l'enceinte de cuisson.
Ne réchauffez pas les coussins relaxants dans le Dialog oven.
- ▶ De l'humidité peut pénétrer dans les espaces vides des récipients dotés de poignées creuses et de boutons de couvercle. L'évaporation de l'humidité génère une forte pression pouvant détruire les cavités par explosion (exception : les cavités sont suffisamment ventilées). Pour la cuisson en mode M Chef, n'utilisez pas de récipients avec des poignées creuses et des boutons de couvercle.
- ▶ Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le Dialog oven ou prendre feu. Utilisez uniquement des récipients en plastique thermorésistant. Suivez les instructions du fabricant de la vaisselle.
- ▶ Les récipients non adaptés peuvent être détruits et endommager le Dialog oven.
N'utilisez jamais de récipients en métal fermés, de feuilles d'aluminium, de couverts ou de plats avec des applications en métal, de cristal contenant du plomb, de récipients en plastique sensible à la température, d'attaches en métal, plastique ou papier avec un fil de fer intérieur (voir chapitre "Vaisselle à utiliser en mode de cuisson M Chef").
Ne laissez jamais votre Dialog oven sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient en bois ou autre matériau inflammable.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque d'incendie dû à des récipients en matières inflammables. Les plats à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser en mode de cuisson M Chef", section "Vaisselle appropriée".



Ne laissez jamais le Dialog oven sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient jetables en plastique, papier ou autre matière 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 brûler.

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

► La stérilisation ou le réchauffage dans des récipients fermés entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

N'utilisez jamais le mode de cuisson M Chef pour stériliser. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus  ou Chaleur solevoûte .

► Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

► La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n'y déposez aucun d'objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le Dialog oven pourrait être endommagé.

Pour les surfaces en inox s'applique :

► 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 pas de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les aimants peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme panneau d'affichage aimanté.

Nettoyage et entretien

► Risque de blessure 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.

► Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées envahissantes. Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant de lancer la pyrolyse.

► Risque de blessure dû aux vapeurs toxiques. Des vapeurs peuvent surgir lors de la pyrolyse et provoquer des irritations des muqueuses.

Lors de la pyrolyse, ne restez pas longtemps dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y accéder. Pendant la pyrolyse, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. 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 la vitre de la porte.



► Dans les zones humides et chaudes, les risques d'invasion de vermines sont importants (par ex. cafards). Le four Dialog et son environnement doivent toujours rester propres.

Les dégâts occasionnés par les vermines ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

► Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit seront perdues.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre Four Dialog.
- ▶ Le plat à rôtir Gourmet HUB 62-22 (si disponible) 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 Gourmet Miele sur la tige support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la sécurité anti-extraction. En général, 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 le plat à rôtir ou une casserole uniquement avec un couvercle en verre ou sans couvercle.
- ▶ Utilisez uniquement la sonde thermique Miele jointe à la livraison. Si la sonde thermique est défectueuse, remplacez-la par une nouvelle sonde thermique originale Miele.
- ▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde en mode Gril (exceptions : M Chef + Turbogril  et Turbogril ). Ne conservez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.
- ▶ La température très élevée de l'enceinte pendant la pyrolyse, endommage les accessoires non adaptés à la pyrolyse. Avant de démarrer la pyrolyse, retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse. Cela vaut également pour les accessoires en option non compatibles avec la pyrolyse (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l'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.

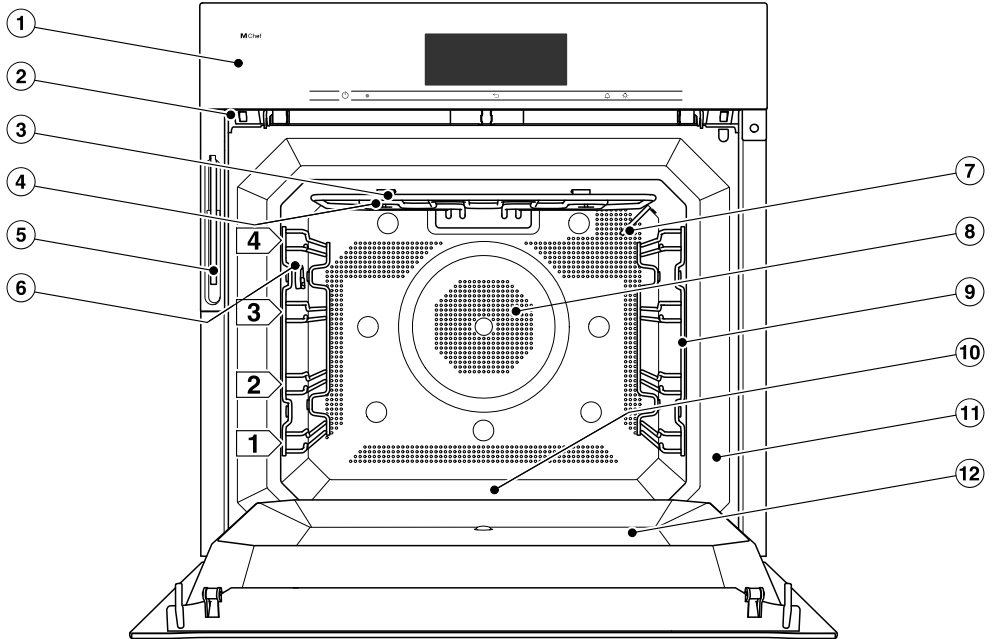


Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légale-

ment responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

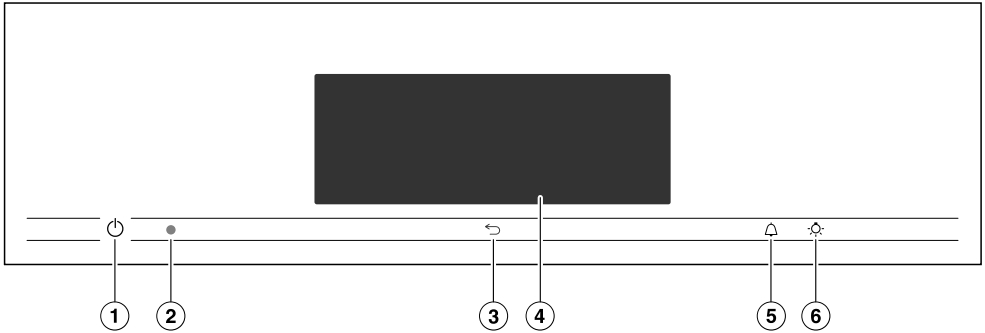
Aperçu





Dialog Oven



- ① Éléments de commande avec logo M Chef
- ② Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse
- ③ Résistance de la voûte/du 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 sonde thermique
- ⑦ Capteur de régulation de la température
- ⑧ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑨ Grilles de support avec 4 niveaux
- ⑩ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole intégrée
- ⑪ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑫ Porte


Éléments de commande



- ① Touche Marche/Arrêt  en creux
Pour allumer et éteindre le Dialog oven
- ② Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Revenir en arrière pas à pas
- ④ Écran tactile
Pour l'affichage de l'heure et d'informations relatives à l'utilisation
- ⑤ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie ou une alarme
- ⑥ Touche sensitive 
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson

Éléments de commande

Touche marche/arrêt





La touche marche/arrêt  se trouve dans un creux et réagit par simple effleurement du doigt.

Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le Dialog oven. Dès que le Dialog oven est allumé, le logo M Chef s'allume dans la partie supérieure du bandeau de commande.

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage Volume | Signal sonore touches | Eteint.

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

Touche sensitive	Fonction
	Selon le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu en amont ou au menu principal.
	Si un menu s'affiche ou si un programme de cuisson est en cours, cette touche permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des oeufs) ou une alarme (une heure fixe) (voir chapitre "Alarme et minuterie").
	Si vous ouvrez la porte pendant qu'un menu est affiché à l'écran ou qu'une opération de cuisson est en cours, effleurez la touche sensitive  pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement après environ 1 minute.

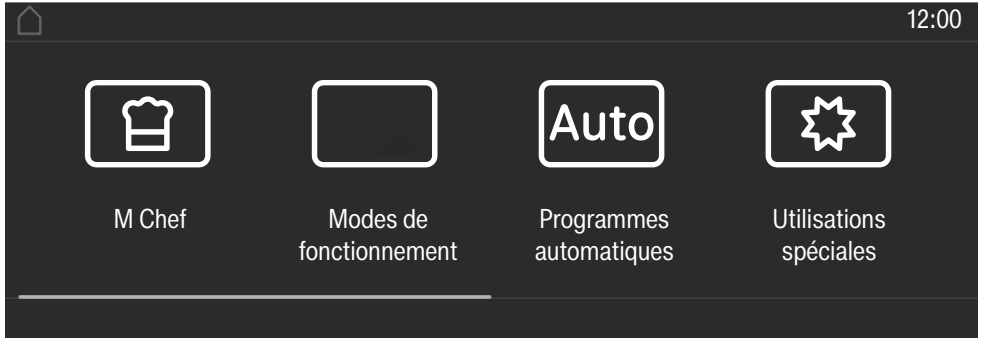
Écran tactile

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


Effleurez l'écran tactile uniquement avec les doigts.


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

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



Le chemin de menu s'affiche à gauche de l'**en-tête**. 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. D'autres symboles peuvent s'afficher, notamment SuperVision .










Le menu en cours et ses options s'affichent au **centre**. Pour faire défiler l'écran, effleurez-le vers la gauche ou la droite. Effleurer une option de menu revient à la sélectionner (voir chapitre "Principe de commande").

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

Éléments de commande

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Renvoi à des options de menus situées en amont, qui ne s'affichent plus dans le chemin d'accès par manque de place.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche ou le verrouillage touches sont activés (voir chapitre "Réglages", section "Sécurité"). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez une sonde thermique
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre <i>Commande à distance Activé</i>).
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre <i>SuperVision Affichage SuperVision Activé</i>).

Le four Dialog est commandé via l'écran tactile en effleurant l'option souhaitée.

Tout contact avec une option possible colore les caractères correspondants (mot et/ou symbole) en **orange**.

Les champs de confirmation d'une étape de commande sont indiqués sur fond **vert** (par ex. OK).

Sélectionner une option de menu

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

Défiler

Vous pouvez défiler vers la gauche ou vers la droite.

- Glissez le doigt sur l'écran. Pour cela, posez le doigt sur l'écran et glissez-le dans la direction souhaitée.

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

Quitter le niveau de menu

- Effleurez la touche sensitive ↩ ou le symbole ... I dans le menu.
- Effleurez le symbole ⏪ pour revenir à l'écran d'accueil.

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

Modifier la valeur ou le réglage

Modifier les valeurs ou les réglages en cours de cuisson

Dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné.

- Appuyez sur le mode, la température ou les Gourmet Units en cours dans la partie centrale de l'écran tactile ou sélectionnez Modifier.

Les réglages pour un processus de cuisson apparaissent à l'écran.

- Modifiez la valeur ou le réglage souhaité(e).

La valeur ou le réglage est mémorisé(e).

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est surligné en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres

- Déroulez le sélecteur de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit au milieu.

- Validez en appuyant sur OK.

Le chiffre modifié est enregistré.

Principe de commande

Saisir les chiffres à l'aide du clavier numérique

- Appuyez sur  dans la zone inférieure droite du champ de saisie.

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.


Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* est indiqué sur fond vert.

La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Modifier le réglage avec une barre verticale

Certains réglages sont représentés par une barre verticale . La valeur maximale est sélectionnée lorsque tous les segments sont pleins.

Si tous les segments sont vides ou qu'un seul segment est rempli, la valeur minimale est sélectionnée ou le réglage est désactivé (par ex. les signaux sonores).

- Effleurez le segment correspondant sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *Activé* ou *Eteint* pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

Le réglage est mémorisé. Vous revenez au menu situé en amont.

Saisir des lettres

Entrez les lettres sur le clavier de l'écran tactile. Choisissez des noms courts et évocateurs.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

Remarque : Le signe \lceil vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme plus longs.

- Effleurez *Enregistrer*.

Le nom est enregistré.

Afficher Aide

Les fonctions sélectionnées n'ont pas d'aide contextuelle. *Aide* s'affiche dans la ligne inférieure.

- Effleurez *Aide* pour afficher les indications avec photos et texte.
- Effleurez *Fermer* pour revenir au menu précédent.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

Si vous avez des questions ou des problèmes, munissez-vous de ces informations pour que Miele puisse vous conseiller de manière ciblée.

Pièces fournies

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant la commande du Dialog oven
- Livre de cuisine avec recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Une plaque de cuisson, une plaque de cuisson multi-usages et une grille de cuisson (forme courte : grille)
- Sonde thermique
- Vis pour fixer votre Dialog oven dans l'armoire d'encastrement
- Pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec ventouse pour procéder au détartrage du système de diffusion de vapeur


Accessoires joints et accessoires disponibles en option

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

Pour trouver ces accessoires, rendez-vous sur notre boutique en ligne, chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele.

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

Grilles de support

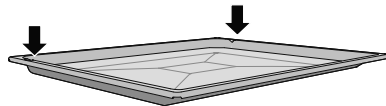
Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des grilles de support ⁴, pour insérer les différents accessoires.

Les grilles de support sont compatibles avec la pyrolyse et ne sont pas amovibles.

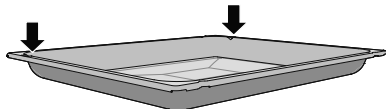
Chaque niveau est composé de 2 tiges de support superposées. Les accessoires (par ex. grille de cuisson) s'insèrent entre les tiges de support.

Plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages et grille avec sécurité d'extraction

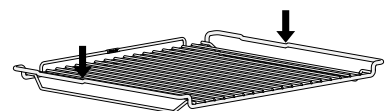
Plaque de cuisson HBB 51 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 51 :



Grille de cuisson HBBR 52 :



Équipement

Insérez toujours ces accessoires entre les tiges d'un des niveaux des grilles de support.

Insérez toujours la grille de cuisson avec le dispositif stabilisateur vers le bas.

Ces accessoires sont dotés d'une sécurité anti-extraction, vers l'arrière de chaque petit côté. Elle empêche les accessoires de glisser des grilles de support lorsque vous souhaitez les sortir partiellement de l'enceinte.

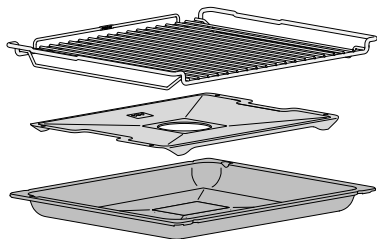


Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec une grille posée dessus, la plaque de cuisson multi-usages doit être insérée entre les tiges d'un niveau de cuisson et la grille de cuisson au-dessus.

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

La grille de cuisson est compatible avec la pyrolyse.

Plaque à griller et rôtir HGBB 51



La plaque à griller et rôtir est placée entre la grille et la plaque de cuisson multi-usages.

La plaque pour 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 en modes de cuisson conventionnels.

