

Mode d'emploi et instructions de montage Four Dialogue



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	19
Schéma descriptif	20
Éléments de commande	21
Touche Marche/Arrêt.....	22
Touches sensibles	22
Écran tactile.....	23
Symboles.....	24
Principe de fonctionnement	25
Sélectionner une option de menu	25
Faire défiler	25
Quitter le niveau de menu	25
Modifier la valeur ou le réglage	25
Modifier les valeurs ou les réglages au cours du processus 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 pavé numérique	26
Modifier un réglage avec une barre à segments	26
Saisir des lettres	26
Afficher Aide	26
Équipement	27
Plaque signalétique	27
Appareil et accessoires fournis	27
Accessoires fournis et accessoires en option.....	27
Plaque à pâtisserie, plaque universelle et grille avec sécurité anti-extraction.....	27
Dispositifs de sécurité	30
Surfaces traitées PerfectClean	31
Accessoires compatibles avec la pyrolyse.....	31
Première mise en service	32
Miele@home	32
Réglages de base.....	33
Première montée en température du four Dialogue et rinçage du système d'évaporation	34
Réglages	36
Tableau des réglages.....	36
Accéder au menu "Réglages"	38
Langue 	38
Heure	38

Table des matières

Date	38
QuickTouch	38
Ecran d'accueil	39
Luminosité	39
Code de couleurs	39
Volume.....	39
Unités	40
Arrêt différé du ventilateur	40
Pyrolyse.....	40
Températures préenregistrées.....	40
Sécurité	41
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
Fonctionnement.....	47
Gourmet Units	47
Intensité	48
Adapter les recettes existantes sur les modes de fonctionnement M Chef.....	48
Mode de cuisson.....	48
Température	48
Gourmet Units	49
Intensité.....	49
Temps de cuisson	49
Niveau	49
Gourmet Profi et Gourmet Assistent	50
Menu principal et sous-menus.....	51
Choix des récipients pour les modes de cuisson M Chef	53
Vaisselle adaptée.....	53
Vaisselle non adaptée.....	54
Conseils pour économiser de l'énergie.....	55

Table des matières

Commande	57
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson.....	58
Modifier la température et la température à cœur.....	58
Modifier le nombre de Gourmet Units.....	58
Modifier l'intensité.....	59
Régler les temps de cuisson.....	60
Interrompre un programme de cuisson.....	61
Préchauffer l'enceinte de cuisson.....	61
Préchauffage rapide.....	62
Préchauffage.....	63
Crisp fonction.....	64
Modifier mode de cuisson.....	64
Modifier mode.....	64
Modes de cuisson avec apport d'humidité	65
Démarrer un processus de cuisson avec apport d'humidité.....	66
Evaporer eau résiduelle.....	69
Programmes automatiques	71
Utiliser les programmes automatiques.....	71
Consignes d'utilisation.....	71
Recherche.....	72
Fonctions utiles	73
Décongeler.....	73
Sécher.....	75
Chauffer la vaisselle.....	76
Faire lever la pâte.....	76
Cuisson basse température.....	77
Programme Sabbath.....	79
Stériliser.....	80
Produits surgelés/plats cuisinés.....	82
Programmes personnalisés	83
MyMiele	85
Pâtisseries	86
Conseils pour la cuisson.....	86
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	87
Remarques concernant les modes de cuisson.....	87
Rôtir	89
Conseils de cuisson.....	89
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	89
Remarques concernant les modes de cuisson.....	90
Thermosonde.....	91

Table des matières

Mode gril	94
Conseils pour les grillades	94
Remarques concernant les tableaux de cuisson	94
Remarques concernant les modes de cuisson	95
Nettoyage et entretien	96
Produits de nettoyage à ne pas utiliser	96
Retirer les salissures normales	97
Retirer les salissures incrustées	98
Nettoyer l'enceinte de cuisson avec Pyrolyse.....	99
Détartrage.....	102
Que faire si ... ?	105
SAV	111
Contact en cas d'anomalies.....	111
Garantie.....	111
Installation	112
Cotes d'encastrement	112
Encastrement dans une armoire haute ou basse.....	112
Vue latérale	113
Raccordements et aération	114
Encastrement le four Dialogue	115
Branchement électrique	116
Schéma de branchement	117
Tableaux de cuisson	118
Pâte travaillée	118
Pâte à gâteau	119
Pâte levée.....	120
Pâte à l'huile et au séré	121
Pâte à génoise.....	121
Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée	122
Manger sur le pouce	123
Bœuf.....	124
Porc	126
Veau.....	128
Agneau, gibier	129
Volaille, poisson.....	130
Aperçu de Gourmet Assistant 	131
Aperçu des programmes automatiques 	136
Déclaration de conformité	141
Droits d'auteur et licences	142

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four Dialogue 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 four Dialogue.

Conformément à la norme CEI/EN 60335-1, Miele indique explicitement de lire impérativement le chapitre pour l'installation du four Dialogue et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four Dialogue est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
 - ▶ Ce four Dialogue n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
 - ▶ N'utilisez le four Dialogue que conformément à l'usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments.
- Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables. Si vous faites sécher des substances inflammables dans le four Dialogue, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, elles peuvent se déshydrater et prendre feu.
- N'utilisez jamais le four Dialogue pour conserver et sécher des substances 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 four Dialogue en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four Dialogue sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ L'enceinte de cuisson 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. Elle ne peut être remplacée que par un professionnel agréé par Miele ou par le service après-vente Miele.
- ▶ Ce Four Dialogue contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du four Dialogue, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfant à partir de 8 ans peuvent uniquement utiliser le four Dialogue sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four Dialogue sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du four Dialogue. Ne les laissez pas jouer avec le four Dialogue.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.

Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

► Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four Dialogue chauffe au niveau de la vitre de porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération de l'enceinte de cuisson.

Empêchez les enfants de toucher le four Dialogue pendant qu'il fonctionne.

► Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Pendant le nettoyage par pyrolyse, le four Dialogue chauffe davantage que pendant l'utilisation normale.

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

► Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.

Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

► Un four Dialogue endommagé représente un danger pour votre santé. Vérifiez que votre four Dialogue ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four Dialogue présentant des dommages.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► Si le four Dialogue 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 four Dialogue si :

- la porte est voilée,
- les charnières de la 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 four Dialogue n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four Dialogue doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le four Dialogue au réseau électrique.
- ▶ Le four Dialogue ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce four Dialogue 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 four Dialogue pourrait s'en trouver perturbé.
N'ouvrez jamais la carrosserie du four Dialogue.
- ▶ Si le four Dialogue 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 Miele.
- ▶ Deux 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", section "Raccordement électrique").
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre four Dialogue du secteur électrique. Effectuez l'une des actions suivantes :
 - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
 - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
 - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Pour fonctionner correctement, le four Dialogue 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). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).
- ▶ Si le four Dialogue a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four Dialogue, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four Dialogue a complètement refroidi.

Utilisation conforme

- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. En fonctionnement, le four Dialogue devient chaud. Vous pouvez vous brûler sur les résistances, l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.
- ▶ Les objets situés à proximité du four Dialogue en fonctionnement sont susceptibles de prendre feu en raison de la température élevée. N'utilisez jamais le four Dialogue pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four Dialogue sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'utilisez pas le four Dialogue pour frire. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le four Dialogue et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a un risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

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 traditionnel. Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu.
N'utilisez jamais les modes de cuisson M Chef et Gril pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four Dialogue. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. N'arrêtez jamais le four Dialogue et réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.
- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four Dialogue. Par conséquent, couvrez les aliments.
- ▶ L'émail de la sole peut se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.
Si vous voulez utiliser la sole 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 de cuisson Chaleur tournante Plus  sans activer la fonction Préchauffage rapide.
- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte 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 par 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 soit bien répartie dans les aliments et soit suffisamment élevée.

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

Les temps d'égalisation sont des temps de repos pendant lesquels la température se répartit de façon homogène dans les aliments.

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

Après le retrait du plat, 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 brûlure de votre bébé.

▶ Le four Dialogue ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers en raison des températures élevées éventuelles. Vous pourriez vous brûler en retirant les ustensiles.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de blessure dû à la surpression dans les récipients ou bouteilles fermés. Dans des bouteilles ou récipients fermés, la pression augmente sous l'effet de la chaleur et risque d'entraîner une explosion.

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 risque de brûlure 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. Après l'avoir chauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

► Si vous réchauffez des œufs sans leur coquille, le jaune risque d'exploser sous pression après la cuisson.

Percez plusieurs fois le jaune avec une aiguille au préalable.

► Si vous faites cuire des œufs avec la coquille, ils éclatent, même après les avoir sortis de l'enceinte.

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.

Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant la cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

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 thermosonde Miele livrée avec le four.
- ▶ Les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four. Ne les réchauffez pas dans le four Dialogue.
- ▶ De l'humidité peut pénétrer dans les cavités 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, 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 four Dialogue ou prendre feu. Utilisez uniquement des récipients en plastique thermorésistant. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.
- ▶ Les récipients non adaptés peuvent être détruits et endommager le four Dialogue.
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 four Dialogue 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 matériaux 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 plastique adaptée". Ne laissez jamais votre four Dialogue sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

► Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium qui reflète 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.

► Chauffer ou stériliser des récipients fermés produit une surpression qui peut les faire éclater.

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 en cas de 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 et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le four Dialogue pourrait être endommagé.

Surfaces en inox :

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

► 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.
- ▶ 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.
- ▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes. Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.
- ▶ Dans les zones humides et chaudes, les risques d'invasion de vermines sont importants (par ex. cafards). Le four Dialogue 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 Miele d'origine. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix 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 Dialogue.
- ▶ 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 Miele sur la tige support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la sécurité anti-extraction. En règle générale, utilisez le niveau 2.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en modes 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 thermosonde Miele livrée avec le four. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- ▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde en mode Gril (exceptions : M Chef + Turbogril  et Turbogril ). Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.
- ▶ Les températures très élevées pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent 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. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non compatibles avec la pyrolyse (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Élimination de l'appareil usagé

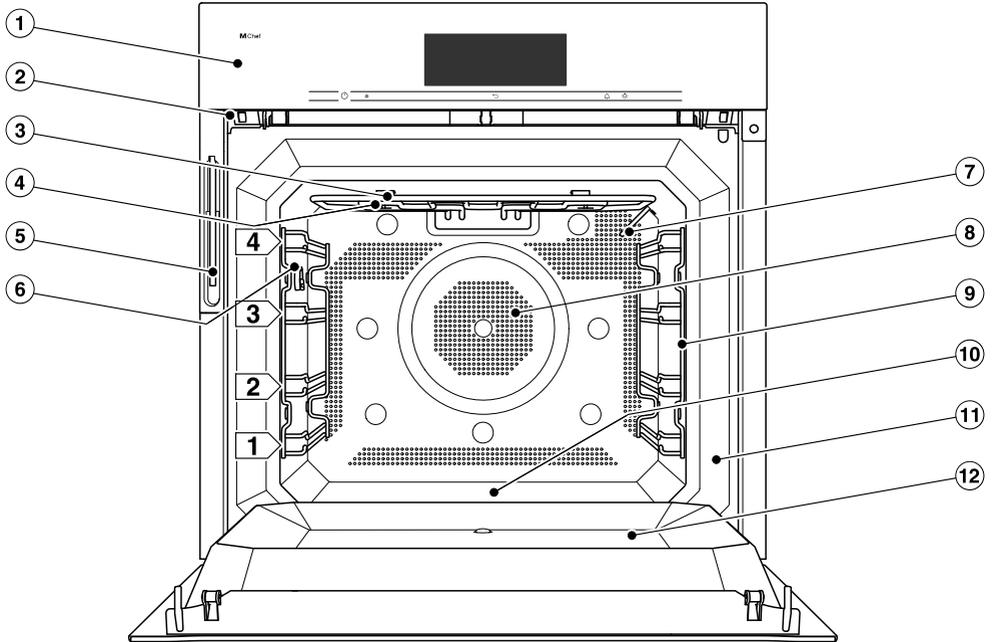
Les appareils électriques et électro-mécaniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi certaines substances, mélanges et pièces nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre ville, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

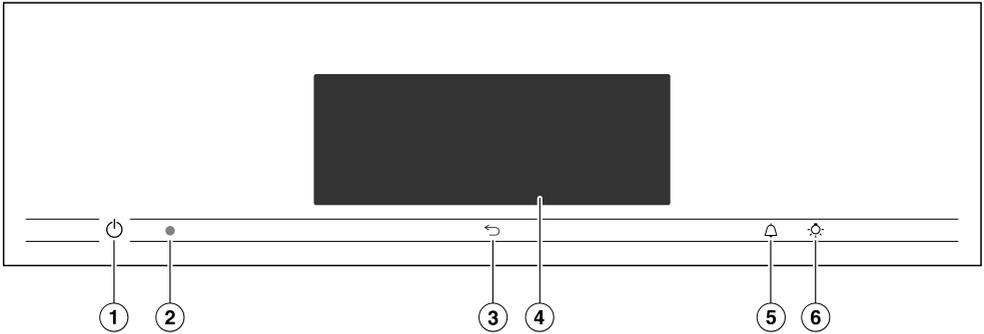
Schéma descriptif

Four Dialogue



- ① Éléments de commande avec logo M Chef
- ② Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse
- ③ Corps de chauffe chaleur voûte/gril avec antennes pour les modes M Chef
- ④ Buses pour l'alimentation en vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système de diffusion de vapeur
- ⑥ Prise pour la thermosonde
- ⑦ Capteur de régulation de la température
- ⑧ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l'arrière
- ⑨ Support de gradins à 4 niveaux
- ⑩ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance sole placée en dessous
- ⑪ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑫ Porte

Éléments de commande



- ① Touche Marche/Arrêt  en creux
Pour mettre en marche et arrêter le four Dialogue
- ② Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière pas à pas
- ④ Écran tactile
Pour afficher les informations et pour commander l'appareil
- ⑤ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie ou une alarme
- ⑥ Touche sensitive 
Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson

Eléments de commande

Touche Marche/Arrêt

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

Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four Dialogue. Dès que le four Dialogue 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 | Bip touches | désactivé.

