Gebrauchs- und Montageanweisung Dialoggarer



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

de-DE, AT

M.-Nr. 11 527 490

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 6

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 18

Übersicht 19

Bedienelemente 20
Taste Ein/Aus 21
Sensortasten 21
Touchdisplay 22
Symbole 23

Bedienprinzip 24
Menüpunkt auswählen 24
Blättern 24
Menüebene verlassen 24
Wert oder Einstellung ändern 24
Werte oder Einstellungen während eines Garvorgangs ändern 24
Einstellung in einer Auswahlliste ändern 24
Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben 24
Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben 25
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern 25
Buchstaben eingeben 25
Hilfe anzeigen 25

Ausstattung 26
Typenschild 26
Lieferumfang 26
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör 26
Sicherheitseinrichtungen 29
PerfectClean veredelte Oberflächen 29
Pyrolysetaugliches Zubehör 29

Erste Inbetriebnahme 30
Miele@home 30
Grundeinstellungen 31
Dialoggarer erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen 32

Einstellungen 34
Übersicht der Einstellungen 34
Menü „Einstellungen“ aufrufen 36
Sprache 36
Tageszeit 36
Datum 36
QuickTouch 37
Startbildschirm 37
Helligkeit 37

Inhalt

Farbschema ... 37
Lautstärke ... 38
Einheiten ... 38
Kühlgebläsenachlauf ... 39
Pyrolyse ... 39
Vorschlagstemperaturen ... 39
Sicherheit ... 40
Katalysator ... 40
Vernetzung ... 40
Miele@home ... 41
Fernsteuerung ... 43
SuperVision ... 43
Händler ... 44
Werkeinstellungen ... 45

Alarm + Kurzzeit ... 46
Funktion Alarm verwenden ... 46
Funktion Kurzzeit verwenden ... 47

M Chef ... 48
Funktionsweise ... 48
- Gourmet Units ... 48
- Intensität ... 49

Vorhandene Rezepte an die M Chef Betriebsarten anpassen ... 49
- Betriebsart ... 49
- Temperatur ... 49
- Gourmet Units ... 50
- Intensität ... 50
- Garzeit ... 50
- Ebene ... 50

Gourmet Profi und Gourmet Assistent ... 51

Haupt- und Untermenüs ... 52

Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten ... 54
Geeignetes Geschirr ... 54
Ungeeignetes Geschirr ... 55

Tipps zum Energiesparen ... 56

Bedienung ... 58
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern ... 59
- Temperatur und Kerntemperatur ändern ... 59
- Anzahl der Gourmet Units ändern ... 59
- Intensität ändern ... 60
- Garzeiten einstellen ... 61

Garvorgang abbrechen ... 62

Inhalt

Garraum vorheizen ... 62
Schnellaufheizen ... 63
Vorheizen ... 64
Crisp function ... 65
Beheizungsart ändern ... 65
Betriebsart ändern ... 65

Betriebsarten mit Feuchteunterstützung ... 66
Garvorgang mit Feuchteunterstützung starten ... 67
Restwasser verdampfen ... 70

Automatikprogramme ... 72
Automatikprogramme verwenden ... 72
Hinweise zur Verwendung ... 72
Suche ... 73

Spezialanwendungen ... 74
Auftauen ... 74
Dörren ... 76
Geschirr wärmen ... 77
Hefeteig gehen lassen ... 77
Niedertemperaturgaren ... 78
Sabbat-Programm ... 80
Einkochen ... 81
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte ... 83

Eigene Programme ... 84

MyMiele ... 86

Backen ... 87
Tipps zum Backen ... 87
Hinweise zu den Gartabellen ... 88
Hinweise zu den Betriebsarten ... 88

Braten ... 90
Tipps zum Braten ... 90
Hinweise zu den Gartabellen ... 90
Hinweise zu den Betriebsarten ... 91
Speisenthermometer ... 92

Grillen ... 95
Tipps zum Grillen ... 95
Hinweise zu den Gartabellen ... 96
Hinweise zu den Betriebsarten ... 97