Moules ronds



Ce **moule circulaire non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Le **moule circulaire perforé HBFP 27-1** a été spécialement conçu pour la préparation de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas bien croustillante, de pains et de petits-pains. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments 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 de cuisson et posez le moule rond sur la grille.

Le moule rond perforé ne convient pas à une utilisation en mode M Chef.

Utilisez le moule rond perforé uniquement en modes de cuisson conventionnels.

Pierre de cuisson HBS 70



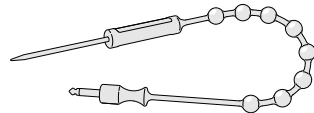
La pierre de cuisson permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les plats à fond croustillant tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres. Cette pierre est en céramique réfractaire émaillée. Elle est fournie avec une pelle en bois non traité pour y placer et en retirer les aliments.

- Insérez la grille de cuisson et placez la pierre dessus.

La pierre de cuisson ne convient pas à une utilisation en mode M Chef.

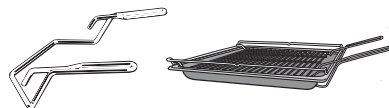
Utilisez la pierre de cuisson uniquement en modes de cuisson conventionnels.

Thermosonde



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

Poignée de retrait HEG



La poignée de retrait vous permet de sortir la plaque de cuisson multi-usage, la plaque de cuisson et la grille avec plus de facilité.

Équipement

Plat à rôtir Gourmet HUB 62-22 Couvercle pour plat à rôtir HBD 60-22

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet de Miele s'enfourne directement dans les grilles de support. Comme la grille de cuisson, le plat est doté d'une butée de sécurité anti-extraction. Le plat à rôtir convient à une utilisation sur un plan de cuisson à induction.

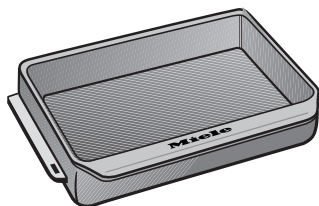
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

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

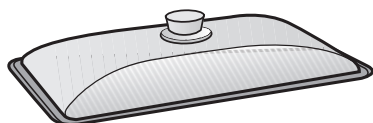
Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en mode M Chef. Utilisez le plat à rôtir Gourmet de Miele avec le couvercle en métal uniquement en modes de cuisson conventionnels. Utilisez le plat à rôtir Gourmet de Miele en mode M Chef uniquement sans couvercle.

Profondeur : 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*




* convient uniquement pour les modes de cuisson conventionnels

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Pastilles de détartrage, flexible en plastique avec support pour le détartrage du Dialog oven
- Chiffon microfibras Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Verrouillage de la mise en service** 
(voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité")
- **Verrouillage des touches**
(voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité")
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir chapitre "Réglages", paragraphe "Arrêt différé du ventilateur")
- **Arrêt de sécurité**
L'arrêt de sécurité s'active automatiquement si le Dialog oven 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 le four chauffe, de l'air circule également dans la porte de 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 avec revêtement PerfectClean

Les surfaces revêtues de PerfectClean se distinguent par d'excellentes propriétés antiadhésives et un nettoyage exceptionnellement facile.

Les aliments se détachent facilement. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

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

N'utilisez pas de couteaux en céramique pour ne pas rayer les surfaces traitées avec PerfectClean.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives et la facilité d'entretien.

Surfaces avec revêtement
PerfectClean :

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

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

Les grilles de support sont compatibles avec la pyrolyse et ne sont pas amovibles. La grille de cuisson HBBR 52 est compatible avec la pyrolyse et peut donc rester dans l'enceinte de cuisson lors de la pyrolyse.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Première mise en marche

Miele@home

Votre Dialog oven 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. Le compte utilisateur peut être créé via l'app Miele.

L'app Miele vous guide pour la connexion entre le Dialog oven et le réseau Wi-Fi local.

Une fois le Dialog oven 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 Dialog oven
- Relever des informations sur les programmes de cuisson achevés de votre Dialog oven
- Quitter les programmes de cuisson en cours

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

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

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.com.

Application Miele

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



Vous trouverez les informations sur Miele@home au chapitre "Réglages", section "Miele@home".

Réglages de base

Pour la première mise en service, vous devez effectuer les réglages ci-dessous. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").



Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le Dialog oven devient chaud.

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

Une fois raccordé au réseau électrique, le Dialog oven 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", paragraphe "Langue ▀".

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

Régler la date

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

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Achever la première mise en service

- Suivez les instructions complémentaires éventuelles indiquées sur l'écran.


La première mise en service est terminée.

Première mise en marche



Première montée en température du Dialog oven et rinçage du système de diffusion de vapeur

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

Pendant la mise en température, assurez-vous que la cuisine est 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 Dialog oven ou sur les accessoires.
- Avant la mise en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Enfouissez toutes les plaques et la grille de cuisson.
- Allumez le four Dialog à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

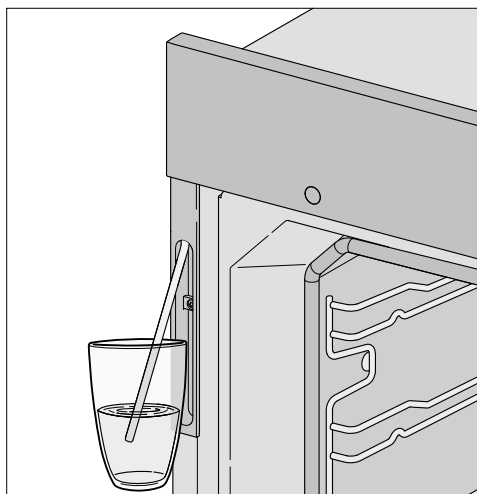
Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez Fonction Profi .

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 en appuyant sur *OK*.
 - Sélectionnez Diffusion vapeur automatique.
- L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.
- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
 - Ouvrez la porte.
 - Rabattez vers l'avant le tube de remplissage situé à gauche sous le bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur *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 est terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un message vous signale la fin du processus d'aspiration.

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


Une diffusion de vapeur est déclenchée automatiquement après un certain délai.

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.


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

N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

Faites fonctionner le Dialog oven à vide pendant une heure au moins.

- Après au moins une heure, arrêtez le Dialog oven avec la touche Marche/Arrêt .

Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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






Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les 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 de cuisson soit complètement sèche pour fermer la porte.

Réglages

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Sélection langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Type d'affichage Analogue* Numérique Format de l'heure 24 heures* 12 h. (am/pm) Régler Synchroniser Autoriser* Pas autoriser
Date	
QuickTouch	activé avec l'heure Eteint*
Ecran d'accueil	Menu principal* M Chef Modes de fonctionnement Programmes automatiques Utilisations spéciales MyMiele Programmes individuels
Luminosité	Ecran  M Chef 
Schéma de couleurs	claires sombres*
Volume	Signaux sonores  Signal sonore touches  Mélodie d'accueil Activé* Eteint
Unités	Poids g* lb lb/oz Température °C* °F


* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Soufflerie de refroidissement	Commandé par la durée Régulation thermique*
Pyrolyse	Avec conseil Sans conseil*
Temp. préprogr.	
Sécurité	Sécurité enfants  Activé Eteint* Verrouillage touches Activé Eteint*
Catalyseur	
Mise en réseau	Activé Eteint*
Miele@home	Réglages module Statut du module Démarrer action module Réglages IP Réglages DNS Réglages SSID Cryptage réseau Réglage système Modifier nom de l'appareil Liste des appareils Actualiser liste des appareils Connecter autres appareils Décon- necter du système Définir comme horloge WPS push button
Commande à distance	Activé Eteint*
SuperVision	Affichage SuperVision Activé Eteint* Affichage en mode veille Activé* Uniquement en cas de défauts Options appareil Afficher appareil Signaux sonores
Revendeur	La fonction démonstration Activé Eteint* M Chef 
Réglages usine	Réglages Programmes individuels Temp. préprogr. MyMiele

* Réglage d'usine

Réglages

Sélectionner le menu “Réglages”

Le menu  Réglages permet de personnaliser votre Dialog oven 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 modifier les réglages qu'en l'absence de programme en cours.

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.

Remarque : Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, effleurez  dans le menu principal. Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Sélection langue .

Heure

Type d'affichage

Vous pouvez indiquer l'heure au format Analogue (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou Numérique (h:min).

Au format numérique, la date s'affiche également sur l'écran.

Format de l'heure

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

Régler

Réglez les heures et les minutes.

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

Synchroniser

Si vous avez connecté le four Dialog à un réseau Wi-Fi et à l'app Miele et que vous sélectionnez Autoriser, l'heure est synchronisée à l'aide de l'app Miele en fonction du site configuré.

Date

Réglez la date.

Lorsque le Dialog oven est éteint, la date ne s'affiche qu'avec le réglage Heure | Type d'affichage | Numérique.

QuickTouch

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le Dialog Oven éteint :

- activé avec l'heure
L'heure est toujours affichée à l'écran. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.
- Eteint
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées. Vous devez mettre le Dialog Oven en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran est sombre.

Ecran d'accueil

Lorsque vous allumez le Dialog oven, le menu principal s'affiche. Vous pouvez aussi sélectionner un écran d'accueil qui affiche directement les différents modes ou les entrées de MyMiele (voir chapitre "MyMiele").

L'écran d'accueil modifié s'affichera la prochaine fois que le Dialog oven sera mis en marche.

Vous pouvez accéder au menu principal en effleurant la touche sensitive ↵ ou via le chemin d'accès au menu dans l'en-tête.

Luminosité

Ecran

La luminosité de l'écran est représentée par une barre à segments.

- ■■■■■■■■
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 doit s'afficher avec un schéma de couleurs claires ou foncées.

- claires
L'écran a un fond clair et une écriture sombre.
- sombres
L'écran a un fond sombre et une écriture claire.

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et après écoulement de la durée réglée.

Le volume des signaux sonores est représenté par des barres verticales.

- ■■■■■■■■
volume maximum
- □□□□□□□
Les signaux sonores sont désactivés

Signal sonore touches

Le volume du son des touches, qui retentit à chaque contact, est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■■
volume maximum
- □□□□□□□
Le son des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en appuyant sur la touche marche/arrêt ⏻.

Réglages

Unités

Poids

Vous pouvez régler le poids des aliments dans les programmes automatiques en grammes (g), livres (lb) ou livres/onces (lb/oz).

Température

Vous pouvez régler la température en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

Soufflerie de refroidissement

A la fin d'un processus de cuisson, la ventilation se poursuit afin d'éliminer l'humidité résiduelle à l'intérieur de l'enceinte, dans le bandeau de commande et la niche d'encastrement.

- Régulation thermique
Le ventilateur de refroidissement est désactivé lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous de 70 °C environ.
- Commandé par la durée
Le ventilateur de refroidissement est désactivé après environ 25 minutes.

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

Si vous maintenez des plats au chaud, le réglage **Commandé par la durée** augmente l'humidité de l'air et embue le bandeau de commande, forme des gouttes sous le plan de travail ou embue la façade du meuble.

Ne conservez pas de plat dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage **Commandé par la durée**.

Pyrolyse

Vous pouvez régler si la recommandation en vue d'exécuter la pyrolyse apparaît (**Avec conseil**) ou non (**Sans conseil**).

Temp. préprogr.

Il est recommandé de modifier les températures préconisées si vous en utilisez souvent d'autres.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche en même temps que la plage de températures qui vous permettra de la modifier.

- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur **OK**.


Sécurité

Sécurité enfants

Le verrouillage de la mise en marche empêche toute mise en marche involontaire du Dialog oven.


Vous pouvez immédiatement régler une alarme et une minuterie bien que le verrouillage de la mise en marche soit activé.

Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une panne de courant.

- Activé
Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le Dialog oven, effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- Eteint
Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le Dialog oven comme d'habitude.



Verrouillage touches

Le verrouillage des touches empêche la désactivation ou la modification involontaires d'un processus de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du processus de cuisson, à l'exception de la touche marche/arrêt (⏻).

- **Activé**
Le verrouillage touches est activé. Effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage des touches.
- **Eteint**
Le verrouillage touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.

Catalyseur

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

- 
Atténuation des odeurs maximale
- 
Le catalyseur est désactivé

Mise en réseau

Vous pouvez connecter votre Dialog oven 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 Dialog oven.

- Si vous ne souhaitez pas connecter le Dialog oven 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'app Miele ou par WPS.

Réglages module

Si, au lieu de faire cela via 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 module
 - Redémarrage
 - Redémarrage avec régl. usine
 - Redémarrage avec mode SAV
- Réglages IP
 - Récupération automat. IP
 - Adresse IP

Réglages

- Subnetzmaske
- Standard-gateway
- Réglages DNS
 - Obtention automat. DNS
 - Serveur DNS 1
 - Serveur DNS 2
- Réglages SSID
 - Saisir SSID
 - Rechercher SSID
- Cryptage réseau
 - Authentification
 - Clé de sécurité réseau

Appuyez sur **Status réseau** pour afficher les réglages du module actuels.

Lancer le 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**.

Veillez patienter s.v.p. apparaît à l'écran.

Redémarrage réussi s'affiche après quelques minutes.

- Validez en appuyant sur **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, veuillez renouveler les étapes indiquées ci-dessus.

Réglage système

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

WPS push button

Si vous ne souhaitez pas connecter votre Dialog oven au réseau via l'app 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.

Veillez patienter s.v.p. apparaît à l'écran.


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

Le Dialog oven repasse au menu Miele@home.

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

Commande à distance

Si vous avez installé l'app Miele sur votre terminal mobile, si vous disposez du système Miele@home et si vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez par ex. sélectionner des consignes relatives aux programmes de cuisson en cours dans votre Dialog oven ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.


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

SuperVision

Le Dialog oven fait partie des appareils ménagers compatibles avec Miele@home et dispose de la fonction SuperVision pour surveiller les autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

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

Affichage SuperVision

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

Affichage en mode veille

La fonction Affichage SuperVision est également disponible en mode veille. À condition que l'affichage du jour soit activé (Réglages | QuickTouch | activé avec l'heure).

- Activé
Les appareils ménagers actifs connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Uniquement en cas de défauts
Seules les anomalies des appareils ménagers actifs sont affichés.

Réglages

Options appareil

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

- Afficher appareil
 - Activé
La fonction SuperVision pour cet appareil est activée.
 - Eteint
La fonction SuperVision pour cet appareil est désactivée. 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 régler si les signaux sonores pour cet appareil sont activés (Activé) ou désactivés (Eteint).

Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four Dialog sans qu'il chauffe. Ce réglage est inutile pour une utilisation privée.

La fonction démonstration

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

- Activé
Pour activer le mode expo, appuyez sur OK pendant au moins 4 secondes.


- Eteint
Le mode expo est désactivé si vous appuyez sur OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le Dialog oven comme d'habitude.