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

Touche sensible	Fonction
	Selon le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu supérieur 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'un processus de cuisson est en cours, effleurez  pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement après environ 1 minute.

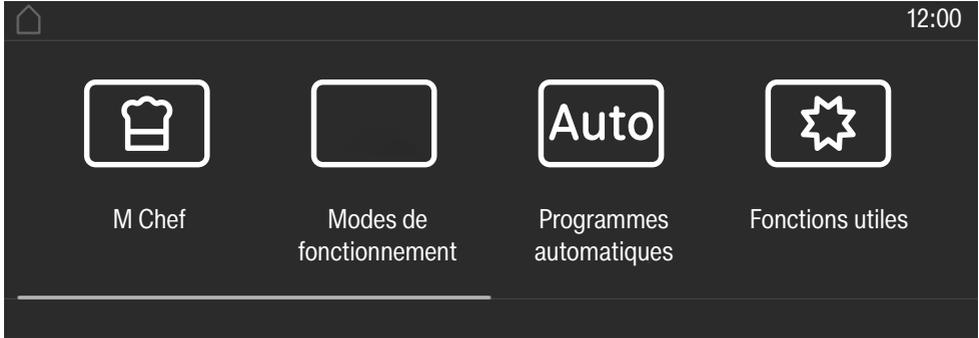
Écran tactile

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

Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.

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

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



L'arborescence s'affiche à gauche dans l'**en-tête**. Les différents 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 ... 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 dans l'en-tête. D'autres symboles peuvent s'afficher, notamment SuperVision .

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

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

Éléments de commande

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'informations en cliquant sur <i>OK</i> .
	Indique que les points de menu supérieurs ne sont pas affichés dans le chemin d'accès du menu par manque de place.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre "Réglages", section "Sécurité"). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez la thermosonde
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre <i>Commande à distance</i> activé).
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre <i>SuperVision</i> <i>Affichage SuperVision</i> activé)

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

Sélectionner une option de menu

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

Faire défiler

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

Toutes les opérations que vous avez effectuées jusqu'alors mais sans les confirmer par *OK* ne sont pas sauvegardées.

Modifier la valeur ou le réglage

Modifier les valeurs ou les réglages au cours du processus de cuisson

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

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

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

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

La valeur ou le réglage est enregistré(e).

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel apparaît en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

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 fonctionnement

Saisir les chiffres à l'aide du pavé 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 un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments .

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

Si tous les segments sont vides, la valeur minimale est sélectionnée ou le réglage est désactivé (par ex. pour les signaux sonores).

- Effleurez le segment souhaité sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *activé* ou *désactivé* pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez la sélection avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

Saisir des lettres

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

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

Conseil : Le caractère  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme 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 sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

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

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

Appareil et accessoires fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage pour l'utilisation du four Dialogue
- un livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Tôle de cuisson, tôle universelle et grille de cuisson (forme courte : "grille")
- Thermosonde
- Vis pour la fixation de votre four Dialogue dans l'armoire d'encastrement
- Tablettes de détartrage et un flexible en plastique avec support, pour le détartrage du système de diffusion de vapeur

Accessoires fournis et accessoires en option

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

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

Au moment de la commande, indiquez la désignation du modèle de votre four Dialogue et la désignation des accessoires souhaités.

Supports de gradins

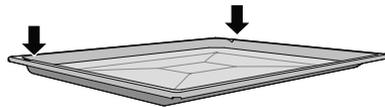
Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des supports de gradins avec les niveaux  pour insérer les différents accessoires.

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

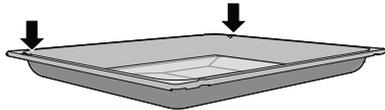
Chaque niveau est composé de 2 tiges support superposées. Les accessoires (par ex. grille) s'insèrent entre les tiges support.

Plaque à pâtisserie, plaque universelle et grille avec sécurité anti-extraction

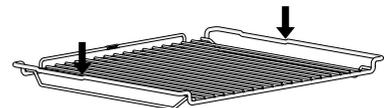
Plaque à pâtisserie HBB 51 :



Plaque universelle HUBB 51 :



Grille HBBR 52 :



Insérez toujours ces accessoires entre les tiges de support de l'un des niveaux de supports de gradins.

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

Équipement

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

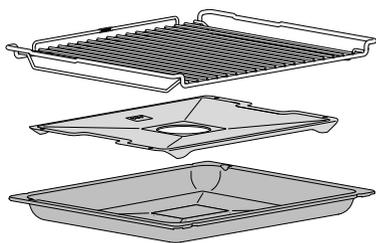


Si vous utilisez la plaque universelle avec la grille posée dessus, la plaque s'insère entre les tiges de support d'un niveau et la grille s'enfile automatiquement au-dessus.

La surface émaillée de la plaque à pâtisserie et de la plaque universelle est traitée PerfectClean.

La grille est compatible avec la pyrolyse.

Plaque pour griller et rôtir HGBB 51



La plaque à griller et rôtir est placée entre la grille et la plaque universelle. Elle évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée 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



Le 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'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

Le moule circulaire perforé HBFP 27-1 a été spécialement conçu pour la préparation de pâtisseries, pains, viennoiseries, 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 est traitée PerfectClean.

- Insérez la grille 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

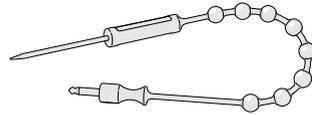


La pierre de cuisson permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les plats à fond croustillant tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres. La pierre est en céramique réfractaire émaillée. Elle est fournie avec une pelle en bois non traité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

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

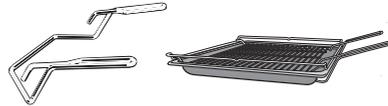
La pierre de cuisson ne convient pas à une utilisation en mode M Chef. Utilisez la pierre de cuisson uniquement en modes de cuisson conventionnels.

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision les températures lors des différents programmes (voir le chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde").

Poignée HEG



La poignée vous permet de retirer facilement la tôle universelle, la tôle à pâtisserie et la grille.

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 supports de grilles. Comme la grille, 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. Veuillez indiquer la désignation du modèle à l'achat.

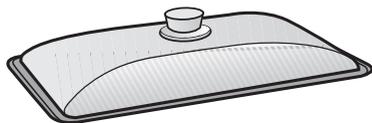
Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en modes M Chef. Utilisez le plat à rôtir Gourmet de Miele avec le couvercle en métal uniquement en modes de cuisson conventionnels. Utilisez le plat à rôtir Gourmet de Miele en modes M Chef uniquement sans couvercle.

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 four Dialogue
- Chiffon microfibre polyvalent Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 
(voir chapitre "Réglages", section "Sécurité")
- **Verrouillage des touches**
(voir chapitre "Réglages", section "Sécurité")
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur")
- **Arrêt de sécurité**
L'arrêt de sécurité s'active automatiquement si le four Dialogue 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 le fonctionnement, de l'air est conduit à travers 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 traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile.

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

Vous pouvez couper ou découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

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

L'entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.

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

Surfaces traitées PerfectClean

- Tôle universelle
- Plat de cuisson
- Tôle pour griller et rôti
- Moule rond, perforé
- Moule rond

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

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

Veillez respecter les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Première mise en service

Miele@home

Votre four Dialogue 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 lors de la connexion entre le four Dialogue et le réseau Wi-Fi local.

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

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

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

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

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 l'application 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

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four Dialogue devient chaud.

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

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

Régler la date

- Réglez successivement Jour, Mois, Année.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Régler l'heure

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

Terminer la première mise en service

- Suivez les éventuelles instructions supplémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.

Première mise en service

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

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

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

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

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez HydraCook .

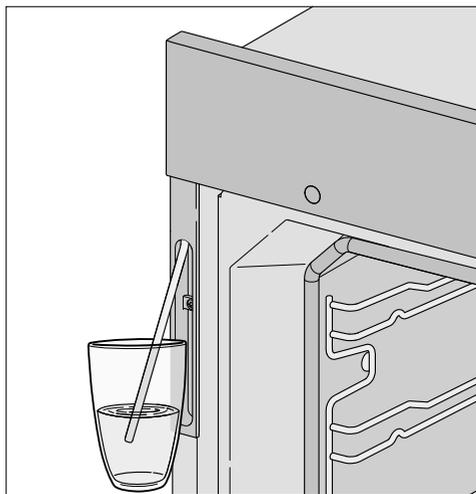
La température préenregistrée (160 °C) s'affiche.

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

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Diffusion automatique vapeur.

L'invitation à effectuer le processus d'aspiration apparaît.

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



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le processus d'aspiration démarre.

Il se peut que la quantité d'eau effectivement aspirée soit inférieure à celle qui se trouve dans le récipient, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient et fermez la porte.

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

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

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

 Risque de blessure par la vapeur d'eau.

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

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

Faites fonctionner le four Dialogue à vide pendant une heure au moins.

- Au bout d'une heure minimum, désactivez le four Dialogue avec la touche Marche/Arrêt .

Nettoyer l'enceinte après la première montée en température

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four Dialogue devient chaud. 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 de les nettoyer.

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

Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Réglages

Tableau des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Sélection langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Représentation analogique* numérique Format affichage heure 24 h* 12 h (am/pm) Régler Synchroniser Autoriser* Ne pas autoriser
Date	
QuickTouch	activé avec l'heure désactivé*
Ecran d'accueil	Menu principal* M Chef Modes de fonctionnement Programmes automatiques Fonctions utiles MyMiele Programmes personnalisés
Luminosité	Ecran  M Chef 
Code de couleurs	clair foncé*
Volume	Signaux sonores  Bip touches  Mélodie d'accueil activé* désactivé
Unités	Poids g* lb lb/oz Température °C* °F

* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Arrêt différé du ventilateur	commandé par la durée commandé par la température*
Pyrolyse	avec recommandation pas de recommandation*
Températures préenregistrées	
Sécurité	Sécurité enfants  activé désactivé* Verrouillage touches activé désactivé*
Catalyseur	
Mise en réseau	activé désactivé*
Miele@home	Réglages module Statut module Activer module Réglages IP Réglages DNS Réglages SSID Cryptage réseau Réglages système Modifier nom de l'appareil Liste des appareils Actualiser liste des appareils Connecter autres appareils Déconnecter du système Définir comme horloge WPS push button
Commande à distance	activé désactivé*
SuperVision	Affichage SuperVision activé désactivé* Affichage en mode veille activé* Uniquement en cas de défauts Options appareil Afficher l'appareil Signaux sonores
Revendeur	Mode expo activé désactivé* M Chef 
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Températures préenregistrées MyMiele

* Réglage d'usine

Réglages

Accéder au menu “Réglages”

Le menu  Réglages permet de personnaliser votre four Dialogue en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.

Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

Il n'est possible de modifier un réglage que si aucun programme de cuisson n'est en cours.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

Une fois la sélection effectuée et validée, la langue souhaitée apparaît immédiatement à l'écran.

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

Heure

Représentation

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

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

Format affichage heure

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

Régler

Vous 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 Dialogue à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele et que vous sélectionnez Autoriser, l'heure est synchronisée à l'aide de l'application Miele en fonction du site configuré.

Date

Vous réglez la date.

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

QuickTouch

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le four Dialogue éteint :

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

Ecran d'accueil

Lorsque vous allumez le four Dialogue, le menu principal s'affiche. Vous avez également la possibilité de définir comme écran d'accueil par exemple les modes de cuisson ou les entrées de MyMiele (voir chapitre "MyMiele").

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

Vous arrivez au menu principal en appuyant sur la touche sensitive ↵ ou via le chemin d'accès au menu dans la ligne supérieure.

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

Code de couleurs

Sélectionnez si l'écran doit s'afficher avec un schéma de couleurs claires ou foncées.

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

Volume

Signaux sonores

Lorsque les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte, et lorsque la durée réglée est écoulée.

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

- ■■■■■■■■
Volume maximal
- □□□□□□
Les signaux sonores sont désactivés

Bip touches

Le volume du bip émis lors de chaque sélection d'une touche sensitive est illustré par une barre à segments.

- ■■■■■■■■
Volume maximum
- □□□□□□
Le bip de touches est désactivé

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque l'on appuie 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).

Arrêt différé du ventilateur

En fin de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement.