M Chef

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


Réglages usine

- Réglages
Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
- Programmes individuels
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- Temp. préprogr.
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées au réglage d'usine.
- MyMiele
Toutes les saisies MyMiele sont supprimées.

La touche sensitive  permet de régler une minuterie (par ex. pour cuire des œufs) ou une alarme (une 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.


Réglage de l'alarme


Si vous avez sélectionné le réglage QuickTouch | Eteint, allumez le Dialog oven pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche alors lorsque le Dialog oven est éteint.

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en appuyant sur OK.

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


Si un processus de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

À l'heure réglée pour l'alarme,  clignote à côté de l'heure sur l'écran et un signal retentit.

- Choisissez la touche sensitive  ou l'heure réglée pour l'alarme sur l'écran.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier l'alarme


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

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

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

L'heure modifiée pour l'alarme est enregistrée et s'affiche sur 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 programmée pour l'alarme s'affiche.

- Sélectionnez Réinitialiser.
- Validez en appuyant sur OK.

L'alarme est supprimée.

Alarme + Minuterie

Utiliser la fonction Minuterie

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

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez simultanément configuré le démarrage ou l'arrêt d'un programme de cuisson (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.


Remarque : 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 | Eteint, allumez le Dialog oven pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors lorsque le Dialog oven est éteint.


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

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez Nouvelle minuterie.
- Réglez la minuterie.
- Validez en appuyant sur OK.

Si le Dialog oven est éteint,  et le temps restant de la minuterie s'affichent à la place de l'heure.


Si un processus de cuisson est parallèlement en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, le temps de minuterie et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

Lorsque le temps de la minuterie est écoulé,  clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive  ou la minuterie souhaitée située sur l'écran.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou la touche  puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Réglez la nouvelle minuterie.
- Validez en appuyant sur 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 en haut à droite de l'écran ou la touche  puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Sélectionnez Réinitialiser.
- Validez en appuyant sur OK.

La minuterie est désactivée.

Mode de fonctionnement

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

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

- Avec M Chef, les aliments sont chauffés dans l'ensemble de leur volume par de l'énergie sous forme d'ondes électromagnétiques.
- Les résistances traditionnelles chauffent et cuisent, les aliments de l'extérieur vers l'intérieur et dorent l'extérieur.

Les antennes d'émission et de réception de la voûte de l'enceinte de cuisson transmettent les ondes électromagnétiques et mesurent régulièrement la quantité d'énergie absorbée par les aliments. L'absorption d'énergie dépend de chaque type d'aliment. Par exemple, la pâte à gâteau absorbe mieux les ondes électromagnétiques que les aliments à haute teneur en graisse ou congelés.

Gourmet Units

Les Gourmet Units sont l'unité de mesure de l'énergie que l'aliment a absorbée au cours du processus de cuisson.

Le Dialog Oven mesure régulièrement, à de courts intervalles de temps, 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 du type de l'aliment.

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

- Vous réglez, en plus de la température, un certain nombre de Gourmet Units. Cette 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 ne réglez pas le nombre de Gourmet Units, mais seulement la température. Les aliments reçoivent des Gourmet Units de façon automatique. Cet apport d'énergie prend fin dans les cas suivants :
 - Si la valeur maximale de 2.000 Gourmet Units est atteinte.
 - Si vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
 - Si vous arrêtez le processus de cuisson.

Intensité

L'intensité détermine la rapidité et l'uniformité avec laquelle les aliments absorberont l'énergie apportée sous forme de Gourmet Units.

- fort
Pour la plupart des préparations, par ex. pains, feuilletés, gratins, terrines, rôtis et poissons. Les aliments absorbent en moyenne 11 Gourmet Units par minute, toutefois au maximum 13 Gourmet Units par minute.
- Moyenne
Pour les pâtes à gâteau lourdes (par ex. gâteaux au chocolat ou à la framipan), les gâteaux cuits sans moule, les petits pains, les pizzas et

M Chef

la viande. 9 Gourmet Units sont absorbées en moyenne par minute selon l'aliment.

- doux

Pour les préparations délicates, par ex. gâteaux au fromage, crèmes caramel et soufflés. 3 Gourmet Units sont absorbées en moyenne par minute selon l'aliment.

Ces indications sont des valeurs moyennes, qui varient en fonction de chaque aliment.

Remarque : Vous trouverez des recettes pour les modes de cuisson M Chef et les programmes automatiques dans le livre de recettes qui accompagne votre Dialog oven.



Adapter les recettes existantes sur les modes de fonctionnement M Chef

Il existe plusieurs possibilités de réglages dans les modes de fonctionnement M Chef que dans les modes de fonctionnement conventionnels.



Ajustez les réglages du processus de cuisson lors de la préparation d'aliments dans un mode de fonctionnement M Chef.

Mode de cuisson

Les modes de cuisson M Chef sont une combinaison de la technologie M Chef et d'une méthode de chauffage conventionnelle.

- Utilisez le mode M Chef avec le mode de cuisson conventionnel qui convient à votre recette (par ex. M Chef + Chal. tour. Plus  au lieu de Chaleur tournante Plus .

Température

- En raison des temps de cuisson plus courts en mode M Chef, augmentez la température de 20 °C par rapport à un mode de cuisson conventionnel (par ex. 200 °C pour M Chef + Chaleur sole-voûte  contre 180 °C pour Chaleur sole-voûte .

Les modes de cuisson au grill 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 Dialog Oven .
- 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.

Pour des ingrédients en quantité double, il faudra compter pour le poisson et les fruits de mer environ 1,5 fois plus de Gourmet Units, et pour les gratins ou les légumes, environ 1,25 fois plus de Gourmet Units.

Pour faire cuire de la viande, nous recommandons d'utiliser la sonde thermique.

Intensité

- Prenez comme référence l'intensité indiquée dans une recette similaire dans le livre de cuisine qui accompagne votre Dialog oven, et consultez les informations de la section "Fonctionnement".

Temps de cuisson

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




- Vérifiez la cuisson de votre plat à environ la moitié du temps qu'il prendrait à cuire avec un mode de cuisson conventionnel.

Si nécessaire, poursuivez la cuisson quelques minutes.



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.

Gourmet Pro et Gourmet-Assistent

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

Gourmet Pro

Si vous souhaitez procéder à tous les réglages d'un processus de cuisson vous-même, vous trouvez ici les **modes de cuisson M Chef** tels que M Chef + Chal. tour. Plus  ou M Chef + Rôtissage auto.  (voir chapitre "Menu principal et sous-menus").

En fonction des aliments, vous sélectionnez vous-même le mode de cuisson correspondant et réglez la température, les Gourmet Units et l'intensité (voir chapitre "Commande"). En mode de cuisson M Chef, les aliments cuisent mieux et plus rapidement qu'avec un mode de cuisson conventionnel.


Remarque : 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. Vérifiez les aliments à intervalles réguliers pour avoir une idée du nombre de Gourmet Units requis.

Gourmet-Assistent























Si vous avez besoin d'aide pour les réglages d'un processus de cuisson, vous trouvez ici différentes applications pour les gâteaux, le pain, les petits pains, les pizzas, la viande, le poisson, les fruits de mer, les gratins et les légumes.

Le Dialog oven vous propose des réglages pour chaque type d'aliment afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal. Le mode de fonctionnement est prédéfini et ne peut pas être modifié. Les valeurs préconisées de la température, des Gourmet Units, de l'intensité et du temps de cuisson (selon l'application) peuvent être modifiées. L'influence de ces réglages sur le résultat de cuisson est décrite dans le chapitre "Commande".







La plupart des applications prennent comme référence les recettes qui figurent dans le livre de cuisine qui accompagne votre Dialog oven. 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 de Gourmet Assistent .

Menus principaux et sous-menus


Menu	Valeur pré-conisée	Champ
M Chef 		
Gourmet Pro 		
M Chef + Chal. tour. Plus 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Chaleur sole-voûte 	200 °C	30–280 °C
M Chef + Fonction Profi 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Cuis. intensive 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Rôtissage auto. 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Gril grand 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Turbogril 	200 °C	100–260 °C
Gourmet-Assistent 		
Modes de fonctionnement 		
Chaleur tournante Plus 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30–280 °C
Fonction Profi 	160 °C	130–250 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–250 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Chaleur sole 	190 °C	100–280 °C
Chaleur voûte 	190 °C	100–250 °C
Gril grand 	240 °C	200–300 °C
Gril petit 	240 °C	200–300 °C
Turbogril 	200 °C	100–260 °C
Programmes automatiques 		

Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Utilisations spéciales 		
Décongeler	–	–
Déshydrater	80 °C	50–100 °C
Chauffage de 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 Sabbat		
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–280 °C
Chaleur sole	190 °C	100–280 °C
Programmes individuels 		
Réglages 		
Entretien 		
Détartre		
Pyrolyse		
MyMiele  		

Choix des récipients pour les modes de cuisson M Chef

Pour que les ondes électromagnétiques puissent atteindre les aliments, les récipients doivent être perméables à ces ondes. Les ondes électromagnétiques traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez aucun récipient avec des décorations métalliques, ni de couvercle en métal. Comme le métal réfléchit les ondes électromagnétiques, des étincelles peuvent se former et les ondes risquent de ne pas être absorbées.

 Risque d'incendie dû à des récipients inappropriés dans les modes de cuisson M Chef.

Les récipients non adaptés peuvent être détruits et endommager le Dialog oven.

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

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


Récipients adaptés

Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en mode M Chef. En mode M Chef, utilisez le plat à rôtir ou une casserole uniquement avec un couvercle en verre ou sans couvercle.

Vous pouvez utiliser les récipients et matériaux suivants pour les modes de cuisson M Chef :

- Les moules en métal tels que les moules à manqué, moules rectangulaires, plats à rôtir et casseroles
- Verre résistant au feu et vitrocéramique
- Porcelaine
 - sans décors métalliques
Les décors métalliques (par ex. bord doré ou bleu cobalt) peuvent former des étincelles.
 - sans poignées creuses
L'humidité peut pénétrer dans le creux des poignées et générer de la vapeur qui à son tour forme une forte pression pouvant détruire les cavités par effet d'explosion.
- Sacs ou sachets de cuisson
Respectez les consignes d'utilisation du fabricant.

Choix des récipients pour les modes de cuisson M Chef

 Risque d'incendie dû aux éléments métalliques.

Les éléments métalliques comme les attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intégré peuvent réchauffer les matières inflammables jusqu'à ce qu'elles prennent feu.

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

- Récipients en plastique résistants à la chaleur et récipients jetables en plastiques
magasins spécialisés proposent des récipients en plastique spécial. Cependant, pour le respect de notre environnement, évitez les récipients à usage unique.

La vaisselle plastique doit pouvoir résister à une température de 150 °C au minimum. Faute de quoi ils se déforment et risquent de se lier aux aliments.

Utilisez uniquement des récipients en plastique thermorésistant (qui conviennent à la cuisson au four).

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


Récipients inappropriés

De l'humidité peut pénétrer dans les espaces vides des récipients dotés de poignées creuses et de boutons de couvercle. L'évaporation de l'humidité génère une forte pression pouvant détruire les cavités par explosion (exception : les cavités sont suffisamment ventilées).

Pour la cuisson en mode M Chef, n'utilisez pas de récipients avec des poignées creuses et des boutons de couvercle.

Vous ne pouvez **pas** utiliser les récipients et matériaux suivants pour les modes de cuisson :

- Papier aluminium
- Couverts et vaisselle avec décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt)
- Vaisselle avec poignées creuses
- Faïence








 Risque de blessure dû à des récipients brûlants.

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

- Récipients en bois et en terre cuite
L'eau contenue s'évapore durant le processus de cuisson. Cela peut provoquer des fissures, et le matériau peut être endommagé.
- Moules perforés
- Plaque à griller et rôti HGBB 51

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson

- Utilisez autant que possible 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.
- Évitez 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 le processus de cuisson reprend dès que la porte est refermée.
Si la porte est ouverte pendant un processus de cuisson en mode M Chef, l'apport de Gourmet Units est interrompu jusqu'à ce que la porte soit refermée.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson vapeur sans perforations en matériaux non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux en fer blanc 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 de cuisson ni la grille de cuisson de feuille 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, programmez un temps de cuisson ou utilisez une thermostonde.
- Pour de nombreux plats, vous pouvez utiliser les modes de cuisson M Chef + Chal. tour. Plus  ou Chaleur tournante Plus . Il permet de cuire à des températures plus basses que le mode M Chef + Chaleur sole-voûte  ou Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. En outre, dans le mode Chaleur tournante Plus , vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Pour les grillades, préférez le mode M Chef + Turbogril  ou Turbogril . Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de grill avec température maximale.
- Cuissez 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 minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Cependant, n'éteignez le Dialog oven en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").
- Si vous avez défini une durée de cuisson, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement un peu avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour terminer la cuisson.
- Il est préférable de lancer la pyrolyse directement à la fin d'un processus de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Réglages

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

Mode économie d'énergie

Pour des raisons d'économies d'énergie, le Dialog oven s'éteint automatiquement lorsqu'aucun processus de cuisson ou autre commande n'est en cours. L'heure s'affiche ou l'écran s'éteint (voir chapitre "Réglages").

Commande

- Activez le four Dialog.

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (voir chapitre "Menu principal et sous-menus").

Le mode de fonctionnement s'affiche. Selon le mode de cuisson, ce sont les valeurs préconisées telles que la température qui s'affichent et dans les modes de cuisson M Chef, ce sont d'abord les Gourmet Units.

- Modifiez les valeurs préconisées pour le processus de cuisson, si nécessaire.

Dans les **modes de cuisson M Chef**, il n'est pas nécessaire de régler un certain nombre de Gourmet Units.

Si vous gardez les valeurs préenregistrées, les aliments seront chauffés de l'extérieur vers l'intérieur et dorés par les résistances, et 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.
- Interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
- Arrêtez le processus de cuisson.

Vous trouverez des informations pour le réglage des valeurs préconisées dans la section "Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson".

- Validez en appuyant sur *OK*.

- Si vous avez sélectionné un mode de cuisson **sans** la fonction Préchauffer, mettez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

- Si vous avez sélectionné un mode de cuisson **avec** la fonction Préchauffer, mettez les aliments dans l'enceinte de cuisson dès que Enfourner le plat apparaît.

- Fermez la porte.

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

Dans les **modes de cuisson M Chef**, la température de consigne s'affiche à l'écran, puis le processus de cuisson conventionnel commence, ainsi que l'apport de Gourmet Units. Vous pouvez en suivre le nombre sur l'écran.

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

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

Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson


Dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné.

Les réglages suivants peuvent être modifiés selon le mode sélectionné :

- Température
- Gourmet Units
- Intensité
- Durée
- Prêt pour
- Départ à
- Température à l'intérieur
- Préchauffer
- Chauffage rapide
- Crisp function
- Modifier mode de cuisson
- Modifier mode

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier durablement la température préconisée pour l'adapter à vos habitudes dans Réglages | Temp. préprogr..