- commandé par la température
Le ventilateur s'arrête lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous d'env. 70 °C.
- commandé par la durée
Le ventilateur s'arrête au bout d'env. 25 minutes.

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

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

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

Pyrolyse

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

Températures préenregistrées

Il peut être utile de modifier les températures préenregistrées si vous devez régler fréquemment des températures de cuisson différentes.

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

- Sélectionnez le mode souhaité.

La température préenregistrée s'affiche, ainsi que la plage de températures dans laquelle vous pouvez la modifier.

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

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute mise en marche involontaire du four Dialogue.

Lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler une alarme et une minuterie.

Après une panne de courant, la sécurité enfants reste activée.

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

Verrouillage touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du programme de cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- activé
Le verrouillage des touches est activé. Effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage des touches.
- désactivé
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, 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 four Dialogue à votre réseau Wi-Fi via le module Wi-Fi intégré et le commander via un terminal mobile (par ex. un smartphone ou une tablette).

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

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

Miele@home

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

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

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

Réglages

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 module
- Activer module
 - Redémarrage
 - Redémarrage avec régl. usine
 - Redémarrage avec mode SAV
- Réglages IP
 - Récupération automat. IP
 - Adresse IP
 - Masque de sous-réseau
 - Passerelle standard
- Réglages DNS
 - Récupération automat. DNS
 - Serveur DNS 1
 - Serveur DNS 2
- Réglages SSID
 - Saisir SSID
 - Rechercher SSID
- Cryptage réseau
 - Authentification
 - Clé de sécurité réseau

Appuyez sur Statut réseau pour afficher les réglages actuels du module.

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.

L'écran affiche Veuillez patienter.

Redémarrage réussi s'affiche après quelques minutes.

- Validez avec 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 répéter les étapes indiquées ci-dessus.

Réglages 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 connectés. 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 four Dialogue du système Miele@home et désactiver la fonction SuperVision. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Déconnectez le four Dialogue du système Miele@home lorsque vous éliminez, cédez, vendez ou mettez en service un four Dialogue d'occasion. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données à caractère personnel et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four Dialogue.
- 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 four Dialogue au réseau via l'App Miele@mobile, nous vous recommandons la connexion via WPS (Wireless Protected Setup). Il vous faut pour cela un routeur compatible WPS.

- Sélectionnez WPS push button.

L'écran affiche Veuillez patienter.

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

Le four Dialogue repasse au menu Miele@home.

Si la connexion n'a pas pu être établie, c'est que vous n'avez peut-être pas activé la fonction WPS assez rapidement sur votre routeur. 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 four Dialogue ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.

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

SuperVision

Le four Dialogue 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 configuré le système Miele@home.

Affichage SuperVision

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

Réglages

Affichage en mode veille

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

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

Options appareil

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

- Afficher l'appareil
 - activé
La fonction SuperVision pour cet appareil est activée.
 - désactivé
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 décider si les signaux sonores pour cet appareil sont activés (activé) ou désactivés (désactivé).

Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four Dialogue sans qu'il chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour les particuliers.

Mode expo

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

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

M Chef

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

Réglages usine

- Réglages
Tous les réglages sont réinitialisés sur les réglages d'usine.
- Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- Températures préenregistrées
Les modifications apportées aux températures préenregistrées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.
- MyMiele
Toutes les entrées MyMiele sont effacées.

La touche sensitive  vous 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.

Régler l'alarme

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

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

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

Si un processus de cuisson est en cours en même temps 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, si le signal sonore est activé.

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier l'alarme

- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis l'alarme souhaitée.

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

- Réglez la nouvelle heure pour 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 l'alarme sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis l'alarme souhaitée.

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 certains processus, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après un certain temps de cuisson).

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

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

Régler la minuterie

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

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez une durée de minuterie de 6 minutes et 20 secondes.

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

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

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

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

- Effleurez la touche sensitive  ou la minuterie écoulee à l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis la durée de minuterie souhaitée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Réglez le nouveau temps de minuterie.
- Validez en appuyant sur OK.

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

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis la durée de minuterie souhaitée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Sélectionnez Réinitialiser.
- Validez en appuyant sur OK.

La minuterie est supprimée.

Fonctionnement

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

Dans le four Dialogue, 2 méthodes différentes sont combinées 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.
- Avec le chauffage conventionnel par les résistances, les aliments sont en outre cuits, chauffés de l'extérieur vers l'intérieur et dorés.

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 four Dialogue mesure régulièrement, à de courts intervalles de temps, la quantité d'énergie que l'aliment a 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 :
 - La valeur maximale de 2000 Gourmet Units est atteinte.
 - Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
 - Vous arrêtez le processus de cuisson.

M Chef

Intensité

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

- forte
Pour la plupart des préparations, par ex. pains, feuilletés, gratins, terrines, rôtis et poissons. Les aliments absorbent en moyenne 11 Gourmet Units par minute, 13 Gourmet Units par minute au maximum.
- moyenne
Pour les pâtes à gâteau lourdes (par ex. gâteaux au chocolat ou à la framipane), les gâteaux cuits sans moule, les petits pains, les pizzas et la viande. Les aliments absorbent en moyenne 9 Gourmet Units par minute.
- faible
Pour les préparations délicates, par ex. gâteaux au fromage, crèmes caramel et soufflés. Les aliments absorbent en moyenne 3 Gourmet Units par minute.

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

Conseil : Vous trouverez des recettes pour les modes de cuisson M Chef et les programmes automatiques dans le livre de recettes de votre four Dialogue.

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 traditionnels.

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'un mode de chauffage conventionnel.

- Utilisez le mode M Chef avec le chauffage qui convient au mode de cuisson conventionnel de 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 gril sont l'exception à cette règle, et leur température reste la même.

Gourmet Units

- Prenez comme référence le nombre de Gourmet Units d'une recette similaire dans le livre de recettes de votre four Dialogue.
- 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 thermosonde.

Intensité

- Prenez comme référence l'intensité indiquée dans une recette similaire dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialogue, 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.

M Chef

Gourmet Profi et Gourmet Assistant

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

Gourmet Profi

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 + Rôtiss. autom.  (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 "Utilisation"). En mode de cuisson M Chef, les aliments cuisent mieux et plus rapidement qu'avec un mode de cuisson conventionnel.

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

Gourmet Assistant

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 four Dialogue vous propose des réglages pour chaque type d'aliment afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal. Le mode de cuisson est prédéfini et ne peut pas être modifié. Les valeurs par défaut 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 "Utilisation".

La plupart des applications prennent comme référence les recettes qui figurent dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialogue. 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 Assistant ".

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregistrée	Plage
M Chef 		
Gourmet Profi 		
M Chef + Chal. tour. Plus 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Chaleur sole-voûte 	200 °C	30–280 °C
M Chef + HydraCook 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Cuis. intensive 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Rôtiss. autom. 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Grand gril 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Turbogril 	200 °C	100–260 °C
Gourmet Assistent 		
Modes de fonctionnement <input type="checkbox"/>		
Chaleur tournante Plus 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30–280 °C
HydraCook 	160 °C	130–250 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–250 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Chaleur sole 	190 °C	100–280 °C
Chaleur voûte 	190 °C	100–250 °C
Grand gril 	240 °C	200–300 °C
Petit gril 	240 °C	200–300 °C
Turbogril 	200 °C	100–260 °C
Programmes automatiques 		

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregistrée	Plage
Fonctions utiles 		
Décongeler	–	–
Sécher	80 °C	50–100 °C
Chauffer la vaisselle	50 °C	50–80 °C
Faire lever la pâte	35 °C	30–50 °C
Cuisson basse température	100 °C	80–120 °C
Programme Sabbat		
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–280 °C
Chaleur sole	190 °C	100–280 °C
Programmes personnalisés 		
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. Le métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

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

Les récipients non adaptés peuvent être détruits et endommager le four Dialogue.

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

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

Vaisselle adaptée

Un couvercle en métal réfléchit les ondes électromagnétiques, ce qui entrave la cuisson en modes 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 :

- Moules en métal tels que les moules à manqué, moules rectangulaires, plats à rôtir et casseroles
- Verre résistant au feu et vitrocéramique
- Porcelaine
 - sans décor métallique
Les décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt) peuvent générer 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.

 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 pas de clips métalliques, synthétiques ou en papier contenant des fils métalliques.

Choix des récipients pour les modes de cuisson M Chef

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

Les récipients en plastique doivent pouvoir résister à une température de 150 °C au minimum, faute de quoi ils se déforment et commencent à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

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

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

Vaisselle non adaptée

De l'humidité peut pénétrer dans les cavités 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, 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 M Chef :

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

 Risque de blessure dû à des récipients chauds.

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 la cuisson. Cela peut provoquer des fissures, et le matériau peut être endommagé.
- Moules perforés
- Plat pour 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 après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
- 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 la 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 en matériau non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux clairs et brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur, qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de 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 la durée 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 . Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode M Chef + Chaleur sole-voûte  ou Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.
En outre, dans le mode Chaleur tournante Plus , vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Pour les grillades, préférez les modes M Chef + Turbogril  ou Turbogril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.
- Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Conseils pour économiser de l'énergie

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée de cuisson supérieure à 30 minutes, vous pouvez réduire la température au réglage minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n'éteignez le four Dialogue 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 finir 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

Pour les éléments de commande, sélectionnez le réglage QuickTouch | désactivé, afin de réduire la consommation d'énergie.

Mode économie d'énergie

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

- Allumez le four Dialogue.

Le menu principal s'affiche.

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

Le mode de cuisson s'affiche. Selon le mode de cuisson, ce sont les valeurs préenregistrées 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 préenregistrées 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.
- Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
- Vous 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 Préchauffage, mettez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Si vous avez sélectionné un mode de cuisson **avec** la fonction Préchauffage, mettez les aliments dans l'enceinte de cuisson dès que Enfournement 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 chauffage 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. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

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

Commande

Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson

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

Selon le mode sélectionné, les réglages suivants peuvent être modifiés :

- Température
- Gourmet Units
- Intensité
- Durée
- Arrêt à
- Départ à
- Température à cœur
- Préchauffage
- Préchauffage 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 | Températures préenregistrées.

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

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

- Validez en appuyant sur OK.

Le processus de cuisson se poursuit avec les nouvelles valeurs réglées.

Si la fonction Préchauffage est activée et que la température qui était réglée avant la modification n'est pas encore atteinte, L'appareil préchauffe. Ne pas encore enfourner le plat. 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 :

- La valeur maximale de 2.000 Gourmet Units est atteinte.
- Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant Arrêt.
- 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.

- Le degré de cuisson doit être augmenté (pour un rôti, par ex. “bien cuit” au lieu de “à point”) : 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 avec 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.

- forte
Pour la plupart des préparations, par ex. pains, feuilletés, gratins, terrines, rôtis et poissons. Les aliments absorbent en moyenne 11 Gourmet Units par minute, 13 Gourmet Units par minute au maximum.
- moyenne
Pour les pâtes à gâteau lourdes (par ex. gâteaux au chocolat ou à la framipane), les gâteaux cuits sans moule, les petits pains, les volailles entières. Les aliments absorbent en moyenne 9 Gourmet Units par minute.
- faible
Pour les préparations délicates, par ex. gâteaux au fromage, crèmes caramel et soufflés. Les aliments absorbent en moyenne 3 Gourmet Units par minute.

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

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages avancés.
- Modifiez l’intensité.
- Validez avec OK.

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

Commande

Régler les temps de cuisson

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

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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

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

Arrêt à et **Départ à** ne peuvent **pas** être combinés avec la fonction **Préchauffage**.

- **Durée**

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. Le temps de cuisson maximal qui peut être réglé est de 12:00 heures.

- **Arrêt à**

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 ne s'affiche dans le menu que si vous avez réglé **Durée** ou **Arrêt à**. **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 les aliments reçoivent des **Gourmet Units**.

Si, une fois le temps de cuisson écoulé, le nombre de **Gourmet Units** réglé n'a pas encore été épuisé, Le processus de cuisson est terminé. Continuer avec **Gourmet Units ? 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 avancés**.

■ Réglez les durées souhaitées.

■ Validez en appuyant sur **OK**.

Modifier les durées de cuisson réglées

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

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

Supprimer les durées de cuisson réglées

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

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

Si vous supprimez **Arrêt à** ou **Départ à**, le processus de cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

Interrompre un programme 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 **Préchauffage rapide** sert à vite chauffer l'enceinte de cuisson dans certains modes de cuisson conventionnels.

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

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

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour certains types de préparations.

Utilisez le livre de cuisine qui accompagne le four **Dialogue** comme référence.

- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson dans le cas des préparations et des modes de cuisson suivants :
 - Pâte à pain noire ainsi que rosbif et filet en mode **M Chef + Chal. tour.** , **M Chef + HydraCook** , **M Chef + Chaleur sole-voûte** , **Chaleur tournante Plus** , **HydraCook**  et **Chaleur sole-voûte** 
 - Gâteaux et biscuits nécessitant une durée de cuisson brève (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que des pâtes délicates (par ex. génoise) dans le mode de cuisson **Chaleur sole-voûte**  (sans la fonction **Préchauffage rapide**)

Commande

Préchauffage rapide

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

La fonction Préchauffage rapide est activée par défaut pour les modes de cuisson suivants :

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

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction Préchauffage rapide est activée, l'enceinte de cuisson chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. La résistance de la voûte/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 Préchauffage rapide.