La température à cœur  ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde (voir chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde").

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la température et la température à cœur si nécessaire.

- Validez en appuyant sur OK.

Le programme de cuisson se poursuit avec les températures de consigne modifiées.

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

Confirmez ce message avec OK.

Modifier le nombre de Gourmet Units

Dans les modes de cuisson M Chef, si – outre la température – vous réglez un certain nombre de Gourmet Units, les aliments recevront cette 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 :

- Si la valeur maximale de 2.000 Gourmet Units est atteinte.
- Si vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
- Si vous arrêtez le processus de cuisson.

Si vous avez réglé une durée de cuisson, le nombre de Gourmet Units délivrés s'affiche à l'écran dès que le processus de cuisson est terminé.

Commande

- Le degré de cuisson doit être augmenté (pour un rôti, par ex. “bien cuit” au lieu de “medium”) : Augmentez le nombre de Gourmet Units. Cela prolonge le temps de cuisson.
- Le degré de cuisson souhaité est presque atteint : Réduisez le nombre de Gourmet Units. Cela raccourcit le temps de cuisson.
- Le degré de cuisson souhaité est déjà atteint, mais le plat n’est pas assez doré : Interrompez l’apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt. Les aliments continueront d’être dorés de l’extérieur grâce aux résistances.

Augmenter ou réduire le nombre de Gourmet Units

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

Les Gourmet Units sont transmises aux aliments.

Interrompre ou arrêter l’apport de Gourmet Units

- Sélectionnez Arrêt.

L’apport de Gourmet Units est interrompu et la température configurée est affichée 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 détermine la rapidité et l’uniformité avec laquelle les aliments absorberont l’énergie apportée sous forme de Gourmet Units.

- fort
Pour la plupart des préparations, par ex. pains, feuilletés, gratins, terrines, rôtis et poissons. Les aliments absorbent en moyenne 11 Gourmet Units par minute, toutefois au maximum 13 Gourmet Units par minute.
- Moyenne
Pour pâtes à gâteau lourdes (par ex. gâteaux au chocolat ou à la frangipane), gâteaux cuits sans moule, petits pains, volailles entières. 9 Gourmet Units sont absorbées en moyenne par minute selon l’aliment.
- doux
Pour les préparations délicates, par ex. gâteaux au fromage, crèmes caramel et soufflés. 3 Gourmet Units sont absorbées en moyenne par minute selon l’aliment.

Ces indications sont des valeurs moyennes, qui varient en fonction de chaque aliment.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Modifiez l’intensité.
- Validez en appuyant sur OK.

Le processus de cuisson se poursuit avec l’intensité modifiée.

Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme de cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire devenir impropres à la consommation. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson.

Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

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

En entrant **Durée**, **Prêt pour** ou **Départ à**, vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.

Prêt pour et **Départ à** ne peuvent **pas** être combinés avec 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, dans les modes de cuisson M Chef, vous pouvez décider si vous souhaitez que les aliments reçoivent les Gourmets Units éventuellement restantes ou non. Vous pouvez régler une durée maximale de 12:00 heures.

- **Prêt pour**

Vous déterminez l'heure à laquelle le processus de cuisson doit prendre fin. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement à

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

- **Départ à**

Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option **Durée** ou **Prêt pour**. **Départ à** permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte se met en marche automatiquement à cette heure et, dans les modes de cuisson M Chef, les aliments reçoivent des Gourmets Units.

Si, une fois le temps de cuisson écoulé, le nombre de Gourmet Units réglé n'a pas encore été épuisé, Cuisson terminée. Continuer avec Gourmet Units restants ? s'affiche.

Si vous confirmez avec **Oui**, le processus de cuisson se poursuit jusqu'à ce que toutes les Gourmet Units aient été transmises aux aliments.

Si vous sélectionnez **Non**, le processus de cuisson prend fin.

Si le nombre de Gourmet Units réglé a été épuisé, 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 aliments sont cuits, chauffés de l'extérieur vers l'intérieur et dorés jusqu'à la fin du processus de cuisson grâce aux résistances.

■ Sélectionnez **Modifier**.

■ Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.

Commande

- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Sélectionnez le temps souhaité et modifiez-le.
- Validez en appuyant sur **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 appuyant sur **OK**.

Si vous supprimez **Durée**, les heures réglées pour **Prêt pour** et **Départ à** sont aussi supprimées.

Si vous supprimez **Prêt pour** ou **Départ à**, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Interrompre le processus de cuisson

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

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

Préchauffer l'enceinte de cuisson








La fonction **Chauffage rapide** sert à vite chauffer l'enceinte de cuisson dans certains modes de cuisson conventionnels.

La fonction **Préchauffer** sert à vite chauffer l'enceinte de cuisson dans tous les modes de cuisson.

Si vous avez défini une durée de cuisson, celle-ci ne démarre qu'après avoir atteint la température de consigne et enfourné le plat.

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est indispensable que pour de rares préparations.





Utilisez le livre de cuisine qui accompagne le **Dialog oven** comme référence.

- Enfournez la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de chauffage.
- Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations et modes suivants :
 - Pâte à pain foncée ainsi que rosbif et filet dans les modes de cuisson **M Chef + Chal. tour.** Plus , **M Chef + Fonction Profi** , **M Chef + Chaleur sole-voûte** , **Chaleur tournante Plus** , **Fonction Profi**  et **Chaleur sole-voûte** 
 - Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson réduite (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que pâtes délicates (par ex. génoise) dans le mode de cuisson **Chaleur sole-voûte**  (sans la fonction **Chauffage rapide**)

Chauffage rapide

La fonction **Chauffage rapide** sert à chauffer rapidement l'enceinte de cuisson.

En réglage d'usine, la fonction **Chauffage rapide** est activée pour les modes suivants :

- Chaleur tournante Plus 
- Rôtissage automatique 
- Chaleur sole-voûte 
- Fonction Profi 

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction **Chauffage rapide** est activée, l'enceinte de cuisson chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. La résistance de chaleur du haut/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

Le dessus des pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) dore trop vite avec la fonction **Chauffage rapide**. Désactivez la fonction **Chauffage rapide** pour cuire ces préparations.

Désactiver **Chauffage rapide** pour un processus de cuisson

La fonction **Chauffage rapide** doit être activée séparément pour chaque processus de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson conventionnel et les réglages requis, tels qu'une température sélectionnée.

Vous souhaitez désactiver la fonction **Chauffage rapide** pour ce processus de cuisson.

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

Le champ **Chauffage rapide** | **Activé** s'affiche.

- Sélectionnez **Chauffage rapide**.

Dans le champ **Chauffage rapide** s'affiche **Eteint**.

- Validez en appuyant sur **OK**.

La fonction **Chauffage rapide** est désactivée.

Au lieu de **Chauffage rapide** apparaît **Préchauffage**.

Commande

Préchauffer

La fonction **Préchauffer** est activée généralement dans tous les modes de cuisson, sauf si vous choisissez de commencer et terminer un processus de cuisson de façon automatique.

Pendant ce préchauffage, il n'y a pas d'apport de Gourmet Units dans les modes de cuisson M Chef. Dès que les aliments sont placés dans l'enceinte de cuisson, ils sont chauffés de l'extérieur vers l'intérieur et dorés par les résistances, et reçoivent des Gourmet Units.

Si vous avez défini une durée de cuisson, celle-ci ne démarre qu'après avoir atteint la température de consigne et enfourné le plat.

Lancez le programme de cuisson immédiatement sans différer le moment du démarrage.

Désactiver Préchauffer pour un processus de cuisson

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson M Chef et les réglages requis tels que température, Gourmet Units et intensité.

Vous souhaitez désactiver la fonction **Préchauffer** pour ce processus de cuisson.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Sélectionnez **Préchauffer**.

Dans le champ **Préchauffer** s'affiche **Eteint**.

- Validez en appuyant sur **OK**.

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

- Si la valeur maximale de 2.000 Gourmet Units est atteinte.
- Si vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant **Arrêt**.
- Si vous arrêtez le processus de cuisson.

Crisp function

L'utilisation de la fonction Crisp function (réduction de l'humidité) est utile pour les aliments tels que les quiches, pizzas, gâteaux cuits sans moule avec une garniture humide ou muffins.

Elle permet en particulier de rendre la peau des volailles bien croustillante.

Activer Crisp function

La fonction Crisp function peut être utilisée pour tous les modes, mais doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis tels qu'une température sélectionnée. Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour ce processus de cuisson.



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

Dans le champ Crisp function s'affiche Activé.

- Validez en appuyant sur *OK*.

La fonction Crisp function est activée.

Modifier mode de cuisson

Cette option de menu apparaît uniquement dans les modes de cuisson M Chef + Fonction Profi  et Fonction Profi  (voir chapitre "Modes de fonctionnement avec apport d'humidité", section "Modifier le type de chauffage").

Modifier mode

Au cours d'un programme de cuisson, vous pouvez changer de mode de fonctionnement.

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

Le mode de cuisson modifié et les valeurs proposées correspondantes s'affichent.

- Réglez les valeurs pour le processus de cuisson et validez avec *OK*.

Modes de cuisson avec apport d'humidité

Votre Dialog oven est équipé d'un système d'apport d'humidité pour les processus de cuisson. Pour la cuisson des pâtisseries, des viandes ou des grillades dans les modes M Chef + Fonction Profi [E] et Fonction Profi [D], l'apport de vapeur et la ventilation optimisée garantissent une cuisson et un dorage uniformes.

Suivant le mode de cuisson choisi, réglez la température et les Gourmets Units (le cas échéant) et indiquez 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 vapeur automatique, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur).

L'eau fraîche est aspirée dans le système de vaporisation par le tube de remplissage situé à gauche sous le bandeau de commande.

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

Utilisez exclusivement de l'eau du robinet 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 l'apport de vapeur se trouvent dans le coin gauche arrière du plafond de l'enceinte de cuisson.

Aliments adaptés

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

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez de meilleurs résultats si la diffusion de vapeur a lieu au début du processus 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 aux pâtes très humides, par ex. pour les meringues. Dans ce cas, un processus de séchage doit avoir lieu lors de la cuisson.

Remarque : Utilisez le livre de cuisine qui accompagne le Dialog oven comme référence.

Modes de cuisson avec apport d'humidité

Démarrer un 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 + Fonction Profi  ou Fonction Profi .


Les valeurs préconisées s'affichent.

- Modifiez les valeurs préconisées si nécessaire.
- Validez en appuyant sur **OK**.


La sélection en vue du déclenchement de diffusions de vapeur apparaît.

Sélectionner les diffusions de vapeur

- Sélectionnez Diffusion vapeur automatique, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur **ou** 3 diffusions de vapeur.
- Diffusion vapeur automatique
Le Dialog oven déclenche 1 diffusion de vapeur automatiquement après la phase de préchauffage.
- Manuel
Vous déclenchez vous-même 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur via l'écran tactile.
- Commandé par la durée
Vous réglez le moment de chaque diffusion de vapeur. Le Dialog oven déclenche 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur aux moment réglés.

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 de cuisson M Chef + Fonction Profi , 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 de cuisson a atteint une température d'au moins 130 °C.

Dans le mode de cuisson M Chef + Fonction Profi , si vous voulez utiliser la fonction Préchauffer tenez compte de la phase de chauffage lors des diffusions de vapeur manuelles et temporisées (voir chapitre "Commande", section "Préchauffer").

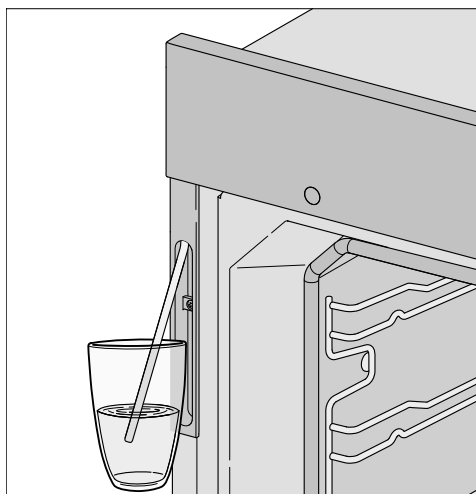
- Si vous avez sélectionné Commandé par la durée, réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur.
- Validez en appuyant sur **OK**.

L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson 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.
- Rabattez vers l'avant le tube de remplissage situé à gauche sous le bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur **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 est terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un message vous signale la fin du processus d'aspiration.

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


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

Vous pouvez suivre l'augmentation de température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

Si vous avez sélectionné **Commandé par la durée**, vous pouvez **décaler l'heure** avant la diffusion via **Modifier**.

Modes de cuisson avec apport d'humidité

Modifier mode de cuisson

Le mode de cuisson M Chef + Fonction Profi  consiste à associer M Chef + Chal. tour. Plus à un apport d'humidité.

Le mode de cuisson Fonction Profi  consiste à associer Chaleur tournante Plus à un apport d'humidité.


Au lieu de Chaleur tournante Plus, 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 mode de cuisson.
 - Sélectionnez le mode de chauffage souhaité.
 - Validez en appuyant sur OK.

La cuisson se poursuit avec le nouveau type de chauffage.

En mode de cuisson M Chef + Fonction Profi , les aliments reçoivent également un apport de Gourmet Units.

Déclencher des diffusions de vapeur

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

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 la diffusion de vapeur.

Diffusion vapeur automatique

Après la phase de mise en température, la diffusion de vapeur se déclenche automatiquement.

L'eau s'évapore dans l'enceinte de cuisson et le message Diffusion vapeur autom. activée s'affiche.


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

- Terminez la cuisson.

Manuel

Vous pouvez déclencher la diffusion de vapeur dès que Départ 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 de cuisson.

Remarque : Pour savoir à quel moment déclencher les diffusions de vapeur, consultez les indications de recettes dans le livre de cuisine joint à la livraison ou utilisez la fonction  Minuterie dans l'app Miele pour vous en rappeler.

Modes de cuisson avec apport d'humidité

- Sélectionnez Départ.

La diffusion de vapeur est déclenchée.
Diffusion vapeur manuel. activée s'affiche.

- Procédez de cette manière pour déclencher d'autres diffusions de vapeur dès que Départ Diffusion vapeur manuelle s'affiche.

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

- Terminez la cuisson.

Commandé par la durée

Le Dialog oven déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur à l'heure réglée.

Diffusion vapeur manuel. activée s'affiche lorsque la diffusion de vapeur est déclenchée.

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

- Terminez la cuisson.


Evaporer l'eau résiduelle

Si vous utilisez un mode de fonctionnement 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 M Chef + Fonction Profi (E), Fonction Profi (D) ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, Evaporer l'eau résiduelle ? 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 dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

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


L'évaporation de l'eau résiduelle peut durer jusqu'à 30 minutes, selon 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 de cuisson et sur la porte.

- Essayez impérativement cette buée dans l'enceinte de cuisson et sur la porte une fois que l'enceinte a refroidi.