Désactivez la fonction Préchauffage rapide pour cuire ces préparations.

Désactivation de la fonction Préchauffage rapide en vue d'un processus de cuisson

La fonction Préchauffage 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 Préchauffage rapide pour ce programme de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages avancés.
- Sélectionnez Préchauffage.

Le champ Préchauffage rapide | activé s'affiche.

- Sélectionnez Préchauffage rapide.

Préchauffage rapide s'affiche dans le champ désactivé.

- Validez en appuyant sur OK.

La fonction Préchauffage rapide est désactivée.

Au lieu de Préchauffage rapide apparaît Préchauffage.

Préchauffage

La fonction **Préchauffage** 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 paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

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

Désactivation de la fonction Préchauffage en vue d'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 **Préchauffage** pour ce programme de cuisson.

- Enfourez le plat dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages avancés**.
- Sélectionnez **Préchauffage**.

Préchauffage s'affiche dans le champ désactivé.

- 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 :

- La valeur maximale de 2000 Gourmet Units est atteinte.
- Vous interrompez l'apport de Gourmet Units en sélectionnant **Arrêt**.
- Vous arrêtez le processus de cuisson.

Commande

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.

Les volailles cuites avec cette fonction acquièrent une peau croustillante.

Activer Crisp function

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

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

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

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages avancés**.
- Sélectionnez **Crisp function**.

Crisp function s'affiche dans le champ 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 + HydraCook  et HydraCook  (voir chapitre "Modes de cuisson avec apport d'humidité", section "Modifier le mode de chauffage").

Modifier mode

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant un programme de cuisson.

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

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

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

Modes de cuisson avec apport d'humidité

Votre four Dialogue est équipé d'un système d'évaporation pour les processus de cuisson. L'apport de vapeur et la ventilation optimisée garantissent une cuisson et un dorage uniformes pour la cuisson des pâtisseries, des viandes ou des grillades dans les modes M Chef + HydraCook  et HydraCook .

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 automatique vapeur, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur).

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

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

Pour les processus de cuisson avec un apport d'humidité, utilisez uniquement de l'eau.

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

Aliments adaptés

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

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur 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.
- Lors du **rôtissage de viande grasse**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet de mieux faire suer la graisse.

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

Conseil : Utilisez le livre de cuisine qui accompagne le four Dialogue 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 placez-le dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (M Chef + HydraCook  ou HydraCook .

Les valeurs préconisées s'affichent.

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

Vous pouvez à présent déclencher les diffusions de vapeur.

Sélectionner les diffusions de vapeur

- Sélectionnez Diffusion automatique vapeur, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur.
 - Diffusion automatique vapeur
Le four déclenche une diffusion de vapeur automatiquement après le préchauffage.
 - manuel
Vous déclenchez vous-même 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur via l'écran tactile.
 - commandé par la durée
Vous planifiez l'heure de chaque diffusion de vapeur. Le four Dialogue déclenche 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur pour l'heure planifiée.

Si vous voulez préparer des aliments comme du pain ou des petits pains dans l'enceinte de cuisson préchauffée, déclenchez les diffusions de vapeur manuellement et enclenchez la fonction Préchauffage dans le mode M Chef + HydraCook . Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir enfourné 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.

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

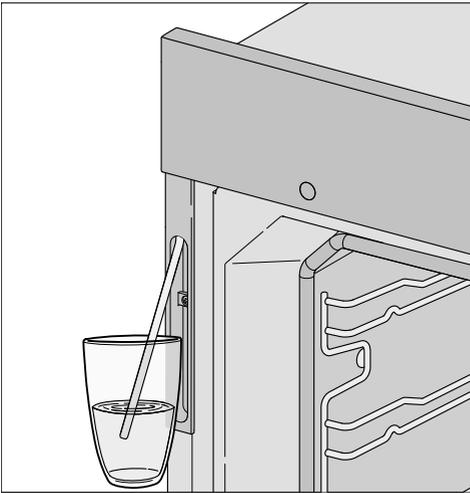
- Si vous avez sélectionné commandé par la durée, réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur.
- Validez en appuyant sur **OK**.

L'invitation à effectuer le processus d'aspiration apparaît.

Modes de cuisson avec apport d'humidité

Préparer l'eau et démarrer le processus d'aspiration

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



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration démarre.

Il se peut que la quantité d'eau effectivement aspirée soit inférieure à celle qui se trouve dans le récipient, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

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

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient et fermez la porte.

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

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

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

Vous pouvez suivre la montée en température. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

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 + HydraCook  associe le mode M Chef + Chal. tour. Plus à un apport d'humidité.

Le mode de cuisson HydraCook  associe le mode Chaleur tournante Plus à un apport d'humidité.

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

- Chaleur sole-voûte
- Cuisson intensive
- Rôtissage automatique

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages avancés.
- Sélectionnez Modifier mode de cuisson.
- Sélectionnez le mode de chauffage souhaité.
- Validez en appuyant sur OK.

Le processus de cuisson se poursuit avec le nouveau mode de chauffage.

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

Déclencher des diffusions de vapeur

 Risque de blessure par 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 automatique vapeur

La diffusion de vapeur est automatiquement activée après la phase préchauffage.

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

Après la diffusion de vapeur, Diffusion de vapeur terminée s'affiche à l'écran.

- Poursuivez la cuisson jusqu'à son terme.

manuel

Vous pouvez déclencher les diffusions de vapeur dès que Départ Diffusion vapeur manuelle s'affiche.

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

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

Modes de cuisson avec apport d'humidité

- Sélectionnez Départ.

La diffusion de vapeur est déclenchée.

Diffusion de vapeur active s'affiche.

- Procédez de cette manière pour déclencher d'autres diffusions de vapeur dès que Départ Diffusion vapeur manuelle réapparaît à l'écran.

Après la dernière diffusion de vapeur,

Diffusion de vapeur terminée s'affiche à l'écran.

- Poursuivez la cuisson jusqu'à son terme.

commandé par la durée

Le four Dialogue déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur à l'heure réglée.

Diffusion de vapeur active apparaît lorsque la diffusion de vapeur est déclenchée.

Après la dernière diffusion de vapeur,

Diffusion de vapeur terminée s'affiche à l'écran.

- Poursuivez la cuisson jusqu'à son terme.

Evaporer eau résiduelle

Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité et sans interruption, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est entièrement éliminée par les diffusions de vapeur.

Si un processus de cuisson 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 de diffusion de vapeur.

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

- Si possible, lancez immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle afin que seule de l'eau fraîche soit utilisée lors de la prochaine cuisson.

 Risque de blessure par 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, en fonction de la quantité d'eau restante.

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

Démarrer immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle

 Risque de blessure par 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 eau résiduelle et une indication de temps apparaissent.

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

Le temps 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 de l'évaporation de l'eau résiduelle, *Opération terminée* s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .

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

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Essayez 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 de diffusion de vapeur 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 *Passer*.

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

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

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

La plupart des programmes automatiques utilisent la technologie M Chef. Avec ces programmes, le nombre de Gourmet Units et l'intensité sont réglés automatiquement. Vous trouverez des recettes pour ces programmes automatiques dans le livre de recettes qui accompagne votre four Dialogue. Vous trouverez une vue d'ensemble des applications à la fin de ce document au chapitre "Aperçu des programmes automatiques ".

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Les programmes automatiques correspondant à la catégorie sélectionnée 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. Suivez également indications du chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde".

Pour les programmes automatiques, les températures à cœur sont fixes.

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 d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de montée en température avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps s'affiche à l'écran.
- Pour certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide 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 varier en fonction de chaque processus de cuisson. La température initiale de la viande peut par ex. causer une variation du temps de cuisson.
- En cas d'utilisation de la thermosonde, le temps de cuisson dépend de la température à cœur.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolonger cuisson ou Prolonger la cuisson. Votre plat continuera de cuire en mode de chauffage conventionnel pendant 2 minutes.

Programmes automatiques

Recherche

(en fonction de la langue)

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

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

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection s'affiche.

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

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

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

- Sélectionnez XX résultat(s).

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Sélectionnez 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.

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Sécher
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Programme Sabbat
- Stériliser
- Produits surgelés/plats cuisinés

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 four Dialogue 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 des poissons et de la viande (en particulier les volailles), respectez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit 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 cuisson M Chef.
- Posez le plat ou la cocotte sur la grille.

Fonctions utiles

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- 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 ainsi un résultat uniforme.

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

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

Décongeler une tarte à la crème

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

- Déposez la tarte à la crème congelé sur un plat de service.
- Déposez le plat de service sur la grille.
- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Décongeler.
- Indiquez la hauteur de la tarte à la crème et confirmez avec OK.

Conseil : Réglez la valeur la plus basse si la hauteur de la tarte à la crème se situe 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.
- A chaque rotation, vérifiez si la tarte à la crème décongèle uniformément.

Sécher

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

Les fruits et légumes utilisés doivent être frais, bien mûrs et sans meurtrissures.

- Préparez les aliments en les éminçant. Certains aliments doivent également être épluchés et épépinés.
- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur la grille de cuisson ou la tôle universelle, en une seule couche si possible selon leur taille.
- Séchez sur deux niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfournez les aliments à sécher aux niveaux 2+3. Si vous utilisez la grille de cuisson et la tôle universelle, insérez le plat sous la grille.
- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez le cas échéant la température préenregistrée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Retournez les aliments à sécher sur la tôle universelle à intervalles réguliers.

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
Fines herbes*		30–35	4–8

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

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

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

Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. 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 séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais tendres et élastiques. Lorsque vous les rompez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

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

Fonctions utiles

Chauffer la vaisselle

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

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

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

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four Dialogue 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 sur le dessous de la vaisselle. Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

Faire lever la pâte

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

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

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Modifiez le cas échéant la température préenregistrée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Cuisson basse température

Cette méthode de cuisson Cuisson basse température est idéale pour les morceaux de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuits avec précision.

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Vous devez avoir détaché l'os au préalable.
- Utilisez pour le rôtissage de la graisse résistant aux températures élevées (par ex. du beurre de cuisson 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 de cuisson n'en sera pas affecté.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

Fonctions utiles

Utiliser l'application spéciale Cuisson basse température

Suivez également les indications du chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde".

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Cuisson basse température.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Laissez les accessoires nécessaires dans l'enceinte de cuisson pendant la montée en température.
- Réglez la température et la température à cœur.
- Pendant la montée en température de l'enceinte, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Dès que le message Enfourner les aliments. Utiliser la thermosonde 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 Chaleur sole-voûte

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

Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson posée dessus.

Désactivez la fonction Préchauffage rapide lors de la montée en température.

- Enfournez la tôle universelle avec la grille de cuisson au niveau 2.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte  et une température de 120 °C.
- Désactivez la fonction Préchauffage rapide.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la tôle universelle et la grille de cuisson pendant env. 15 minutes.
- Pendant la montée en température de l'enceinte, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

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

Programme Sabbat

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

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

Le programme commence uniquement lorsque 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 Dialogue 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 si vous ouvrez la porte).
- Programme Sabbat s'affiche en continu à l'écran.
- L'heure ne s'affiche pas.

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

Vous ne pouvez interrompre un programme Shabbat déjà commencé qu'en désactivant le four Dialogue.

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

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

Programme Sabbat  et la température réglée s'affichent.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfourez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.

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

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

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

Fonctions utiles

Stériliser

 Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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.

Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer les fruits et les légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (récipients de stérilisation ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.

- Rincer les bocaux à l'eau très chaude avant la stérilisation et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm sous le bord.
- Enfouissez la tôle universelle au niveau 1 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus  et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à "l'ébullition" (c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles).

Diminuez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.

Stériliser des fruits et des cornichons

- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

Stériliser des légumes

- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la puissance de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	30 °C 25-35 min
Concombres	-/-	30 °C 25-30 min
Betteraves rouges	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 Température et durée de stérilisation, dès que l'ébullition est visible

 Température et temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer, recouverts d'un linge, pendant env. 24 heures dans un lieu 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 lors du 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.

Fonctions utiles

Produits surgelés/ plats cuisinés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

En raison de la différence de température, la plaque à pâtisserie et la tôle universelle peuvent se déformer tellement lors de la préparation de ces produits qu'il peut être impossible de les retirer de l'enceinte lorsqu'elles sont chaudes. Par la suite, chaque nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.

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

Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la tôle de cuisson ou la tôle universelle.

Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.

- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte (☐), désactivez la fonction Préchauffage rapide et activez la fonction Crisp function.
- Sélectionnez la température la plus élevée mentionnée sur l'emballage et enfournez les plats surgelés dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la 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 dans l'enceinte de cuisson préchauffée, à la hauteur préconisée sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique comme programme personnalisé.
- 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'application Miele@mobile, transmettez à votre four Dialogue 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 à l'écran.

- Vérifiez les réglages et confirmez avec Appliquer.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le caractère] vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

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

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

Programmes personnalisés

Démarrer un programme personnalisé

- Enfourez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- 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 le moment auquel le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.
- Arrêt à
Vous déterminez le moment auquel le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment.
- Départ à
Vous déterminez le moment auquel le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.
- Afficher étapes de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

Les noms des programmes s'affichent.