Modes de cuisson avec apport d'humidité

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

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

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

L'interrogation *Evaporer l'eau résiduelle ?* s'affiche.

- Sélectionnez *Oui*.

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

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

Le temps indiqué dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le système vapeur. Ce 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 terminée* s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .

Vous pouvez maintenant démarrer un processus de cuisson avec un mode de 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 résiduelle ? s'affiche.

- Sélectionnez *Sauter*.

Vous pouvez maintenant démarrer un processus de cuisson avec un mode de 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

Les nombreux programmes automatiques vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson de façon confortable et sûre.

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 cuisine qui accompagne votre Dialog oven. Vous trouverez une vue d'ensemble des applications à la fin de ce document au chapitre "Aperçu des programmes automatiques **Auto**".

Utiliser des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques à disposition 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. Lisez les instructions dans le chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde". Les valeurs sont prédéfinies si vous optez 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.
- Après un processus de cuisson, laissez refroidir l'enceinte de cuisson à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps s'affiche à l'écran.
- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide ou un autre ingrédient après un certain temps de cuisson. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran (par ex. verser du liquide).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut être plus longue ou plus courte en fonction de chaque processus de cuisson. La température initiale de la viande peut modifier les temps de cuisson.
- Avec la thermosonde, la durée de cuisson dépend de la température à cœur.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. cuisson ou Prolonger la cuisson. Votre plat continuera de cuire en mode conventionnel pendant 2 minutes.

Recherche

(selon la langue)

Sous Programmes automatiques, vous pouvez rechercher les noms des catégories et des programmes automatiques.

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 de sélection des catégories apparaît.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par exemple "pain".

Le nombre d'occurrences apparaît dans la ligne de bas de page.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche, ou s'il y a plus de 40 réponses, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier le texte recherché.

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et les programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Choisissez le programme automatique souhaité ou la catégorie, puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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

Utilisations spéciales

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Déshydrater
- Chauffage de la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Programme Sabbat
- Stérilisation
- Produits surgelés/plats préparés

Décongeler

Ce programme a été conçu pour décongeler en douceur les produits surgelés, tels que le poulet entier, la viande hachée, le poisson ou les fruits.

Le ventilateur fait circuler l'air de l'enceinte de cuisson et les ondes électromagnétiques font décongeler les aliments rapidement mais sans les abîmer.

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



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 généré par 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 plat creux ou une cocotte en matériau adapté aux modes de fonctionnement M Chef.
- Posez le plat ou la cocotte sur la grille de cuisson.

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Décongeler.
- 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 d'1 kg, retournez-le ou mélangez-le plusieurs fois au cours du processus de décongélation, même s'il n'y a aucune consigne à l'écran. 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. La surface est alors assez tendre pour s'imprégner des 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 Dialog Oven .

- Déposez la tarte à la crème congelée sur un plat de service.
- Déposez le plat de service sur la grille.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Décongeler.
- Indiquez la hauteur de la tarte à la crème et confirmez avec OK.

Remarque : Réglez la valeur la plus basse si la hauteur de la tarte à la crème se situe entre les plages de réglage.

- Indiquez le poids de la tarte à la crème et confirmez avec OK.
- Réduisez le nombre de Gourmet Units proposées 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.

Utilisations spéciales






Déshydrater






Le séchage ou la déshydratation constituent des moyens classiques pour conserver les fruits, certains légumes et des herbes aromatiques.


À condition que les fruits et les légumes soient frais et bien mûrs et ne soient pas abîmés.

- Pelez, dénoyautez les aliments à sécher si besoin et hachez-les.
- Répartissez bien les aliments à sécher selon leur taille sur la grille de cuisson ou sur la plaque de cuisson multi-usages, uniformément dans la mesure du possible.
- Séchez sur 2 niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfourez les aliments à sécher dans les niveaux 2+3. Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, enfourez cette dernière en dessous de la grille.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Déshydrater.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Retournez régulièrement les aliments à sécher sur la plaque de cuisson multi-usages.

En cas d'aliments à sécher entiers et coupés en deux, les durées de séchage s'allongent.


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

-  Application spéciale/mode de cuisson,
-  Température,  Durée de séchage,
-  Application spéciale Déshydrater,
-  Mode de cuisson Chaleur sole-voûte

* Séchez les herbes uniquement sur la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  étant donné que dans l'application spéciale Déshydrater le ventilateur est allumé.

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

Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes déshydratés.


Les fruits déshydratés doivent être entièrement secs, mais 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.

Chauffage de la vaisselle

En préchauffant les plats, les aliments ne refroidissent pas aussi vite.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille de cuisson. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi la placer sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Chauffage de la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et définissez l'heure.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.


En fonctionnement, le Dialog oven devient chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sous la vaisselle.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat 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 Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Utilisations spéciales

Cuisson basse température

Le processus de cuisson **Cuisson basse température** est idéal pour les pièces délicates de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuites à point.

Dorez tout d'abord brièvement la viande de tous les côtés à haute température.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite jusqu'à être parfaitement cuite et tendre.

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande de manière uniforme jusqu'aux couches externes. Le résultat est très tendre et juteux.


- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur le pourtour. Détachez l'os au préalable.
- Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.


Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend 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'à ce que vous passiez à table. Le résultat n'en sera pas affecté.
- Pour la servir, posez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

Utiliser l'application spéciale Cuisson basse température

Tenez compte des consignes indiquées au chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde".

- Sélectionnez Utilisations 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 le plan de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

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



- Dès que Enfourner le plat. Utiliser la sonde thermique s'affiche, placez la viande saisie sur la grille de cuisson et piquez la thermosonde dans la pièce de viande en enfonçant complètement la pointe métallique.
- Fermez la porte.


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

Utiliser le mode de cuisson Chaleur sole-voûte

Consultez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

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

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

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



Utilisations spéciales

Programme Sabbat

Le programme Shabbat permet de tenir compte des pratiques religieuses.


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

Le programme ne démarre que si vous ouvrez et fermez la porte :

- Après env. 5 minutes, le processus de cuisson démarre en mode Chaleur sole-voûte  ou Chaleur sole .
- Le four Dialog chauffe à la température que vous avez sélectionnée et maintient cette température pendant 72 heures au maximum.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).
- Programme Sabbat reste affiché à l'écran.
- L'heure ne s'affiche pas.

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

La seule façon de mettre fin à un programme Shabbat lancé avant qu'il soit terminé est d'éteindre le four Dialog.

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Si vous avez réglé une minuterie ou une alarme, vous ne pouvez pas démarrer l'application spéciale.


- Réglez la température.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le symbole Programme Sabbat  et la température réglée s'affichent.


- Si vous souhaitez démarrer la cuisson, ouvrez la porte.
- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre après 5 minutes.

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


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

Stérilisation

 Risque d'infection par 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.

Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

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


La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer des fruits et légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux en verre vendus dans des magasins spécialisés (bocaux pour conserves ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et anneaux en caoutchouc qui ne sont pas endommagés.

- Lavez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition (jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux).

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.



Stérilisation des fruits et cornichons


- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.


Utilisations spéciales

Stérilisation des légumes


- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et laissez les légumes dans l'enceinte pour la durée indiquée.
- Après la stérilisation, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	30 °C 25–35 min
Cornichons	-/-	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 à partir de l'ébullition

 Température et durée de repos

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer recouverts d'un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.
- Retirez les fermetures des bocaux de stérilisation puis vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

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, détruisez le contenu.

Produits surgelés/ plats préparés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas ou baguettes sur la grille recouverte de papier sulfurisé.
Une plaque de cuisson ou une tôle universelle peut se déformer au cours de la préparation des produits surgelés, de sorte qu'elles ne peuvent plus être retirées de la chambre de cuisson. Toute utilisation ultérieure entraîne une nouvelle déformation.
- Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.

Conseils pour les frites, croquettes ou similaire

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usages.
Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire lentement.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte , désactivez la fonction Chauffage rapide et activez la fonction Crisp function.
- Sélectionnez une température supérieure à celle mentionnée sur l'emballage et placez les plats surgelés dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les 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 brunir.

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

Programmes individuels

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés :

- Une fois le programme automatique terminé, vous pouvez le sauvegarder dans vos programmes personnalisés.
- Enregistrez à la fin de son déroulement un processus 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'app Miele@mobile, transmettez à votre Dialog Oven les réglages de programme pour la recette que vous avez choisie et démarrez le programme. Ces réglages ne sont pas enregistrés.

Si vous enregistrez un programme, donnez-lui un nom de programme. Lorsque vous appelez votre programme et que vous le faites démarrer, il se déroule automatiquement.

Enregistrer des programmes personnalisés

Quand un processus de cuisson avec un temps de cuisson défini ou des Gourmet Units définies ou un programme automatique prend fin, *Opération terminée* 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 *Prendre*.
- Entrez les noms des programmes à l'aide du clavier.

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

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

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

Démarrer les programmes personnalisés

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez le programme souhaité.


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.
- Prêt pour
Vous déterminez le moment auquel 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 les programmes personnalisés


- Sélectionnez Programmes individuels .

Les noms des programmes s'affichent.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer le programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Validez en appuyant sur OK.

Le programme est supprimé.

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


Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Avec des programmes automatiques notamment, inutile désormais de valider chaque niveau du menu avant de démarrer un programme.

Remarque : Vous pouvez aussi définir des options de menus enregistrées dans MyMiele comme écran d'accueil (voir chapitre "Réglages", section "Écran d'accueil").

Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter une entrée.


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

- M Chef
- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques
- Utilisations spéciales
- Programmes individuels

■ Validez en appuyant sur **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 MyMiele  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 MyMiele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer l'entrée.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez en appuyant sur **OK**.

L'entrée est supprimée de la liste.

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

Trier les entrées

Si le nombre d'entrées est supérieur à 4, vous pouvez en modifier l'ordre.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Classer l'entrée.
- Sélectionnez l'entrée.
- Sélectionnez l'emplacement où l'entrée doit apparaître.
- Validez en appuyant sur **OK**.

L'entrée s'affiche à l'emplacement souhaité.

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

Conseils pour la préparation des pâtisseries

- 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 raccourcit le temps de cuisson par rapport aux modes de cuisson conventionnels. La température réglée est plus élevée afin d'obtenir le dorage souhaité en moins de temps.
- Réglez un temps de cuisson. La cuisson de pâtisseries ou de pain ne doit pas être présélectionnée trop longtemps. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille de cuisson, plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages ou un moule en matériau thermorésistant.
- Le choix du moule dépend du mode de cuisson et de la préparation. En général 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 d'utiliser des moules à parois fines dans un matériau brillant, les moules clairs risquant de brunir irrégulièrement ou trop faiblement. Dans des conditions désavantageuses, les aliments ne cuisent pas entièrement.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille afin d'obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille de cuisson.
- Faites cuire les gâteaux aux fruits et les grandes tartes sur la plaque de cuisson multi-usages.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usage, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir le chapitre "Équipement"). En général, les surfaces dotées du revêtement PerfectClean n'ont pas besoin d'être graissées ni 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 similaire. Ce type de pâte 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.

Pâtisseries

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si vous utilisez des températures supérieures à celles indiquées, vous pouvez écourter le temps de cuisson mais le brunissement risque d'être nettement moins uniforme et les aliments pas assez cuits.

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 raccourcit le temps de cuisson par rapport aux modes de cuisson conventionnels. La température réglée est plus élevée afin d'obtenir le dorage souhaité en moins de temps.

Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans les tableaux de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé. Réduire la durée de 10 min. si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si la pâte humide n'adhère pas au bâtonnet, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

Utiliser Programmes automatiques

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


Utilisez le livre de cuisine qui accompagne le Dialog oven comme référence.

Utiliser M Chef + Chal. tour. Plus

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

- Enfournez les aliments dans le niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Plus

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.

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

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

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

Conseils

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

Utiliser M Chef + Fonction Profi et Fonction Profi



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

- Enfournez les aliments dans le niveau 2.

Utiliser M Chef + Cuiss. intensive 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 + Cuiss. intensive  : enfournez les aliments dans le niveau 2.
- Cuisson intensive  : enfournez les aliments dans le niveau 1.

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

Les moules mats et de couleur sombre en tôle noire, émail brun, fer-blanc mat foncé, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif sont adaptés.

Utilisez ces modes de cuisson pour la préparation des recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de cuisine 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 .

- Enfournez les aliments dans le niveau 2.

Rôti

Conseils de cuisson

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôti ou cocotte (avec couvercle métallique uniquement dans les modes de cuisson conventionnels), plat en verre, sachet de rôissage, plaque de cuisson multi-usages, grille de cuisson sur la plaque de cuisson multi-usages. Utilisez une plaque à griller et rôti (si disponible) sur la plaque de cuisson multi-usages ainsi qu'un plat en terre cuite uniquement dans les modes de cuisson conventionnels.
- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour un rosbif ou un filet. En règle générale, le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir de la viande, utilisez un **plat à rôti**. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôissant directement sur la grille de cuisson. Il vous reste suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sachet de rôissage**, respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille de cuisson** ou un **réceptacle ouvert** pour rôti, vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou l'entrelarder.
- **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 grands rôtis maigres (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.

- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Cela nuirait au **brunissage** de la viande. Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôissage, sortez l'aliment de l'enceinte, couvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez les **volailles** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du rôissage pour obtenir une peau croustillante.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

- Respectez les temps, niveaux et températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents récipients, pièces de viandes 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 raccourcit le temps de cuisson par rapport aux modes de cuisson conventionnels. La température réglée est plus élevée afin d'obtenir le dorage souhaité en moins de temps.

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

- Si la cuisson a lieu sur la grille de cuisson, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à une cuisson dans un plat à rôtir.

Choisir la durée de cuisson

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans le tableau de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé.

- Calculez le temps de cuisson pour les modes conventionnels 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

- En règle générale, vérifiez si les aliments sont cuits dès que la durée la plus courte indiquée s'est écoulée.

En mode de cuisson M Chef, le temps de cuisson est plus court par rapport aux modes de cuisson conventionnels.


Utilisez le livre de cuisine qui accompagne le Dialog oven comme référence.



Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux 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 + Cuiss. intensive  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.

Utilisez le livre de cuisine qui accompagne le Dialog oven comme référence.

Utiliser M Chef + Chal. tour. Plus et Chaleur tournante Plus

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 Plus , 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 dans le niveau 1.

Rôti

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). Dès que cette température est atteinte, le four diminue automatiquement à la température de cuisson réglée (température de rôtissage).

- Enfourez les aliments dans le niveau 1.

Utiliser M Chef + Fonction Profi et Fonction Profi

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

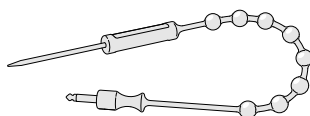
- Enfourez les aliments dans le niveau 1.

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

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

- Enfourez les aliments dans le niveau 1.

Sonde thermique



La sonde thermique permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson.

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, medium 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 d'utilisation importants

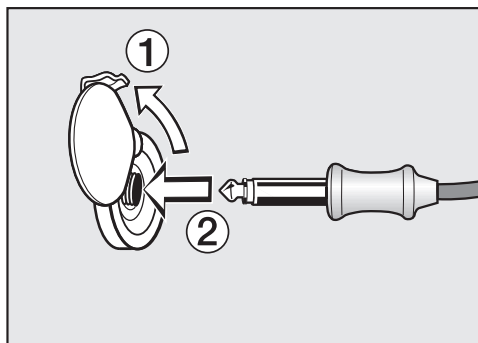
- Vous pouvez placer la viande dans une casserole ou sur la grille de cuisson.
- La pointe en métal de la thermosonde est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- Si vous faites cuire de la volaille, le plus simple est de planter la pointe métallique dans la partie la plus épaisse, dans la poitrine. Palpez la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais.
- 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, très persillée, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.
- Si vous utilisez une feuille d'aluminium ou un sachet de rôtissage, percez-la/le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également mettre la thermosonde dans le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

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.

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.



- Enfoncez la fiche de la thermosonde dans le support de branchement, jusqu'au déclic.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson ou le programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur si nécessaire.

Les valeurs sont prédéfinies si vous optez pour les programmes automatiques.

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

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

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

La thermosonde peut devenir chaude. Vous pouvez vous brûler avec la thermosonde.

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

Rôti

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.

Vous ne pouvez pas régler **Durée** et **Prêt pour** étant donné que la durée totale dépend du temps requis jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Peu avant la fin du processus de cuisson, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête. La chaleur suffit pour terminer la cuisson.


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

Cette fonction économie d'énergie est indiquée à l'écran par **Eco énergie**. Dans ce cas, la température à cœur n'apparaît alors plus

Par contre, le ventilateur de refroidissement et, le cas échéant (en fonction du mode de cuisson), la ventilation de la chaleur tournante restent activés.

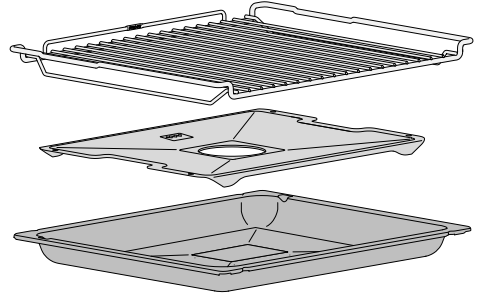
Si la température à cœur réglée est atteinte, **Opération terminée** s'affiche et un signal retentit si le signal sonore est activé.

Remarque : Si la viande n'est pas encore cuite selon vos goûts, enfoncez la sonde thermique à un autre endroit et répétez le processus.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.

Fermez la porte pendant la cuisson sur grill.



N'utilisez pas la plaque de cuisson.

Conseils pour les grillades

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de la chaleur du haut/du grill porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez brièvement 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 graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille de cuisson posée dessus. Si disponible, en mode de cuisson conventionnel, 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 de cuisson 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 temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

Choisir le niveau

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

Grillades

Choisir la durée de cuisson ⌚

- Grillez les pièces de viande ou de poisson plates env. 6–8 minutes par côté. Assurez-vous que les différentes tranches soient à peu près de la même épaisseur afin que les durées de cuisson soient similaires.
- En règle générale, vérifiez si les aliments sont cuits dès que la durée la plus courte indiquée s'est écoulée.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.
 - **bleu/saignant**
si la viande est encore très souple, elle est rouge à l'intérieur.
 - **rosé/à point**
si la viande ne cède pas beaucoup, elle est rosée à l'intérieur.
 - **bien cuit**
si la viande ne cède pratiquement pas, elle est bien cuite.

Remarque : Si un gros morceau de viande est déjà bien doré en surface mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température du gril pour la suite de la cuisson. De cette manière, la surface ne sera pas trop foncée.

Remarques concernant les modes de fonctionnement



Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

Le plastique de la sonde thermique peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la sonde thermique en mode Gril.

Ne conservez pas la sonde thermique dans l'enceinte de cuisson.

Utiliser M Chef + Gril grand et Gril grand

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 + Gril grand , l'aliment est grillé à cœur grâce aux ondes électromagnétiques, tandis que le mode chaleur du haut/gril lui confère une belle coloration homogène. Cela raccourcit le temps de cuisson au gril par rapport au mode de cuisson Gril grand .



Utiliser Gril petit


Utilisez ce mode de cuisson pour griller de petites quantités d'aliments plats et gratiner des aliments dans de petits moules.

Seule la partie intérieure de la résistance de la chaleur du haut/du gril devient rouge incandescent pour générer le rayonnement infrarouge 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 grillé à cœur grâce aux ondes électromagnétiques, tandis que le mode Chaleur du haut/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 .

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les nettoyer à la main.

 Risque de blessure 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.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du Dialog oven est particulièrement susceptible d'être endommagée par des nettoyants pour four et des produits anticalcaires.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

Produits de lavage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, évitez :

- les produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les produits de lavage anticalcaires sur la façade,
- les produits de lavage abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage),
- les détergents contenant des solvants,
- les détergents pour inox,
- les détergents pour lave-vaisselle,
- les produit à vitres,
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges avec tampon abrasif ou les brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif),
- les gommes de nettoyage,
- les grattoirs métalliques acérés,
- la paille de fer,
- les nettoyages ponctuels avec des produits abrasifs,
- les produits nettoyants pour four,
- les tampons à récurer en acier inoxydable.

Nettoyage et entretien

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps. Si vous utilisez votre four plusieurs fois sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite.

Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.

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

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

Retirer les salissures normales

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la porte et l'enceinte. Il peut s'abîmer si vous le frottez ou le récuriez. Évitez de le nettoyer autant que possible.

2 joints sont posés sur le pourtour de la porte.

Ne retirez jamais ces joints.

Retirer 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. Ce nettoyage est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'une lavette douce.

La sonde thermique est endommagée si elle est immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle. Nettoyez la sonde thermique uniquement avec un chiffon humide.

Retirez 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 émaillées. Ces taches 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 pour verre ou une spirale inox (par ex. Spirinett de Spontex), de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Utiliser des détergents 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 trop fortes se forment lors des processus de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte du four.

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois et de la paroi arrière de l'enceinte du four.


- Laissez le produit agir comme indiqué sur l'emballage.

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer l'enceinte de cuisson avec Pyrolyse

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

Pendant la pyrolyse, l'enceinte de cuisson est chauffée à plus de 400 °C. Les températures élevées éliminent les salissures éventuelles, qui sont réduites en cendre.

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 se verrouille automatiquement dès le début de la pyrolyse. Vous pouvez l'ouvrir de nouveau qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

Vous pouvez également programmer un départ différé 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

La température très élevée de l'enceinte pendant la pyrolyse, endommage les accessoires non adaptés à la pyrolyse.

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


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

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

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées envahissantes. 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 avant de lancer le programme de pyrolyse et retirez les salissures incrustées sur les surfaces émaillées à l'aide d'un racloir à verre.


Démarrer la pyrolyse

 Risque de blessure dû aux vapeurs toxiques.

Des vapeurs peuvent surgir lors de la pyrolyse et provoquer des irritations des muqueuses.


Lors de la pyrolyse, ne restez pas longtemps dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y accéder.

Pendant la pyrolyse, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Empêchez les enfants de toucher le four Dialog pendant la pyrolyse.

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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous pouvez lancer la pyrolyse immédiatement ou modifier l'heure de démarrage.



Démarrer immédiatement la pyrolyse

- Si vous souhaitez lancer tout de suite la pyrolyse, sélectionnez Démarrer immédiatement.
- Validez en appuyant sur *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 avant d'achever 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 dévolu à la pyrolyse repart de zéro. Dès que vous effleurez la touche sensitive , les signaux sonores et visuels s'éteignent.

Lancer la pyrolyse en départ différé

- Si vous souhaitez lancer la pyrolyse en départ différé, sélectionnez Démarrer ultérieurement.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Réglez l'heure à laquelle la pyrolyse doit démarrer.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Vous pouvez modifier l'heure de départ via Modifier jusqu'au moment du départ.

Nettoyage et entretien

Dès que l'heure de début est atteinte, le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur se mettent automatiquement en marche et le temps restant est affiché.


Terminer la pyrolyse

Dès que le temps restant s'est écoulé, un message indique que la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée, Opération terminée s'affiche et un signal retentit.

- Éteignez le Dialog oven.

Les signaux sonores et visuels s'éteignent.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Le four Dialog est encore très chaud après la pyrolyse. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant d'éliminer les éventuels résidus liés à la pyrolyse et de graisser les grilles de support.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires supportant la pyrolyse pour retirer les résidus liés à la pyrolyse (par ex. des cendres), qui peuvent se former selon le degré d'encrassement du four.
- Versez quelques gouttes d'huile alimentaire pouvant chauffer à très haute température sur un essuie-tout et graissez les grilles de support.

Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge propre ou un chiffon en micro-fibres propre et humide.

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la porte et l'enceinte. Il peut s'abîmer si vous le frottez ou le récuriez. Évitez de nettoyer ce joint autant que possible.

Les taches de jus de fruit peuvent laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées. Ces décolorations n'affectent pas les propriétés de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

La pyrolyse est interrompue

Les événements suivants ont pour effet d'interrompre la pyrolyse :

- Vous éteignez le Dialog oven.
- Panne de réseau électrique.

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 Dialog oven, Eteindre l'appareil ? s'affiche à l'écran.

- Si vous souhaitez interrompre la pyrolyse, sélectionnez Oui.

La porte est déverrouillée dès que la température de l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C et que le Dialog oven est éteint.

- Si vous souhaitez poursuivre la pyrolyse, sélectionnez Non.

La pyrolyse se poursuit.

Si une panne de courant a lieu, le message Annulation 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 terminée s'affiche à l'écran.

- Appuyez sur la touche sensitive ↵.
- Recommencez la pyrolyse.

Détartrer

Le système d'évaporation doit être détartré régulièrement en fonction de la dureté de l'eau.

Vous pouvez à tout moment démarrer un programme de détartrage.

Après un certain nombre de processus de cuisson, le système vous invite automatiquement à détartrer le système vapeur 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 désactivée.

Vous ne pourrez les utiliser de nouveau lorsque vous aurez effectué un détartrage. Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson et programmes automatiques sans prise en charge de l'humidité.

Déroulement d'un programme de détartrage

Lorsque vous lancez un programme de détartrage, vous devez le poursuivre jusqu'au bout, car il ne peut pas 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. Rinçage 1
5. Rinçage 2
6. Rinçage 3
7. Évaporation de l'eau résiduelle

Nettoyage et entretien

Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une capacité d'1 l env.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le tube de remplissage, votre four est livré avec un flexible en plastique à ventouse.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.

Remarque : D'autres pastilles de détartrage sont disponibles auprès des revendeurs de la marque Miele, du SAV Miele ou sur notre boutique en ligne.

D'autres produits de détartrage qui, outre l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risqueraient 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.

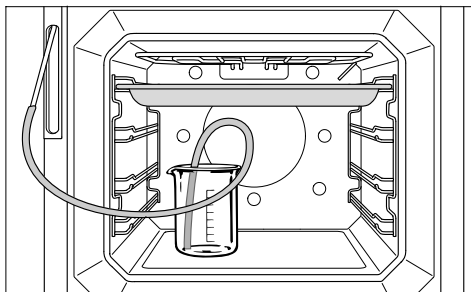
- Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau froide du robinet et faites-y dissoudre entièrement un comprimé de détartrage.

Effectuer le détartrage

- Sélectionnez Entretien (Ⓞ).
- Sélectionnez Détartrer.

Si les modes de cuisson et les programmes automatiques avec apport d'humidité ont déjà été bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en sélectionnant 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 appuyant sur 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, et fixez-le à l'aide de la ventouse.
- Validez en appuyant sur 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 appuyant sur OK.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

- 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.

Rincer le système vapeur après la phase d'action

Après la phase d'action, vous devez rincer le système vapeur afin d'éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour ce faire, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises dans le système vapeur et ensuite il est recueilli dans la plaque universelle.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usage contenant le produit de détartrage, videz-la et replacez-la au niveau supérieur.
- Sortez le flexible en plastique du récipient.
- Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 litre d'eau du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte de cuisson et fixez de nouveau le flexible en plastique dans le récipient.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration du **premier rinçage** commence.

L'eau circule dans le système vapeur et est ensuite recueillie dans la plaque de cuisson multi-usage.

Un message vous invite à préparer le **deuxième rinçage**.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usage contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la au niveau supérieur.
- Retirez le flexible en 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 flexible en plastique dans le récipient.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Procédez de même pour le **troisième rinçage**.

Laissez la plaque de cuisson multi-usage et l'eau de rinçage captée au cours du troisième 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.

- Retirez le récipient et le flexible de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Validez en appuyant sur **OK**.



Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

N'ouvrez pas la porte pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

Nettoyage et entretien

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

La 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 appuyant sur *OK*.

Un signal sonore retentit et *Opération terminée* s'affiche à l'écran.

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

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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





Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les nettoyer à la main.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant le liquide recueilli.
- Nettoyez ensuite l'enceinte de cuisson refroidie pour enlever éventuellement la condensation et les restes de détartrant.
- Attendez que l'enceinte de cuisson soit complètement sèche pour fermer la porte.


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 SAV.

Sur 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
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage QuickTouch Eteint. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four est éteint. <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que vous allumez le four Dialog, le menu principal s'affiche. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage QuickTouch activé avec l'heure.
	Le four Dialog n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la fiche du four Dialog est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux. <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage avec Réglages Volume Signaux sonores.
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur La fonction démonstration Eteint.
Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran.	Le verrouillage de la mise en marche  est activé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez désactiver le verrouillage de la mise en marche le temps d'un programme de cuisson en effleurant le symbole  pendant au moins 6 secondes. ■ Pour désactiver de manière permanente le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants  Eteint.
Panne d'électricité -opération interrompue apparaît à l'écran.	Une brève coupure de courant a eu lieu. Le processus de cuisson en cours a été interrompu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le Dialog oven et rallumez-le. ■ Redémarrez le processus de cuisson.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
L'écran affiche 12:00.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
Durée de fonctionnement maximum atteinte apparaît à l'écran.	Le Dialog oven a été utilisé pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité a été activé. ■ Validez en appuyant sur OK. Effacez le message Opération terminée en sélectionnant la touche sensitive ↵. Le Dialog oven est ensuite prêt à fonctionner.
F32 est affiché.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne se ferme pas. ■ Éteignez le Dialog Oven et rallumez-le. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.
F33 est affiché.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Éteignez le Dialog Oven et rallumez-le. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente de Miele.
 Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même. ■ Veuillez contacter le SAV Miele.
Fonction non disponible actuellement. apparaît à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele.
Commande de l'humidité défectueuse -les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité apparaît à l'écran après avoir sélectionné un programme automatique.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele. Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.