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

Le programme est effacé.

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

Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Pour les programmes automatiques, en particulier, vous n'avez plus besoin de passer en revue tous les niveaux de menu afin de démarrer un programme.

Conseil : Sous MyMiele, vous pouvez également définir en tant qu'écran d'accueil des options de menu que vous avez enregistrées (voir chapitre "Réglages", section "Écran d'accueil").

Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter entrée.

Vous pouvez choisir des éléments parmi les rubriques suivantes :

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

■ Validez en appuyant sur **OK**.

L'élément sélectionné s'affiche dans la liste avec le symbole correspondant.

■ Procédez de même avec les autres entrées. Seuls les éléments non sélectionnés 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 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

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

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Classer entrée.
- Sélectionnez l'entrée.
- Sélectionnez la position à laquelle l'entrée doit apparaître.
- Validez en appuyant sur **OK**.

L'entrée s'affiche à la position souhaitée.

Pâtisseries

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.

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

Conseils pour la cuisson

- Si vous utilisez les modes de cuisson M Chef, les aliments sont simultanément cuits à l'intérieur par les ondes électromagnétiques et dorés à l'extérieur par les résistances. Cela 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. Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps car la pâte pourrait sécher et la levure perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, une tôle de cuisson, une tôle universelle ou un moule en matériau thermorésistant.
- Le choix du moule de cuisson 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 les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier, voire faible. Dans des conditions désavantageuses, les aliments ne cuisent pas entièrement.

- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de cuisson de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Vous pouvez cuire les tartes aux fruits et les gâteaux cuits sans moule directement sur la tôle universelle.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, par ex. la tôle universelle, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement"). En général, les surfaces traitées PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. En raison de leur haute teneur en protéines, ces pâtes collent un peu.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

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

Dans les modes de cuisson M Chef, les aliments sont simultanément cuits à l'intérieur par les ondes électromagnétiques et dorés à l'extérieur par les résistances. Cela 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

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée. Réduisez 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 le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préenregistrées 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 four Dialogue comme référence.

Utiliser M Chef + Chal. tour. Plus

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Plus

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

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les biscuits et les biscuits à l'emporte-pièce.

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

- 1 niveau : enfourez les biscuits plats (par ex. biscuits à l'emporte-pièce) dans le niveau 1.
- 1 niveau : enfourez les gâteaux cuits sur plat et les gâteaux dans leurs moules dans le niveau 2.
- 2 niveaux : enfourez les aliments aux niveaux 2+3.

Pâtisseries

Conseils

- Si vous utilisez plusieurs niveaux en même temps, enfournez la tôle universelle au niveau inférieur.
- Cuisez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

Utiliser M Chef + HydraCook et HydraCook

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

- Enfournez les aliments au 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  : Enfourez les aliments au niveau 2.
- Cuisson intensive  : Enfourez les aliments au niveau 1.

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

Les moules qui conviennent sont les moules mats et foncés en tôle noire, en émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant et avec revêtement anti-adhésif.

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

Conseils de cuisson

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

- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Le **brunissage** de la viande en est entravé. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez le plat de l'enceinte, recouvrez-le et patientez pendant un **temps de repos** d'env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

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 récipients, types 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.

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

Rôtir

- Si vous cuisez la viande sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Sélectionner le temps de cuisson ☺

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée.

- 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 [min/cm] :

- Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
- Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
- Rosbif/filet : 8–10 min/cm

- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.

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 four Dialogue 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 cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préenregistrées 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 four Dialogue 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.

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

- Enfournez les aliments au niveau 1.

Utiliser M Chef + Rôtiss. autom. 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 redescend jusqu'à la température de cuisson que vous avez réglée (température de rôtissage).

- Enfournez les aliments au niveau 1.

Utiliser M Chef + HydraCook et HydraCook

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

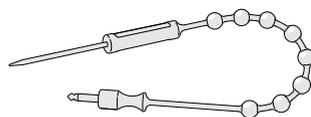
- Enfournez les aliments au niveau 1.

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 recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. La durée de cuisson reste inchangée.

- Enfournez les aliments au niveau 1.

Thermosonde



La thermosonde vous permet de surveiller le processus de cuisson degré par degré.

Fonctionnement

La pointe métallique de la sonde thermique est complètement enfoncée dans la pièce à cuire jusqu'à la poignée. La pointe métallique contient un capteur de température 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 à cœur de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. Choisissez une température à cœur plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit par exemple.

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

Les processus de cuisson avec ou sans sonde thermique ont un temps de cuisson comparable.

Rôtir

Conseils importants concernant l'utilisation

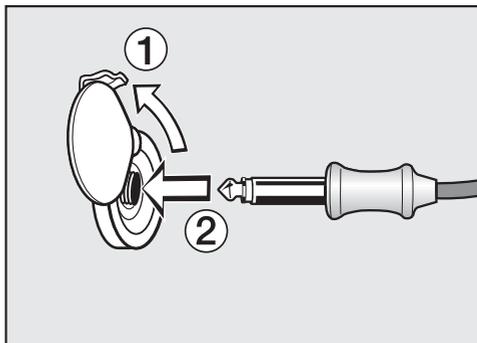
- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille.
- La pointe en métal de la sonde thermique est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- S'il s'agit d'une volaille, plantez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse. Palpez la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'endroit où elle est le plus épaisse.
- 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.
- Pour de la viande très marbrée et entrelardée, sélectionnez la valeur la plus élevée parmi celles indiquées dans la gamme de températures à cœur du tableau de cuisson.
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium ou un sac de cuisson, percez-les avec la sonde thermique jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également mettre la sonde thermique dans le sachet avec la viande. Suivez également les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

Utilisation de la sonde thermique

- Piquez entièrement la pointe métallique de la sonde thermique dans l'aliment à cuire jusqu'à la poignée.

Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux de viande en même temps, plantez la sonde thermique dans le morceau le plus épais.

- Enfouissez les aliments dans l'enceinte de cuisson.



- Introduisez la fiche de la sonde thermique dans la prise prévue à cet effet jusqu'à entendre un clic.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de fonctionnement ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur si nécessaire.

Pour les programmes automatiques, les températures à cœur sont fixes.

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 en raison des surfaces chaudes.

La sonde thermique peut être brûlante. Vous pouvez vous brûler avec la sonde thermique.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la sonde thermique de la douille de branchement.

Démarrage ultérieur de la cuisson avec la thermosonde

Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez Modifier | Ouvrir les réglages avancés et saisissez une heure dans le champ Départ à.
- Avec un programme automatique, sélectionnez Démarrer ultérieurement.

Il est facile d'évaluer plus ou moins exactement le moment où le processus sera terminé, car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond approximativement à celle d'une cuisson sans thermosonde.

Vous ne pouvez pas régler Durée et Arrêt à, 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 résiduelle suffit pour finir la cuisson.

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

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

Le ventilateur de refroidissement et, selon le mode de cuisson choisi, la soufflerie d'air chaud continuent de fonctionner.

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

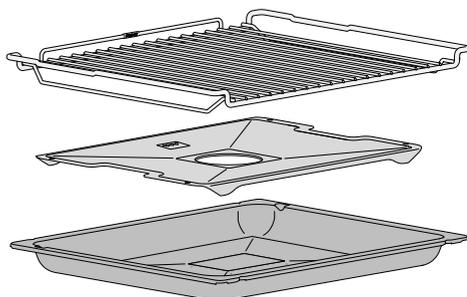
Conseil : Si la viande n'est pas encore cuite à votre goût, piquez la thermosonde à un autre endroit et répétez le processus.

Mode gril

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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 en mode gril.



N'utilisez pas la tôle à pâtisserie.

Conseils pour les grillades

- La montée en température est nécessaire avant de faire griller les aliments. Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres 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 également arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson posée dessus. Si disponible, en mode de cuisson conventionnel, insérez la plaque à griller et rôtir entre les deux. Le plat à griller et à rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

- Badigeonnez la grille de cuisson d'huile au pinceau puis posez l'aliment.

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

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

Choisir le niveau

- 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.

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Grillez des pièces plates de viande ou de poisson env. 6–8 minutes de chaque côté.
Veillez à ce que les tranches aient plus ou moins la même épaisseur, afin que les durées de cuisson soient plus ou moins identiques.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère.
Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.
 - **bleue**
Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.
 - **à point**
Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
 - **bien cuite**
Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

Conseil : Si vous constatez qu'un gros morceau de viande est déjà bien doré mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. Ainsi, la surface ne foncera pas excessivement.

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde en mode Gril.
Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

Utiliser M Chef + Grand gril et Grand gril

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

En mode de cuisson M Chef + Grand gril , les aliments à faire griller sont simultanément cuits à l'intérieur par les ondes électromagnétiques et dorés à l'extérieur par toute la surface de la résistance de voûte/gril. Cela raccourcit le temps de cuisson au gril par rapport au mode de cuisson Grand gril .

Utiliser Petit gril

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 la résistance de voûte/gril devient rouge incandescent pour produire 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 la résistance de voûte/gril et le ventilateur alternent pour lui conférer une belle coloration homogène. Cela raccourcit le temps de cuisson au gril par rapport au mode de cuisson Turbogril .

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four Dialogue devient chaud. 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 de les nettoyer.

 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 four Dialogue est particulièrement susceptible d'être endommagée par des nettoyants pour four et des produits anticalcaires.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les détergents anticalcaires sur la façade,
- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer),
- les détergents contenant des solvants,
- les nettoyants spéciaux pour l'inox,
- les nettoyants pour lave-vaisselle,
- les nettoyants pour le verre,
- les produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif),
- les éponges efface-taches,
- les racloirs métalliques à lame aiguisée,
- la laine d'acier,
- les nettoyages ponctuels mécaniques,
- les nettoyants pour four,
- les tampons à récurer en acier inoxydable.

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

Les accessoires ne conviennent pas à un nettoyage au lave-vaisselle.

Conseil : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules sont plus faciles à éliminer lorsque 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 autant que possible de nettoyer le joint de la vitre.

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

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

Si vous plongez la thermosonde dans l'eau ou la passez au lave-vaisselle, elle sera endommagée. Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

Nettoyage et entretien

Retirer les salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces de l'appareil. Ces taches n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

N'essayez pas de les enlever à tout prix. Utilisez uniquement les produits préenregistrés.

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

Utiliser des nettoyeurs pour four

- Si des surfaces avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyeur 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 produits nettoyeurs pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies et pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après avoir laissé agir, vous pouvez également utiliser la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

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 le nettoyage par 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 est verrouillée 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 du nettoyage par pyrolyse, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

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

Préparer le nettoyage par pyrolyse

Les températures très élevées pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent 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 s'applique également aux accessoires en option qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.

Les accessoires ci-dessous conviennent à la pyrolyse et peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant le processus :

- Grilles supports
- 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 très envahissantes.

Les résidus incrustés peuvent laisser des traces de couleur 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.

Nettoyage et entretien

Lancer le nettoyage par pyrolyse

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

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

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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Lancer le nettoyage par pyrolyse immédiatement

- Si vous souhaitez lancer immédiatement le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez Démarrer immédiatement.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nettoyage par pyrolyse démarre.

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

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

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

Lancer le nettoyage par pyrolyse en départ différé

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

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

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

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

Terminer le nettoyage par 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 four Dialogue.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four Dialogue 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 refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant d'éliminer les éventuels résidus de la pyrolyse et de graisser les grilles de support.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires avec une éponge pour enlever les résidus liés à la pyrolyse (par ex. les cendres) qui peuvent s'être accumulés en fonction du degré de salissure du four.
- Appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les grilles de support.

Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude, avec du détergent et une éponge ou encore un chiffon en microfibres, 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 surfaces émaillées peuvent être tachées par les jus de fruits. Ces décolorations n'altèrent pas les propriétés de l'émail.

N'essayez pas de les enlever à tout prix.

Le nettoyage par pyrolyse est interrompu

Les événements suivants ont pour effet d'interrompre le nettoyage par pyrolyse :

- vous éteignez le four Dialogue,
- il y a une panne de courant.

En règle générale, après interruption du programme de pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C.

Si vous éteignez le four Dialogue, Arrêter l'appareil ? s'affiche à l'écran.

- Si vous souhaitez interrompre le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez oui.

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

- Si vous souhaitez poursuivre le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez non.

Le nettoyage par pyrolyse se poursuit.

En cas de panne de courant, le message Annulation pyrolyse s'affiche après le 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.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Recommencez le nettoyage par pyrolyse.

Nettoyage et entretien

Détartrage

Il convient de détartrer régulièrement le système de diffusion de vapeur, en fonction du degré de dureté de l'eau.

Vous pouvez effectuer un détartrage à tout moment.

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 derniers processus de cuisson jusqu'au détartrage sont affichés et décomptés. L'utilisation de modes de cuisson et de programmes automatiques avec apport d'humidité est ensuite bloquée.

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 apport d'humidité.

Déroulement d'un processus 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

Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

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

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles détartrantes fournies, conçues spécifiquement pour Miele.