Problème	Cause et solution
<p>Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.</p>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner les options de menu figurant à l'écran et les touches sensibles, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionnera pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur La fonction démonstration Eteint. <p>La pompe du système d'évaporation est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Veuillez contacter le SAV Miele.
<p>Pendant un processus de cuisson en mode M Chef, le ventilateur de refroidissement fonctionne à une vitesse très élevée.</p>	<p>En mode de cuisson M Chef, le Dialog oven peut chauffer beaucoup plus que dans un mode de cuisson conventionnel. Après le processus de cuisson, la vitesse du ventilateur se réduira automatiquement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si cela se produit fréquemment, vérifiez le cas échéant l'encastrement de l'appareil (voir chapitre "Installation"). <p>Le Dialog oven chauffe plus lorsque de très petites quantités d'aliments se trouvent dans l'enceinte de cuisson (par ex. 2 petits pains) que pour des quantités plus importantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si possible, enfournez des quantités d'aliments plus importantes.
<p>Un bruit de fonctionnement est audible en fin de cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur").</p>
<p>Le Dialog Oven s'est arrêté tout seul.</p>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le Dialog oven s'arrête automatiquement si vous n'effectuez aucune commande pendant un certain temps après un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le Dialog Oven .
<p>Les aliments ne sont pas cuits uniformément.</p>	<p>Si les aliments sont trop dorés par endroits, la température sélectionnée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez une température plus faible. <p>Si les aliments sont durs ou secs par endroits, l'intensité sélectionnée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez une intensité plus faible ou réduisez le nombre de Gourmet Units.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</p>	<p>La température sélectionnée diffère de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette. <p>Les quantités d'ingrédients diffèrent de celles de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
<p>Après l'apport du nombre de Gourmet Units réglé, les aliments ne sont pas encore assez dorés.</p>	<p>La température réglée est trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Augmentez la température. Pour faire dorer davantage vos aliments, poursuivez la cuisson en mode conventionnel sans Gourmet Units.
<p>Le gâteau ou les biscuits ne sont pas dorés de manière uniforme.</p>	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau incorrect(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez de grandes différences de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés. <p>Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. ■ 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. <p>Le catalyseur d'atténuation des odeurs est activé. Les aliments délicats, par exemple la génoise ou les biscuits, peuvent dorer de façon irrégulière.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez le réglage Catalyseur Eteint.

Problème	Cause et solution
Après la pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson.	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures, et produit donc des résidus sous forme de cendres.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Enlevez les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle avec une éponge propre ou avec un chiffon en microfibras propre et humide. <p>Si des salissures importantes sont toujours présentes, recommencez un nouveau nettoyage par pyrolyse, avec une durée éventuellement plus longue.</p>
Des bruits se font entendre à l'insertion ou à l'extraction d'un accessoire.	<p>La surface résistante à la pyrolyse des grilles de support crée un effet de frottement lorsqu'on insère ou retire un accessoire.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pour réduire cet effet de frottement, versez quelques gouttes d'huile pouvant être chauffée à très haute température sur du papier essuie-tout et graissez la grille d'introduction. Répétez ce processus après chaque pyrolyse.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'active pas.	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente Miele.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

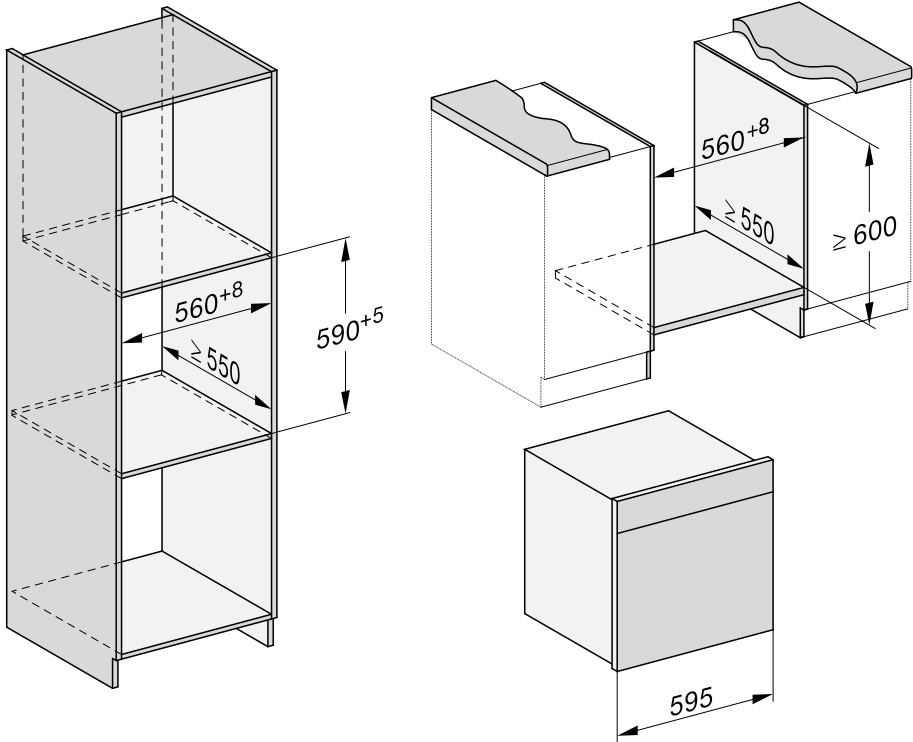
Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Dimensions d'encastement

Les dimensions sont indiquées en mm.

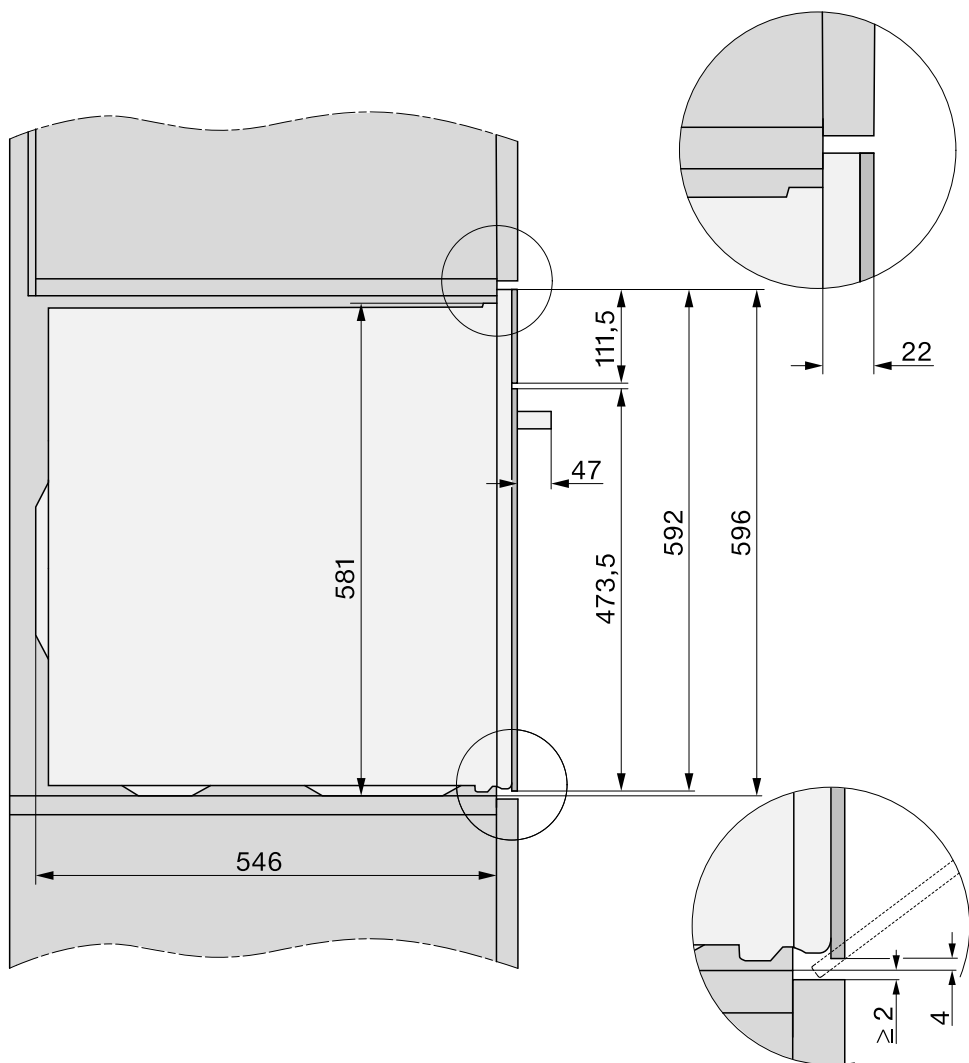
Encastement dans une armoire haute ou basse

Si le Dialog Oven doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastement du plan de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastement.

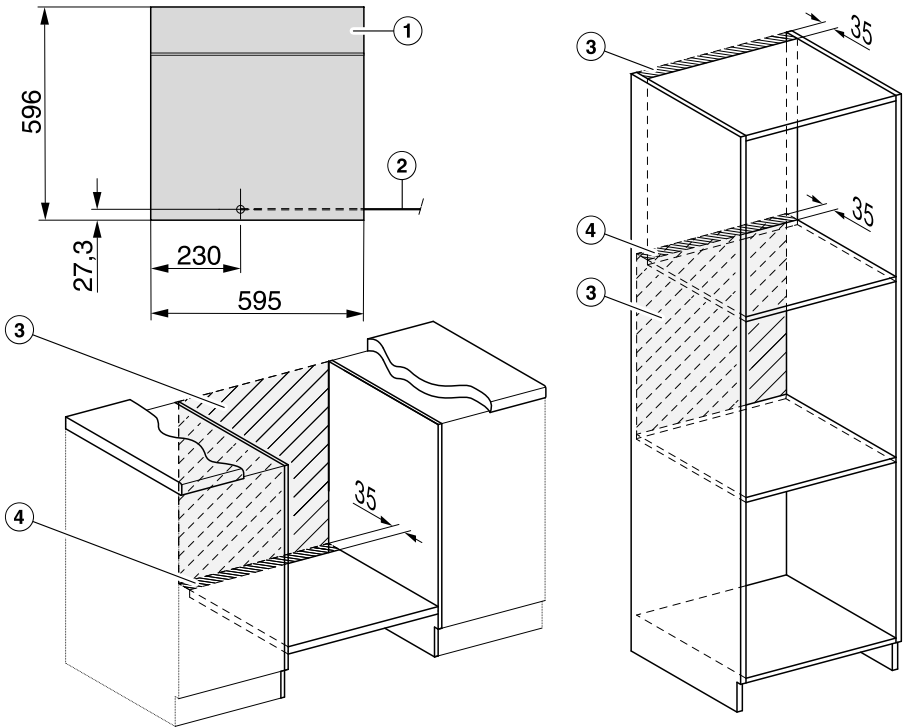


Installation

Vue latérale



Raccordements et aération



- ① Vue de devant
- ② Longueur du cordon d'alimentation = 2.000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Installation

Encastrer le Dialog oven

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

Pour fonctionner correctement, le Dialog oven 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 ex. un poêle à bois/charbon).

Lors de l'encastrement, respectez impérativement les consignes suivantes :

N'installez pas de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le Dialog oven ne repose pas sur le mur.

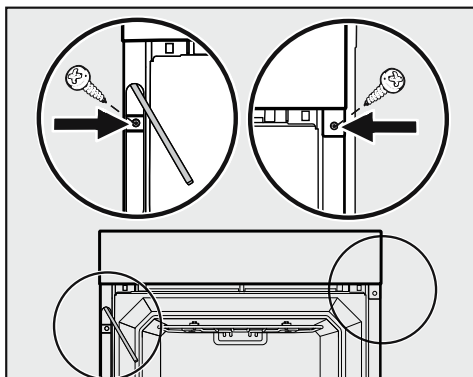
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Avant l'encastrement, vérifiez que la prise réseau n'est pas sous tension.
- Raccordez le Dialog oven au réseau électrique.

La porte peut s'abîmer en cas de transport du Dialog oven en le tenant par la poignée.

Pour le transport, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

- Insérez le Dialog oven dans l'armoire d'encastrement puis ajustez-le.
- Ouvrez la porte.



- Rabattez vers l'avant le tube de remplissage situé à gauche sous le bandeau de commande.
- À l'aide des vis fournies, fixez le Dialog oven aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.

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.

Prévoir 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 à la norme VDE 0100.

Le four Dialog doit être installé de sorte que la prise de courant soit accessible.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si un raccordement fixe est prévu, 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).

Les **données de raccordement** sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la façade de l'enceinte de cuisson. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Référence du modèle
- N° de fabrication
- Données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance 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 de ondes électromagnétiques dans le but 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. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme 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.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥⬆️		GU	INT	🕒 [min]	CF
Muffins (plaque)		165	✓	2	150		25-35	-
		150-160	-	2	-	-	40-50	-
Gâteaux individuels (1 plaque)*		150	-	2	-	-	30-40	-
		170 ¹	-	2	-	-	15-25	-
Gâteaux individuels (2 plaques)*		150 ¹	-	2+3	-	-	30-40	-
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)		170	-	2	--		35-45	-
		160-170 ¹	-	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 kougelhopf, 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 rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt, -- ne pas régler de valeur

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑		GU	INT	🕒 [min]	CF
Gâteaux secs (1 plaque)		150–160	-	2	-	-	25–35	-
Gâteaux secs (2 plaques)		150–160	-	2+3	-	-	25–35 ²	-
Sprits (1 plaque)*		140	-	2	-	-	18–25	-
		160 ¹	-	3	-	-	25–30	-
Sprits (2 plaques)*		140	-	2+3	-	-	60–70 ²	-
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		180–190 ¹	-	2	-	-	20–30	-
Gâteau au fromage (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	-
Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm)		180	-	2	300		40–50	✓
		170–180	-	2	-	-	65–75	-
Tarte aux fruits avec coulis (moule à manqué, Ø 26 cm)		170	-	2	300		45–55	-
		160–170	-	2	-	-	65–75	-
Tarte aux fruits avec coulis (plaque)		180	-	2	250		50–60	✓
		160–170	-	2	-	-	65–75	✓
Quiche sucrée (plaque)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	-	2	-	-	55–65	✓

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, M Chef + Cuiss. intensive, Cuisson intensive, ✓ marche, - arrêt

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

2 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑		GU	INT	🕒 [min]	CF
Kougelhopf (moule à kougelhopf, Ø 24 cm)		180	-	2	180		40-50	-
		170-180	-	2	-	-	55-65	-
Christstollen		170	-	2	180		40-50	-
		150-160	-	2	-	-	70-80	-
Gâteau Streusel avec/sans fruits (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 ⁴	-
	¹				100		20-30	
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		200	✓	2	170		30-40 ⁵	-
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm), en 2 étapes de cuisson		220	✓	-	-	-	25 ⁵	-
		180 ²	-	2	-	-	25-35	
Faire lever la pâte		30-35	-	- ³	-	-	15-60	-

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, Fonction Profi avec chauffage Chaleur tournante Plus, Fonction Profi 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 Posez la grille de cuisson sur la sole de l'enceinte de cuisson et placez 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.

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑		GU	INT	🕒 [min]	CF
Gâteau Streusel avec/sans fruits (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 rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

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 à 6 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20-25	✓
		170-180 ¹	-	2	-	-	40-50	✓
Gâteau de Savoie (moule à manqué, Ø 26 cm)*		170-180	-	2	-	-	30-40	-
		160-170 ¹	-	2	-	-	25-35	-
Biscuit roulé (plaque)		180-190	✓	2	-	-	15-20	-

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), 🕒 Durée, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions 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 ¹	-	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 ¹	-	2	120		30-40	✓
		200-210 ¹	-	2	-	-	45-55	✓

Mode de cuisson, température, Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (I doux, II Moyenne, III fort), Durée, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

¹ 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 ³	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, pâte à l'huile et au séré (plaque)		200–210 ³	–	3	–	–	35–45	✓
Toast* (grille de cuisson)		300 ⁴	✓	3	–	–	5–8	–
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		250 ⁴	✓	3	–	–	4–7	–
Légumes grillés (grille de cuis- son et plaque de cuisson multi- usages) ¹		275 ⁴	✓	4/3	–	–	5–10 ⁵	–
Épis de maïs (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi- usages)		300 ⁴	✓	3	–	–	15–25 ⁶	–

Mode de cuisson, ° température, Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), Durée, CF Crisp function, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, Gril grand, ✓ marche, – arrêt

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions 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 petit
- 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 rapide ou Préchauffer	 4	GU	INT	🕒 [min]	🔥 [°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	2	150–160	✓	2	–	–	130–140 ⁶	--
Filet de bœuf “bleu”, env. 1,3 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	2	120 ³	✓	2	60		30–40	45–48
	2	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Filet de bœuf “medium”, env. 1,3 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	2	120 ³	✓	2	60		55–65	54–57
	2	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1,3 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	2	120 ³	✓	2	60		130–140	63–66
	2	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Rosbif “bleu”, env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	2	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	2	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Rosbif “medium”, env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	2	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	2	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	2	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	2	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Burger/boulettes (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ^{*,1}		300 ⁵	✓	3	–	–	15–25 ⁷	--

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), 4 niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), 🕒 Durée, 🔥 température à cœur, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, application spéciale Cuisson basse température, Gril grand, ✓ marche, – arrêt

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions 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 d'abord la viande sur le plan 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 ¹⁰	85
Rôti de porc/échine, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180	✓	2	-	-	120–150 ¹¹	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir), en 2 étapes de cuisson		130	-	2	-	-	70	80–90
		250						
		200						
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) ¹		130 ⁷ 90–100 ⁸	-	2	-	-	70–90	60–69
Carré de porc salé, env. 1 kg (plat à gratin et grille de cuisson)		140	-	2	500		70–80 ¹²	--
Carré de porc salé, env. 1 kg (grille sur tôle uni- verselle) ¹		130 ⁷ 95–105 ⁸	-	2	-	-	140–160	63–66
Pain de viande, env. 1 kg (plat à gratin et grille de cuisson)		230	✓	2	--		40–50 ¹³	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) ²		275 ⁹	✓	4/3	-	-	4–6	--
Saucisse à griller (grille de cuisson sur plaque de cui- sion multi-usages)		300 ⁹	✓	3	-	-	15–25 ¹⁴	--

Mode de cuisson, température, Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), Durée, température à cœur, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, Fonction Profi, application spéciale Cuisson basse température, Gril grand, ✓ 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 d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- 6 Suivant la quantité, vous pouvez aussi utiliser le mode de cuisson Gril petit
- 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 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 12 Arrosez d'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]			GU	INT	[min]	[°C]
Veau en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	²	160	✓	2	-	-	120-130 ⁴	--
Filet de veau "rosé", env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Filet de veau "médium", env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi- usages) ¹	²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Filet de veau "bien cuit", env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi- usages) ¹	²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66
Carré de veau "rosé", env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) ¹	²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Carré de veau "medium", env. 1 kg (grille sur tôle univer- selle) ¹	²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Carré de veau "bien cuit", env. 1 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi- usages) ¹	²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66

Mode de cuisson, température, Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), Durée, température à cœur, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, application 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 d'abord la viande sur le plan de cuisson.

³ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 15 minutes avant d'enfourner les aliments.

⁴ Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 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)		150	✓	2	280		80–110 ⁵	64–82
		170–180	-	2	-	-	80–120	64–82
Selle d'agneau désossée (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi- usages) ¹		130 ³ 95–105 ⁴	-	2	-	-	40–60	54–66
		180–190 ³	-	2	-	-	15–25	54–66
Selle de cerf désossée (plaque de cuisson multi- usages)		160–170 ³	-	2	-	-	70–90	60–80
Selle de chevreuil désos- sée (plaque de cuisson multi-usages)		140–150 ³	-	2	-	-	25–35	60–80
Cuissot de sanglier désos- sé, env. 1 kg (plat à rôtir)		150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85

Mode de cuisson, température, Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), Durée, température à cœur, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur sole-voûte, application 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 d'abord la viande sur le plan 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 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 40 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 6 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 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 de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Poulet, env. 1,2 kg (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		190 ¹	✓	2	-	-	65–75 ³	--	-
Volaille, env. 2 kg (par ex. canard) (plat à rôtir)		190 220 ²	-	2	350		90–110 ⁴	90	✓
		180–190	✓	2	-	-	100–120 ⁵	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 ⁶	70–75	-
2 truites d'env. 230–250 g chacune (plaque de cuisson multi-usages)		225 ¹	✓	2	-	-	12–17 ³	--	-
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées, omble) (plaque de cuisson multi-usages)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

Mode de cuisson, température, Chauffage rapide ou Préchauffer (selon le mode de cuisson), niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| doux, || Moyenne, ||| fort), Durée, température à cœur, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Rôtissage automatique, Turbogril, Fonction Profi avec chauffage Chaleur sole-voûte, ✓ marche, Gril grand, - 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 Arrosez d'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 Arrosez d'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 processus de cuisson.

Les tableaux des pages suivantes présentent une liste des applications du Gourmet Assistant de votre Dialog oven.

Si une recette est indiquée dans le tableau, consultez-la dans le livre de recettes qui accompagne votre Dialog oven.

Le mode de fonctionnement 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) peuvent être modifiées.

Si vous souhaitez préparer la recette en plus grande ou plus petite quantité, utilisez un moule de taille adaptée (par ex. le moule rond au lieu de la plaque de cuisson multi-usage).

Dans les tableaux, les quantités d'ingrédients qui diffèrent de la recette sont indiquées. Si rien n'est indiqué, les quantités d'ingrédients correspondent à celles de la recette.

Gourmet Assistant

Gâteaux / cake

Gateau

Gâteau au beurre (**recette** : "Gâteau au beurre")

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 rectan gulaire 30 cm (**0,7 fois les quantités indiquées**)

Moule forme couronne 26 cm (**quantités indiquées**)

Gâteau sablé (**recette pour tous les moules** : "Quatre-quarts à la vanille")

Moule à kouglof 24 cm

Moule rectan gulaire 30 cm

Moule forme couronne 26 cm

Gourmet Assistant
Pain
Fougasse (recette : “Fougasse”)
Moule rond (0,3 fois les quantités indiquées)
Plat multi-usages (quantités indiquées)
Pain blanc
Pain campagne (recette : “Pain blanc frais”)
800 g (quantités indiquées)
1000 g (1,25 fois les quantités indiquées)
Moule rectangulaire 25 cm (recette : “Pain blanc aux fines herbes”, 0,8 fois les quantités indiquées)
Moule rectangulaire 30 cm (recette : “Pain blanc aux fines herbes”, quantités indiquées)
Pain bis au froment (recette : “Pain au froment frais”)
Moule rectangulaire 25 cm (0,8 fois les quantités indiquées)
Moule rectangulaire 30 cm (quantités indiquées)
Petit pains
Petits pains au levain sucrés (recette : “Petits pains aux raisins”)
5 pièces (la moitié des quantités indiquées)
10 pièces (quantités indiquées)
Petits pains au froment (recette : “Petits pains blancs frais”)
4 pièces (la moitié des quantités indiquées)
8 pièces (quantités indiquées)

Gourmet Assistant

Pizza, quiche, etc.

Gosettes en pâte feuilletée (**recette** : “Saucisses en croûte”)

4 pièces (0,7 fois les quantités indiquées)

6 pièces (quantités indiquées)

8 pièces (1,3 fois les quantités indiquées)

Pizza (**recette** : “Pizza (Pâte levée)”)

Plaque (quantités indiquées)

Moule rond (la moitié des quantités indiquées)

Quiche (**recette** : “Quiche Lorraine”)

Tarte salée (**recette** : “Quiche au fromage”)

Plaque (le double des quantités indiquées)

Moule rond (quantités indiquées)

Viande

Volaille

Poulet, entier (**recette** : “Poulet”)

Rôti de dinde (**recette** : “Blanc de dinde avec farce”)

Veau

Filet de veau (**recette pour tous les degrés de cuisson** : “Filet de veau”)

Rosé/Medium/Bien cuit

Selle de veau (**recette pour tous les degrés de cuisson** : “Selle de veau”)

Rosé/Medium/Bien cuit

Bœuf

Filet de bœuf (**recette pour tous les degrés de cuisson** : “Filet de bœuf”)

Bleu/Medium/Bien cuit

Rosbif (**recette pour tous les degrés de cuisson** : “Rosbif”)

Bleu/Medium/Bien cuit

Porc

Pain de viande (**recette** : “Pain de viande”)

Petit salé (**recette** : “Petit salé”)

Rôti de porc (**recette** : “Rôti de porc”)

Filet de porc

Rosé/Medium/Bien cuit

Aperçu de Gourmet Assistant

Gourmet Assistant
Poisson
Filet de saumon gratiné (recette : “Filet de saumon gratiné”)
2 parts (0,3 fois les quantités indiquées)
4 parts (0,7 fois les quantités indiquées)
6 parts (quantités indiquées)
8 parts (1,3 fois les quantités indiquées)
Truite entière saumonée (recette : “Truite saumonée farci”, sans garniture)
600–1.800 g (adapter les quantités en conséquence)
Filet de sandre (recette : “Sandre aux fines herbes”)
400–1.600 g (adapter les quantités en conséquence)
Fruits de mer
Moules (recette : “Moules à la thaï”)
500–2.000 g (adapter les quantités en conséquence)

Gourmet Assistant

Plats cuit au four / gratins

Gratin de pommes de terre (**recette** : “Gratin de pommes de terre”)

2 parts (**la moitié des quantités indiquées**)

4 parts (**quantités indiquées**)

6 parts (**1,5 fois les quantités indiquées**)

8 parts (**le double des quantités indiquées**)

Lasagne (**recette** : “Lasagne”)

2 parts (**la moitié des quantités indiquées**)

4 parts (**quantités indiquées**)

6 parts (**1,5 fois les quantités indiquées**)

8 parts (**le double des quantités indiquées**)

Gratin de pâtes (**recette** : “Gratin de pâtes”)

2 parts (**la moitié des quantités indiquées**)

4 parts (**quantités indiquées**)

6 parts (**1,5 fois les quantités indiquées**)

8 parts (**le double des quantités indiquées**)

Légumes

Ratatouille (**recette** : “Ratatouille”)

500–3.000 g (**adapter les quantités en conséquence**)

Légumes (**recette** : “Légumes à l'orientale”)

500–2.500 g (**adapter les quantités en conséquence**)

Aperçu des programmes automatiques Auto

Les tableaux des pages suivantes présentent une liste des programmes automatiques de votre Dialog oven.

Vous trouverez des recettes pour ces programmes automatiques dans le livre de recettes qui accompagne votre Dialog oven.

Programmes automatiques
Menu M Chef
Viande hachée légumes riz
Fougasse kباب chou-fleur
Brioche de poulet-saumon
Agneau et ses petits légumes
Fruits de mer saumon boeuf
Omble et ses petits légumes
Loup de mer terre/mer
Gâteaux / cake
Tarte aux pommes, fine
Génoise
Gâteau au beurre
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
Gâteau au thé
Couronne noix mac.cannelle

Programmes automatiques
Pâtisserie
Biscuits à l'emporte-pièce
Petit pains au raisin
Muffins choco cerises
Biscuits sablés
Sablés vanille
Muffins aux noix
Choux
Pain
Fougasse
Brioche tressée
Brioche tressée, colorée
Pain blanc aux fines herbes
Pain tigre
Pain blanc frais
Pain blanc aux grains
Pain au froment frais
Pain au froment congelé
Pain au sucre
Petit pains
Croissants
Petits pains aux raisins
Petits pains au chocolat
Petits pains blancs frais
Petits pains blancs congelés

Programmes automatiques
Pizza, quiche, etc.
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
Viande
Volaille
Canard
Poulet
Blanc de dinde avec farce
Veau
Filet de veau
Selle de veau
Bœuf
Filet de bœuf
Rosbif
Porc
Pain de viande
Petit salé
Pulled Pork
Rôti de porc
Filet de porc farci
Filet de porc en croûte (feuilleté)

Programmes automatiques
Poisson
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 farci
Loup de mer en croûte de sel
Sandre aux fines herbes
Fruits de mer
Crevettes aux légumes
Saint-Jacques confites
Moules à la thaï
Plats cuit au four / gratins
Chicon gratin
Gratin de pommes de terre
Lasagne
Moussaka
Gratin de pâtes
Paëlla
Shepherd's Pie
Terrine & CO
Terrine de viande hachée
Terrine terre/ mer
Terrine de saumon

Programmes automatiques
Légumes
Antipasti
Aubergine
Champignons de Paris
Poivron
Chou-fleur gratiné
Fenouil au prosecco
Poêlée de légumes
Ratatouille
Asperges
Légumes à l'orientale
Courgettes, gratinées
Dessert
Ananas gratiné
Chaussons
Crème caramel
Crumble
Soufflé aux framboises
Soufflé Halloween
Lime pie
Mousse choco magique

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four Dialog est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur www.miele.be/fr/c/demande-de-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 le réglage et la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et par d'autres fournisseurs de logiciels concernés doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits relatifs aux composants des logiciels.

Sont interdits en particulier :

- 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.

Afin obtenir un aperçu des composants libres intégrés ainsi qu'une copie de la licence correspondante, veuillez vous rendre sur le site <http://www.miele.de/device-software-licences> puis saisissez le nom de votre produit.

Miele vous communiquera sur demande le code source qui permet d'accéder aux composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, veuillez envoyer un mail à info@miele.com.

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: 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

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DO 7860

fr-BE

M.-Nr. 11 527 520 / 06