Conseil : Vous pouvez vous procurer d'autres pastilles détartrantes sur la boutique en ligne Miele ou auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele.

D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou d'autres composants indésirables (par ex. des chlorures) risquent d'endommager votre appareil.

De plus, l'efficacité nécessaire ne pourrait être garantie si la concentration requise du produit de détartrage n'est pas respectée.

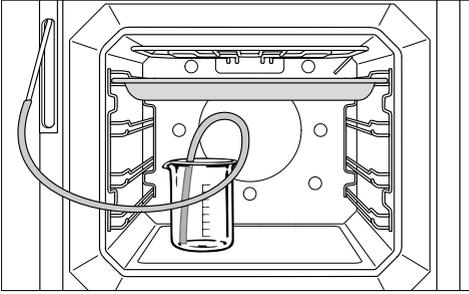
- Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau froide du robinet et faites-y dissoudre complètement une pastille détartrante.

Procéder au détartrage

- Sélectionnez Entretien ☉.
- Sélectionnez Détartrer.

Si les modes de cuisson et programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarquer immédiatement le processus de détartrage en confirmant avec OK.

- Insérez la tôle universelle au niveau supérieur et poussez-le jusque au fond afin de recueillir le produit de détartrage après son utilisation. Validez le message en appuyant sur **OK**.



- Posez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Fixez l'une des extrémités du flexible au tuyau d'aspiration. Placez l'autre extrémité du flexible au fond du récipient, dans le liquide de détartrage, et fixez-la au récipient à l'aide de la ventouse.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration démarre. Des bruits de pompage se font entendre.

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

Il se peut que la quantité de produit de détartrage effectivement aspirée soit inférieure à celle qui se trouve dans le récipient, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

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

- Validez en appuyant sur **OK**.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le décompte du temps à l'écran.

- Laissez le récipient avec le flexible raccordé au tube d'aspiration dans l'enceinte de cuisson et ajoutez environ 300 ml d'eau car le système aspire encore du liquide pendant la phase d'action.

Toutes les 5 minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide. Des bruits de pompage se font entendre.

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, le système de diffusion de vapeur doit être rincé afin d'éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour ce faire, environ 1 l d'eau du robinet est pompé trois fois de suite dans le système de diffusion de vapeur et récupéré dans la tôle universelle.

- Retirez la tôle universelle contenant le produit de détartrage, videz-la et remplacez-la sur le niveau supérieur.
- Sortez le flexible en plastique du récipient.
- Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Remplacez le récipient dans l'enceinte de cuisson et fixez le flexible à l'intérieur du récipient.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Nettoyage et entretien

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

L'eau passe à travers le système de diffusion de vapeur et est récupérée dans la tôle universelle.

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

- Retirez la tôle universelle contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la au niveau supérieur.
- Retirez le flexible en matière synthétique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Replacez le récipient dans l'enceinte de cuisson et fixez le flexible à l'intérieur du récipient.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

Laissez la tôle universelle avec l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte pendant 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 par 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.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau résiduelle effectivement présente.

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 pour achever le processus de détartrage.

- Validez en appuyant sur **OK**.

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

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

 **Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.**

En fonctionnement, le four Dialogue devient chaud. 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 de les nettoyer.

- Retirez la tôle universelle contenant le liquide recueilli.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson une fois qu'elle a refroidi afin d'éliminer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et dépannage
<p>L'écran est sombre.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage QuickTouch désactivé. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que le four Dialogue est allumé, le menu principal s'affiche. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage QuickTouch activé avec l'heure. <hr/> <p>Le four Dialogue n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
<p>Vous n'entendez aucun signal sonore.</p>	<p>Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage Réglages Volume Signaux sonores.
<p>L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.</p>	<p>Le mode expo est activé.</p> <p>Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur Mode expo désactivé.
<p>Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran.</p>	<p>La sécurité enfants  est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez désactiver la sécurité enfants le temps d'un processus de cuisson en effleurant le symbole  pendant au moins 6 secondes. ■ Pour désactiver la sécurité enfants de façon permanente, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants  désactivé.

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
<p>Le message Panne d'électricité -opération interrompue s'affiche à l'écran.</p>	<p>Il y a eu une brève coupure de courant. Le processus de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four Dialogue et rallumez-le. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
<p>12:00 s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le courant a été coupé pendant plus de 200 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la date et l'heure de nouveau.
<p>Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le four Dialogue a été utilisé pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité s'est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en appuyant sur <i>OK</i>. Effacez le message Opération terminée en sélectionnant la touche sensitive ↵. <p>Le four Dialogue est ensuite prêt à fonctionner.</p>
<p>F32 s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne ferme pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four Dialogue et rallumez-le. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.
<p>F33 s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four Dialogue et rallumez-le. ■ Si la porte ne s'ouvre toujours pas, contactez le service après-vente Miele.
<p> Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.</p>	<p>Il s'agit d'une anomalie à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV Miele.
<p>Fonction non disponible pour l'instant s'affiche à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.</p>	<p>Le système de diffusion de vapeur est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et dépannage
<p>Commande de l'humidité défectueuse -les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité s'affiche à l'écran après avoir sélectionné un programme automatique.</p>	<p>Le système de diffusion de vapeur est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele. <p>Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.</p>
<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 des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais la pompe du système d'évacuation ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur Mode expo désactivé. <p>La pompe du système de diffusion de vapeur est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez 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 modes de cuisson M Chef, le four Dialogue peut chauffer beaucoup plus que dans des modes de cuisson conventionnels. 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 four Dialogue 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 se fait entendre après un processus de cuisson.</p>	<p>Une fois le processus de cuisson terminé, le ventilateur de refroidissement continue de tourner (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur de refroidissement").</p>

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
Le four Dialogue s'est arrêté tout seul.	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four Dialog 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 four Dialogue.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	<p>Si les aliments sont trop dorés par endroits, la température sélectionnée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez une température plus basse.
	<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.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à 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.
Après l'apport du nombre de Gourmet Units réglé, les aliments n sont pas encore assez dorés.	<p>La température réglée est trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez une température plus élevée. Pour faire dorer davantage vos aliments, poursuivez la cuisson en mode conventionnel sans Gourmet Units.

Problème	Cause et dépannage
<p>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) uniformément.</p>	<p>Le température ou le niveau ne convient pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés. <hr/> <p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient 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. <hr/> <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 désactivé.
<p>Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson.</p>	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures, et produit donc des résidus sous forme de cendres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, avec une éponge propre ou un chiffon en microfibres propre et humide. <p>Si des salissures importantes sont toujours présentes, effectuez un nouveau nettoyage par pyrolyse, avec une durée éventuellement plus longue.</p>

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
Des bruits se font entendre à l'insertion ou à l'extraction d'un accessoire.	<p>En raison de la surface des grilles de support traitée pour résister à la pyrolyse, des effets de frottement peuvent survenir lors de l'insertion ou du retrait des accessoires.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pour réduire ces effets de frottement, appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les grilles de support. Répétez ce processus après chaque nettoyage par pyrolyse.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas.	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple 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 figurent en fin de notice.

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

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

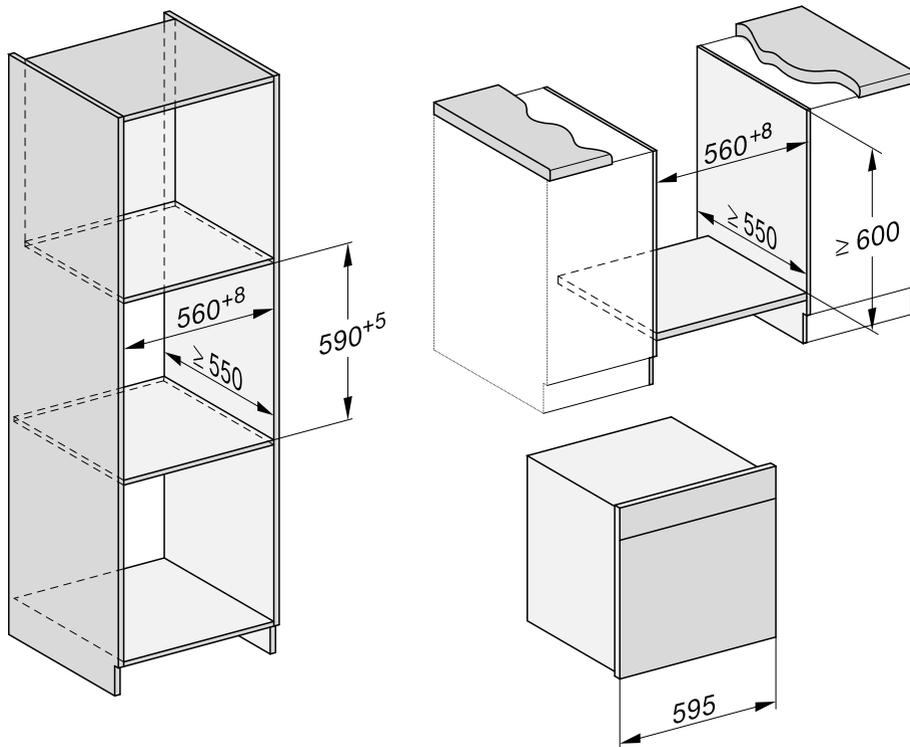
Installation

Cotes d'encastrement

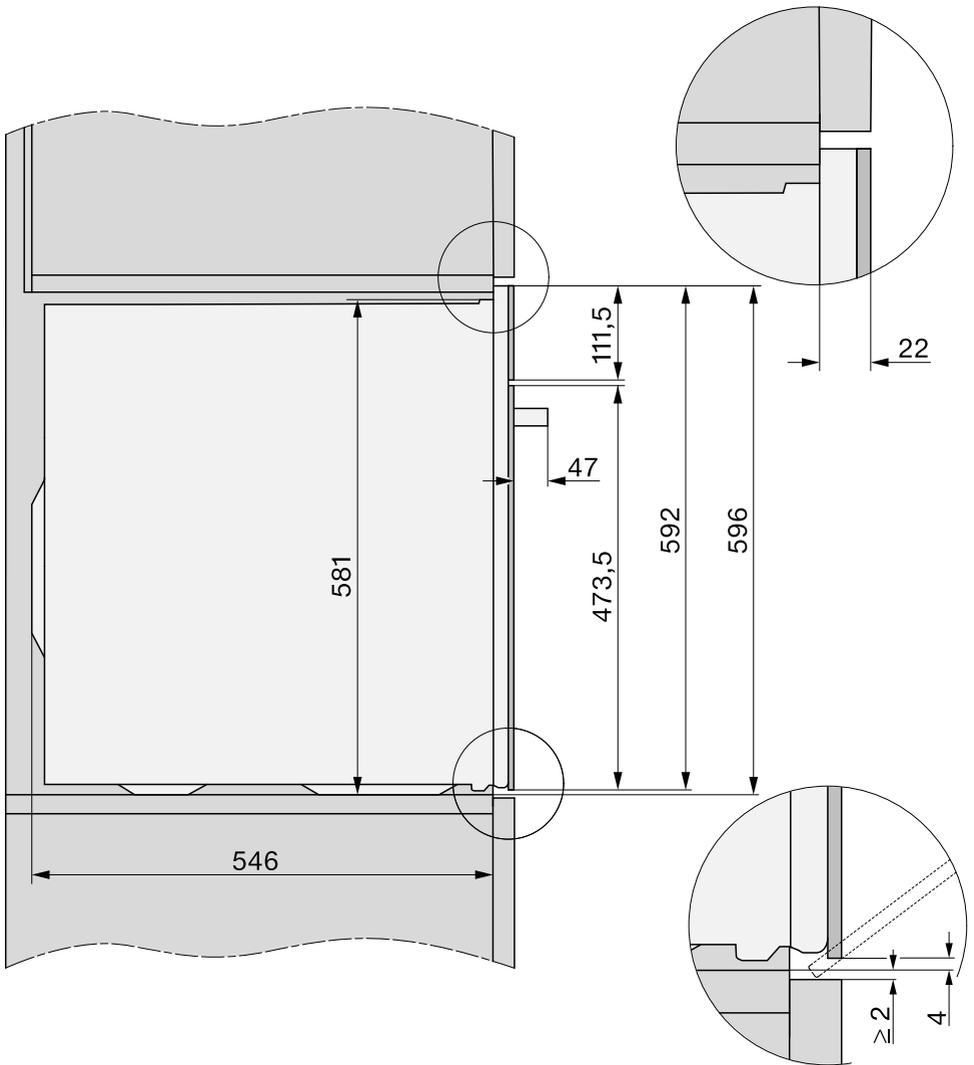
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute ou basse

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

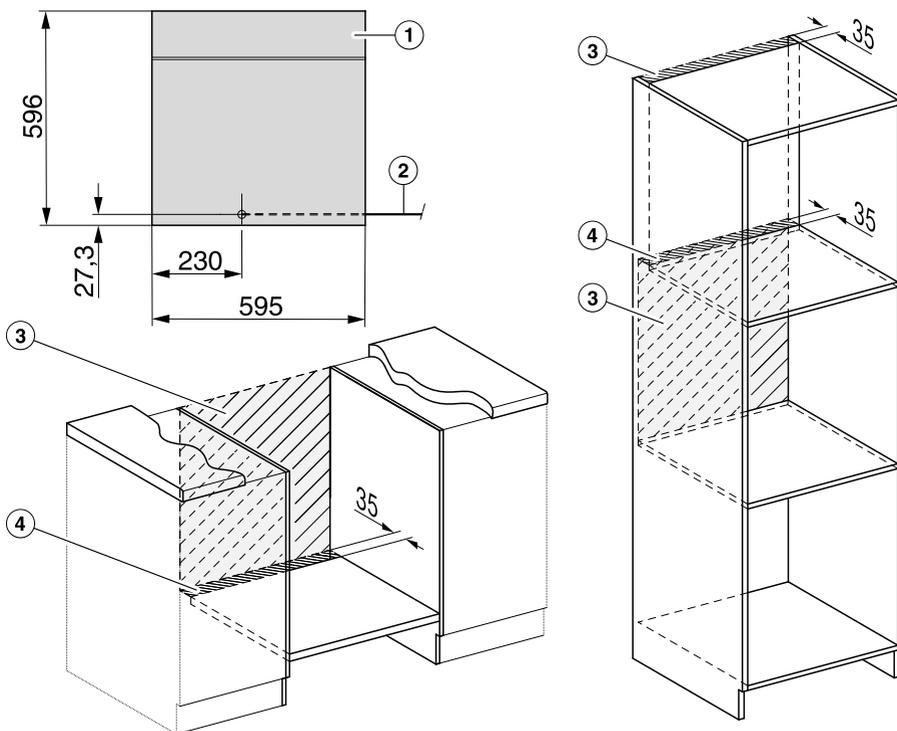


Vue latérale



Installation

Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Longueur du cordon d'alimentation = 1'500 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Encastrer le four Dialogue

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

Pour fonctionner correctement, le four Dialogue nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

Respectez impérativement les consignes d'installation :

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

Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four Dialogue ne repose pas sur le mur.

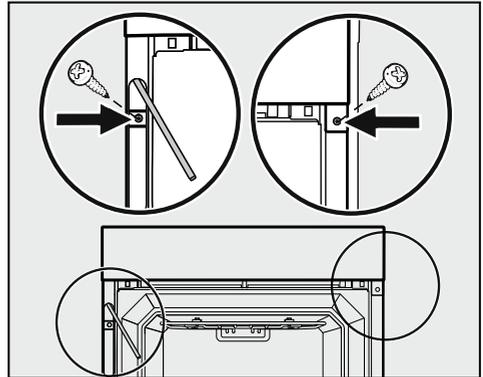
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

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

La porte peut s'abîmer si vous transportez le four Dialogue en le tenant par la poignée.

Utilisez pour le transporter les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

- Insérez le four Dialogue dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le bien.
- Ouvrez la porte.



- Sortez le tube d'aspiration situé à gauche en dessous du bandeau de commande.
- À l'aide des vis fournies, fixez le four Dialogue aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.

Installation

Branchement électrique

Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué exclusivement par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les réglementations en vigueur, en matière d'électricité et d'ordonnances de la compagnie de distribution d'électricité locale.

Avant le raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à la tension réseau du lieu d'installation.

Le Four Dialogue est équipé d'un câble sans fiche pour courant alternatif 50 Hz, 400 V.

Le raccordement ne peut être effectué qu'à une installation électrique réglementaire.

Étant donné qu'un raccordement fixe est requis, un dispositif de sectionnement doit être prévu au niveau de l'installation.

On entend par dispositif de sectionnement conforme un interrupteur accessible avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de cuisson.

En cas de questions à une centrale de service Miele, veuillez toujours indiquer le nombre de volts (tension), la désignation du modèle et le numéro de fabrication.

Si le câble d'alimentation est endommagé, l'installation d'un nouveau câble d'alimentation spécial doit être effectuée par le SAV Miele.

Ce Four Dialogue est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette dernière, il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.

Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme d'ondes électromagnétiques afin de chauffer les aliments.

Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Conditions préalables au montage

En raison de la norme d'installation basse tension 47.330, le four Dialogue doit être installé conformément aux instructions de montage.

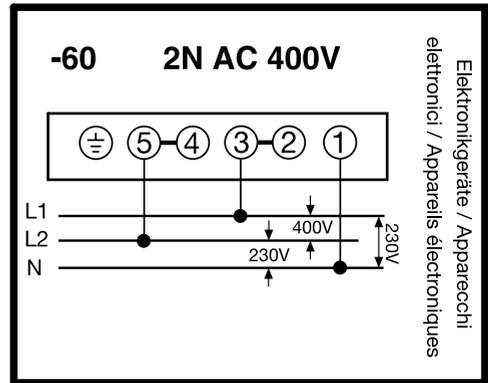
L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact avec des éléments sous tension.

Four Dialogue

Le four Dialogue doit être raccordé en fonction du schéma de branchement.

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Schéma de branchement



Tableaux de cuisson

Pâte travaillée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température [°C]	Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson)	Niveau	GU	INT	Durée [min]	CF
Muffins (tôle)		165	✓	2	150		25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Petits gâteaux (1 tôle)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170 ¹	–	2	–	–	15–25	–
Petits gâteaux (2 tôles)*		150 ¹	–	2+3	–	–	30–40	–
		170	–	2	--		35–45	–
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)		160–170 ¹	–	2	–	–	60–70	–
		200	–	2	200		30–40	–
Gâteau marbré (moule rectangulaire, 30 cm/couronne, Ø 26 cm)		170–180	–	2	–	–	60–70	–
		200	–	2	250		30–40	–
Gâteau marbré (moule à kouglof, Ø 26 cm)		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
		160	–	2	250		50–60	✓
Gâteau aux noix (moule rectangulaire, 30 cm)		150–160	–	2	–	–	65–75	–
		160	✓	2	270		40–50	–
Gâteau aux noix (couronne/moule à kouglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
		180	–	2	280		55–65	–
Kouglof (moule à kouglof, Ø 26 cm)		150–160	–	2	–	–	80–90	–
		180	–	2	220		25–35	✓
Tarte aux fruits (tôle)		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
		160	✓	2	300		40–50	✓
Tarte aux fruits (moule à manqué, Ø 26 cm)		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
		160–170	–	2	–	–	30–40	–
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		160–170	–	2	–	–	30–40	–

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), Durée, CF Crisp fonction, 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 de mettre les aliments à cuire.

Pâte à gâteau

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température [°C]	Préchauffage rapide ou Préchauffage	Niveau	GU	INT	Durée [min]	CF
Biscuits à l'emporte-pièce (1 tôle)		150–160	-	2	-	-	25–35	-
Biscuits à l'emporte-pièce (2 tôles)		150–160	-	2+3	-	-	25–35 ²	-
Sablés (1 tôle)*		140	-	2	-	-	18–25	-
		160 ¹	-	3	-	-	25–30	-
Sablés (2 tôles)*		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	-
Tourte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm)		180	-	2	300		40–50	✓
		170–180	-	2	-	-	65–75	-
Tarte aux fruits avec nappage (moule à manqué, Ø 26 cm)		170	-	2	300		45–55	-
		160–170	-	2	-	-	65–75	-
Tarte aux fruits avec coulis (plat)		180	-	2	250		50–60	✓
		160–170	-	2	-	-	65–75	✓
Tarte sucrée (tôle)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	-	2	-	-	55–65	✓

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), 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 de mettre les aliments à cuire.

2 Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température [°C]	Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson)	Niveau	GU	INT	Durée [min]	CF
Kouglof (moule à kouglof, Ø 24 cm)		180	-	2	180		40-50	-
		170-180	-	2	-	-	55-65	-
Pain de Noël allemand		170	-	2	180		40-50	-
		150-160	-	2	-	-	70-80	-
Gâteau streusel avec/sans fruits (tôle)		190	-	2	200		35-40	✓
		170-180	-	2	-	-	45-55	✓
Tarte aux fruits (tôle)		190	-	3	200		35-40	✓
		200	✓	3	-	-	45-55	✓
Escargots (tôle)		180	✓	2	140		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	35-45	-
Pain blanc (cuisson sans moule), en deux étapes de cuisson		200	✓	2	-	-	12 ⁴	-
				100		20-30		
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		200	✓	2	170		30-40 ⁵	-
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm), en deux étapes de cuisson		220	✓	2	-	-	25 ⁵	-
		180 ²	-				25-35	
Faire lever la pâte		30-35	-	- ³	-	-	15-60	-

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), Durée, CF Crisp fonction, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, HydraCook avec mode de chauffage Chaleur tournante Plus, HydraCook avec mode de 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 Placez la grille de cuisson sur la sole du four et posez le récipient dessus.
- 4 2 diffusions de vapeur | manuel : déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après l'introduction de l'aliment et la deuxième diffusion 5 minutes plus tard.
- 5 2 diffusions de vapeur | commandé par la durée : déclenchez la première diffusion de vapeur 1 minute après l'introduction de l'aliment et la deuxième diffusion 7 minutes plus tard.

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Gâteau streusel avec/sans fruits (tôle)		190	-	3	200		35-40	✓
		170-180	-	3	-	-	45-55	✓
Chaussons aux pommes (tôle)		180	-	2	130		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	30-40	-

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), Durée, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, ✓ marche, - arrêt

Pâte à génoise

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Génoise (2 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		180	-	2	70		15-20	-
		170-180	-	2	-	-	25-30	-
Génoise (4-6 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20-25	✓
		170-180 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 (plat)		180-190	✓	2	-	-	15-20	-

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), 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 de mettre les aliments à cuire.

Tableaux de cuisson

Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		 [°C]		 1	GU	INT	 [min]	CF
Choux (tôle)		190	-	2	350		30-40	✓
		190 ¹	-	2	-	-	35-45	✓
Chaussons (tôle)		210	✓	2	130		15-25	-
		180-190	-	2	-	-	30-40	-
Macarons (1 tôle)		120-130	-	2	-	-	40-50	✓
Macarons (2 tôles)		120-130	-	2+3	-	-	45-55	✓
Strudel aux pommes (tôle)		220 ¹	-	2	120		30-40	✓
		200-210 ¹	-	2	-	-	45-55	✓

 Mode de cuisson,  Température,  Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson),  Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte),  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 de mettre les aliments à cuire.

Manger sur le pouce

Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]	Préchauffage rapide ou Préchauffage	Niveau	GU	INT	Durée [min]	CF
Tarte salée, pâte à gâteau (tôle)		240	✓	2	220		25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Tarte à l'oignon (tôle)		190	✓	2	250		35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, pâte levée (tôle)		220	✓	2	100		25–35	✓
		200–210 ³	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, pâte à l'huile et au séré (tôle)		200–210 ³	–	3	–	–	35–45	✓
Toast* (grille)		300 ⁴	✓	3	–	–	5–8	–
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur tôle universelle)		250 ⁴	✓	3	–	–	4–7	–
Légumes grillés (grille de cuisson et tôle universelle) ¹		275 ⁴	✓	4/3	–	–	5–10 ⁵	–
Épis de maïs (grille de cuisson sur tôle universelle)		300 ⁴	✓	3	–	–	15–25 ⁶	–

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), Durée, CF Crisp function, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, Grand gril, ✓ 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 tôle universelle dans le niveau 3.
- 2 Suivant la quantité, vous pouvez aussi utiliser le mode de cuisson Petit gril
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
- 4 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- 5 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- 6 Retournez les aliments plusieurs fois pendant le processus de cuisson.

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliments à cuire (accessoires)		 Température [°C]	 Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson)	 ⁴ Niveau	GU	INT	 Durée [min]	 Température à cœur [°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 tôle universelle) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1,3 kg (grille de cuisson sur tôle universelle) 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 tôle universelle) 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 tôle universelle) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg (grille de cuisson sur tôle universelle) 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 tôle universelle) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Burger/boulettes de viande (grille de cuisson sur tôle universelle) ^{*,1}		300 ⁵	✓	3	–	–	15–25 ⁷	--

 Mode de cuisson,  Température,  Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), ⁴ Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte),  Durée,  Température à cœur,  Chaleur tournante Plus,  M Chef + Chaleur sole-voûte,  Application spéciale Cuisson basse température,  Grand gril, ✓ marche, – arrêt

- * Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.
- 1 Enfournez la grille de cuisson et la tôle universelle dans l'enceinte de cuisson pendant la phase préchauffage.
 - 2 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
 - 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 15 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
 - 4 Réduisez la température après la phase préchauffage puis poursuivez le processus de cuisson.
 - 5 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
 - 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

Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]	Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson)	Niveau ⁴	GU	INT	Durée [min]	Température à cœur [°C]
Rôti de porc/rôti d'échine, env. 1,5 kg (plat à rôtir)		150	✓	2	--		110–120 ¹⁰	85
Rôti de porc/rôti d'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 deux étapes de cuisson		130	-	2	-	-	70	80–90
		250					60–80	
		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 tôle universelle) ¹		130 ⁷ 90–100 ⁸	-	2	-	-	70–90	60–69
Carré de porc, env. 1 kg (plat à gratin et grille)		140	-	2	500		70–80 ¹²	--
Carré de porc, env. 1 kg (grille de cuisson sur tôle universelle) ¹		130 ⁷ 95–105 ⁸	-	2	-	-	140–160	63–66
Rôti de viande hachée, env. 1 kg (plat à gratin et grille)		230	✓	2	--		40–50 ¹³	75
Rôti de viande hachée, env. 1 kg (tôle universelle)		190–200	✓	2	-	-	70–80	75–85
Bacon (grille de cuisson et tôle universelle) ²		275 ⁹	✓	4/3	-	-	4–6	--
Saucisse à rôtir (grille de cuisson sur tôle universelle)		300 ⁹	✓	3	-	-	15–25 ¹⁴	--

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau⁴, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), Durée, Température à cœur, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, M Chef + Chaleur sole-voûte, Chaleur sole-voûte, HydraCook, Application spéciale Cuisson basse température, Grand gril, ✓ marche, - arrêt, -- ne pas régler de valeur

Tableaux de cuisson

- 1 Enfourez la grille de cuisson et la tôle universelle dans l'enceinte de cuisson pendant la phase préchauffage.
- 2 Insérez la grille de cuisson dans le niveau 4 et la tôle universelle dans le niveau 3.
- 3 3 diffusions de vapeur | commandé par la durée : déclenchez la première diffusion de vapeur 5 minutes après l'introduction de l'aliment, la deuxième diffusion 20 minutes plus tard et la troisième diffusion 50 minutes plus tard.
Augmentez la température après 50 minutes. Retournez la viande, versez env. 0,5 l de liquide et poursuivez le processus de cuisson.
- 4 Modifiez le mode de cuisson après 70 minutes, réduisez la température et poursuivez le processus de cuisson.
- 5 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- 6 Suivant la quantité, vous pouvez aussi utiliser le mode de cuisson Petit gril .
- 7 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 15 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- 8 Réduisez la température après la phase préchauffage puis poursuivez le processus de cuisson.
- 9 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- 10 Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.
- 11 Cuisez 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

Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]	Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson)	Niveau ⁴	GU	INT	[min]	Température à cœur [°C]
Rôti de veau braisé, 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 tôle universelle) ¹	²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Filet de veau "à point", env. 1 kg (grille de cuisson sur tôle universelle) 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 tôle universelle) 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 tôle universelle) ¹	²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Carré de veau "à point", env. 1 kg (grille de cuisson sur tôle universelle) 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 tôle universelle) ¹	²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau⁴, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), 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 tôle universelle dans l'enceinte de cuisson pendant la phase préchauffage.
- 2 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 15 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- 4 Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Agneau, gibier

Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]	Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson)	Niveau ⁴	GU	INT	[min]	[°C]
Gigot d'agneau à l'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 tôle universelle) ¹		130 ³ 95–105 ⁴	-	2	-	-	40–60	54–66
		180–190 ³	-	2	-	-	15–25	54–66
Selle de cerf désossée (tôle universelle)		160–170 ³	-	2	-	-	70–90	60–80
Selle de chevreuil désossée (tôle universelle)		140–150 ³	-	2	-	-	25–35	60–80
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir)		150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau⁴, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), Durée, Température à cœur, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur sole-vôte, Application spéciale Cuisson basse température, ✓ marche, - arrêt

- 1 Enfourez la grille de cuisson et la tôle universelle dans l'enceinte de cuisson pendant la phase préchauffage.
- 2 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 15 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- 4 Réduisez la température après la phase préchauffage puis poursuivez le processus de cuisson.
- 5 Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 40 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 6 Cuissez 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

Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]		Niveau	GU	INT	Durée [min]	Température à cœur [°C]	CF
Volaille, 0,8–1,5 kg (grille de cuisson sur tôle universelle)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Poulet, env. 1,2 kg (grille de cuisson sur tôle universelle)		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) (tôle universelle)		200	✓	2	100		10–20	70–75	-
		220–230	✓	2	-	-	20–30 ⁶	70–75	-
Truites, 2 pièces, env. 230–250 g chacune (tôle universelle)		225 ¹	✓	2	-	-	12–17 ³	--	-
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées, omble) (tôle universelle)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

Mode de cuisson, Température, Préchauffage rapide ou Préchauffage (selon le mode de cuisson), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensité (| faible, || moyenne, ||| forte), Durée, Température à cœur, CF Crisp function, M Chef + Chal. tour. Plus, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Rôtissage automatique, Turbo-gril, HydraCook avec mode de chauffage Chaleur sole-voûte, ✓ marche, Grand gril, – arrêt, -- ne pas régler de valeur

- 1 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- 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 four Dialogue.

Si une recette est indiquée dans le tableau, consultez-la dans le livre de recettes de votre four Dialogue.

Le mode de cuisson est prédéfini et ne peut pas être modifié. Les valeurs préenregistrées 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 universelle).

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

Plaque de cuisson

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

Gâteau streusel aux fruits

Pâte levée (**recette** : "Gâteau streusel aux fruits (Pâte levée)")

Pâte au séré et à l'huile (**recette** : "Gâteau streusel aux fruits (Pâte au séré et à l'huile)")

Quatre-quarts

Gâteau marbré (**recette pour tous les moules** : "Gâteau marbré")

Moule à kouglof 24cm (**quantités indiquées**)

Moule à cake 30 cm (**0,7 fois les quantités indiquées**)

Moule à cou-ronne 26 cm (**quantités indiquées**)

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

Moule à kouglof 24cm

Moule à cake 30 cm

Moule à cou-ronne 26 cm

Gourmet Assistant
Pain
Focaccia (recette : “Focaccia”)
Moule rond (0,3 fois les quantités indiquées)
Plaque universelle (quantités indiquées)
Pain blanc
non moulé (recette : “Pain blanc, frais”)
800 g (quantités indiquées)
1000 g (1,25 fois les quantités indiquées)
Moule à cake 25 cm (recette : “Pain blanc aux herbes”, 0,8 fois les quantités indiquées)
Moule à cake 30 cm (recette : “Pain blanc aux herbes”, quantités indiquées)
Pain bis au froment (recette : “Pain bis froment, frais”)
Moule à cake 25 cm (0,8 fois les quantités indiquées)
Moule à cake 30 cm (quantités indiquées)
Petits pains
Petits pains au levain sucrés (recette : “Petits pains aux raisins”)
5 pièces (la moitié des quantités indiquées)
10 pièces (quantités indiquées)
Petits pains blancs (recette : “Petits pains au froment frais”)
4 pièces (la moitié des quantités indiquées)
8 pièces (quantités indiquées)

Gourmet Assistant
Pizzas et tartes salées
Chaussons de 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 de cuisson (quantités indiquées)
Moule rond (la moitié des quantités indiquées)
Quiche (recette : “Quiche lorraine”)
Tartes (recette : “Tarte salée au fromage”)
Plaque de cuisson (le double des quantités indiquées)
Moule rond (quantités indiquées)
Viande
Volaille
Poulet, entier (recette : “Poulet”)
Rôti de poitrine de dinde (recette : “Poitrine de dinde farcie”)
Veau
Filet mignon de veau (recette pour tous les degrés de cuisson : “Filet mignon de veau”)
rosé / à point / bien cuit
Selle de veau (recette pour tous les degrés de cuisson : “Selle de veau”)
rosé / à point / bien cuit
Bœuf
Filet de bœuf (recette pour tous les degrés de cuisson : “Filet de bœuf”)
saignant / à point / bien cuit
Rosbif (recette pour tous les degrés de cuisson : “Rosbif”)
saignant / à point / bien cuit
Porc
Rôti de viande hachée (recette : “Rôti de viande hachée”)
Carré de porc fumé (recette : “Carré de porc fumé”)
Rôti de porc (recette : “Rôti de porc”)
Filet mignon de porc
rosé / à point / bien cuit

Aperçu de Gourmet Assistant

Gourmet Assistant
Poisson
Filet de saumon gratiné (recette : “Filet de saumon gratiné”)
2 portions (0,3 fois les quantités indiquées)
4 portions (0,7 fois les quantités indiquées)
6 portions (quantités indiquées)
8 portions (1,3 fois les quantités indiquées)
Truite saumon-née, entière (recette : “Filet de saumon farci”, sans garniture)
600–1800 g (adapter les quantités en conséquence)
Filet de sandre (recette : “Sandre sur lit d'herbes”)
400–1600 g (adapter les quantités en conséquence)
Fruits de mer
Moules (recette : “Moules à la thaïlandaise”)
500–2000 g (adapter les quantités en conséquence)

Gourmet Assistant

Gratins

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

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

4 portions (**quantités indiquées**)

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

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

Lasagnes (**recette** : “Lasagnes”)

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

4 portions (**quantités indiquées**)

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

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

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

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

4 portions (**quantités indiquées**)

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

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

Légumes

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

500–3000 g (**adapter les quantités en conséquence**)

Légumes-racines (**recette** : “Lég.-racines à l'orientale”)

500–2500 g (**adapter les quantités en conséquence**)

Aperçu des programmes automatiques Auto

Les tableaux des pages suivantes présentent une liste des programmes automatiques de votre four Dialogue.

Vous trouverez des recettes pour ces programmes automatiques dans le livre de recettes de votre four Dialogue.

Programmes automatiques
M Chef Menu
Viande hachée Légumes Riz
Kebab Chouffleur Focaccia
Saumon Poulet Brioche
Agneau Légu. Pommes de t.
Fruits de mer Saumon Bœuf
Omble Légumes Pommes de t.
Sandre Poulet
Gâteaux
Gâteau aux pommes, fin
Génoise
Gâteau au beurre
Faire lever la pâte
Gâteau pommes car.
Quiche fromage
Gâteau à la noix de coco
Gâteau aux amandes
Gâteau marbré
Quatre-quarts à la vanille
Gâteau noix et chocolat
Gâteau streusel aux fruits
Pâte levée
Pâte au séré et à l'huile
Cake
Cour. cannelle et noix macad.

Programmes automatiques
Pâtisseries
Biscuits à l'emporte-pièce
Escargots
Muffins kirsch et chocolat
Sablés
Cornets vanille
Muffins aux noix
Choux
Pain
Focaccia
Tresse
Brioche tressée
Pain blanc aux herbes
Pain tigré
Pain blanc, frais
Pain de froment aux graines
Pain bis froment, frais
Pain bis au froment surgelé
Craquelin
Petits pains
Croissants
Petits pains aux raisins
Petits pains au chocolat
Petits pains au froment frais
Petits pains froment surg.

Programmes automatiques	
Pizzas et tartes salées	
	Tarte aux légumes
	Tarte salée au fromage
	Strudel chou -rave, homard
	Saumon en croûte
	Pizza
	Pâte levée
	Pâte au séré et à l'huile
	Quiche lorraine
	Feuilleté aux épinards
	Quiche tomates et ricotta
	Strudel au chou frisé
	Saucisses en croûte
Viande	
	Volaille
	Canard
	Poulet
	Poitrine de dinde farcie
	Veau
	Filet mignon de veau
	Selle de veau
	Bœuf
	Filet de bœuf
	Rosbif
	Porc
	Rôti de viande hachée
	Carré de porc fumé
	Porc effiloché
	Rôti de porc
	Filet de porc, farci
	Filet de porc en pâte

Programmes automatiques
Poisson
Dorade sur lit de légumes
Poisson glacé
Cabillaud en croûte d'herbes
Saumon, confit
Saumon en croûte
Filet de saumon gratiné
Filet de saumon farci
Loup de mer en croûte de sel
Sandre sur lit d'herbes
Fruits de mer
Crevettes aux légumes
Coquilles Saint- Jacques, confit.
Moules à la thaïlandaise
Gratins
Gratin d'endives
Gratin pommes de terre
Lasagnes
Moussaka
Gratin de pâtes
Paella
Shepherd's Pie
Terrines & Cie
Pâté à la viande hachée
Terrine poulet et homard
Terrine de saumon

Programmes automatiques
Légumes
Antipasti
Aubergines
Champignons
Poivron
Chou-fleur, cuit
Fenouil au prosecco
Poêlée de légumes
Ratatouille
Asperges
Lég.-racines à l'orientale
Courgettes, gratinées
Desserts
Ananas, gratiné
Beignets
Crème au caramel
Crumble
Soufflé aux framboises
Soufflé à la courge
Lime pie
Délice au chocolat

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four Dialogue 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.ch/fr/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur www.miele.ch/fr/c/prospectus-instructions-385.htm en saisissant le nom du produit ou la référence

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 se sert d'un logiciel pour l'utilisation et la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur de Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés (p. ex. Adobe) doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits sur les composants du logiciel.

Sont notamment interdits :

- la reproduction et la diffusion,
- l'apport de modifications et la création de travaux dérivés,
- la décompilation, la rétroingénierie, le désassemblage et toute autre forme de réduction du logiciel.

Ce produit contient le logiciel Adobe® Flash® Player accordé sous licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel intègre également des composants qui relèvent de la licence publique générale GNU (GNU General Public License), ainsi que d'autres licences Open Source.

Vous pouvez obtenir un aperçu des composants Open Source intégrés, ainsi qu'une copie de la licence respective en vous rendant sur <http://www.miele.com/device-software-licences> et en saisissant le nom concret de votre produit.

Miele transmet le code source de tous les composants du logiciel fourni sous licence publique générale GNU GPL ou d'autres licences Open Source équivalentes.

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

DO 7860-60

fr-CH

M.-Nr. 11 580 190 / 05