Inhalt

Reinigung und Pflege ... 98
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 98
Normale Verschmutzungen entfernen ... 99
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen ... 100
Garraum mit Pyrolyse reinigen ... 101
Entkalken ... 104

Was tun, wenn 107

Kundendienst ... 112
Kontakt bei Störungen ... 112
Garantie ... 112

Installation ... 113
Einbaumaße ... 113
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank ... 113
Seitenansicht ... 114
Anschlüsse und Belüftung ... 115
Dialoggarer einbauen ... 116
Elektroanschluss ... 117

Gartabellen ... 118
Rührteig ... 118
Knetteig ... 119
Hefeteig ... 120
Quark-Öl-Teig ... 121
Biskuitteig ... 121
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck ... 122
Pikantes ... 123
Rind ... 124
Schwein ... 126
Kalb ... 128
Lamm, Wild ... 129
Geflügel, Fisch ... 130

Übersicht Gourmet Assistent ... 131

Übersicht Automatikprogramme Auto ... 136

Konformitätserklärung ... 141

Urheberrechte und Lizenzen ... 142

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Dialoggarer entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Dialoggarer in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Dialoggarer.

Entsprechend der Norm IEC/EN 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Dialoggarers sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieser Dialoggarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieser Dialoggarer ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie den Dialoggarer ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Garen, Backen, Braten, Grillen, Auftauen, Einkochen und Trocknen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Brandgefahr durch entflammbare Materialien. Wenn Sie entflammbare Materialien im Dialoggarer trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können die Materialien austrocknen und sich selbst entzünden.
Verwenden Sie den Dialoggarer niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Dialoggarer sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Dialoggarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) sind im Garraum Spezial-Leuchtmittel eingebaut. Diese Spezial-Leuchtmittel dürfen nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Sie sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Dialoggarer ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen den Dialoggarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Dialoggarer so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen den Dialoggarer nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Dialoggarers aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Dialoggarer spielen.

▶ Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken.
Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Dialoggarer erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft.
Hindern Sie Kinder daran, den Dialoggarer während des Betriebs zu berühren.

▶ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Bei der Pyrolysereinigung erwärmt sich der Dialoggarer stärker als im normalen Betrieb.
Hindern Sie Kinder daran, den Dialoggarer während der Pyrolysereinigung zu berühren.

▶ Verletzungsgefahr durch die geöffnete Tür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen.
Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Dialoggarer können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie den Dialoggarer auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dialoggarer in Betrieb.

▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Dialoggarers ist nur dann gewährleistet, wenn der Dialoggarer an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.

▶ Bei einem defekten Dialoggarer können im eingeschalteten Zustand elektromagnetische Wellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten und die Funktionsfähigkeit von elektronischen Geräten wie Mobiltelefonen beeinträchtigen können. Verwenden Sie den Dialoggarer in den folgenden Fällen nicht:

- Die Tür ist verbogen.
- Die Türscharniere sind lose.
- Die Türdichtungen sind beschädigt.
- Löcher oder Risse sind am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden sichtbar.

▶ Die elektrische Sicherheit des Dialoggarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dialoggarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dialoggarer auftreten. Vergleichen Sie die Anschlussdaten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit. Schließen Sie den Dialoggarer damit nicht an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie den Dialoggarer nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieser Dialoggarer darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Dialoggarers.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dialoggarers.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dialoggarer nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden.

▶ Umlaufend um die Tür befinden sich 2 Dichtungen. Entfernen Sie diese Dichtungen niemals.

▶ Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Anschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft ersetzt werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dialoggarer vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies folgendermaßen sicher:

- Schalten Sie die Sicherungen der Elektroinstallation aus oder
- schrauben Sie die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus oder
- ziehen Sie den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Der Dialoggarer benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

▶ Wenn der Dialoggarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Dialoggarer verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dialoggarer, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dialoggarer vollständig abgekühlt ist.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Zubehör und Gargut verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Dialoggarers können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie den Dialoggarer niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Dialoggarer bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie den Dialoggarer nicht zum Frittieren. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Dialoggarer aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.

▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Garzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Garguts. Halten Sie die empfohlenen Garzeiten ein.

▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen in einer M Chef Betriebsart oft erheblich kürzer sind als in einer konventionellen Betriebsart. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Verwenden Sie niemals M Chef Betriebsarten und Grillbetriebsarten zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .

▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.

▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Lebensmitteln kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Dialoggarer entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden. Lassen Sie den Dialoggarer eingeschaltet und stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.

▶ Lebensmittel, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dialoggarer führen. Decken Sie die Lebensmittel daher ab.

▶ Das Email des Garraumbodens kann durch einen Wärmestau reißen oder abplatzen.
Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Aluminiumfolie oder Backofenschutzfolie aus.
Wenn Sie den Garraumboden als Stellfläche bei Zubereitungen oder zum Geschirr wärmen nutzen wollen, verwenden Sie dazu ausschließlich die Betriebsart Heißluft plus [⁂] ohne die Funktion Schnellaufheizen.

▶ Der Garraumboden kann durch Hin- und Herschieben von Gegenständen beschädigt werden. Wenn Sie Töpfe, Pfannen oder Geschirr auf den Garraumboden stellen, schieben Sie diese Gegenstände darauf nicht hin und her.

▶ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf. Wenn eine kalte Flüssigkeit auf eine heiße Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Darüber hinaus können heiße Oberflächen durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden. Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten direkt auf heiße Oberflächen.

▶ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf. Bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung und während der Restwasserverdampfung entsteht Wasserdampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Öffnen Sie während eines ablaufenden Dampfstoßes oder der Restwasserverdampfung niemals die Tür.

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilt und auch genügend hoch ist.
Wenden Sie Lebensmittel oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen und Garen.
Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig im Lebensmittel verteilt.

▶ Verletzungsgefahr durch heiße Lebensmittel. Beim Erwärmen von Lebensmitteln wird die Wärme direkt im Lebensmittel erzeugt, wodurch das Geschirr kälter bleibt (Ausnahme: ofenfestes Steingut). Das Geschirr erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung des Lebensmittels.
Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Lebensmittel, ob sie die gewünschte Temperatur haben. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

▶ Der Dialoggarer eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen, da dabei hohe Temperaturen entstehen können. Sie können sich bei der Entnahme der Gegenstände verbrennen.

▶ Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen. In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.
Erwärmen Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

▶ Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser Siedeverzug kann zum explosionsartigen Überkochen führen, so dass Sie sich beim Entnehmen des Gefäßes an der heißen Flüssigkeit verbrühen können. Unter ungünstigen Umständen kann der Druck so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnet.
Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.

▶ Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

▶ Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.
Kochen Sie Eier mit Schale nur im Spezialgeschirr. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier in den M Chef Betriebsarten.

▶ Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen erhitzen oder garen, können sie platzen.
Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht.
Verwenden Sie zum Messen der Lebensmitteltemperatur nur das mitgelieferte Miele Speisenthermometer.

▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Garraum genommen werden.
Erwärmen Sie diese Kissen nicht im Dialoggarer.

▶ Bei Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen kann Feuchtigkeit in die Hohlräume gelangen. Durch das Verdampfen der Feuchtigkeit wird ein starker Druck aufgebaut, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie zum Garen in den M Chef Betriebsarten kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.

▶ Nicht hitzebeständiges Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dialoggarer beschädigen oder anfangen zu brennen.
Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.

▶ Ungeeignetes Geschirr kann zerstört werden und den Dialoggarer beschädigen.
Verwenden Sie keine geschlossenen Metallbehälter, keine Aluminiumfolie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallauflage, kein bleihaltiges Kristallglas, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, keine Metallklipse und keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht (siehe Kapitel „Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten“).
Lassen Sie den Dialoggarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Holz oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

▶ Brandgefahr durch Behälter aus brennbaren Materialien. Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die im Kapitel „Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten“, Abschnitt „Geeignetes Geschirr“ aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
Lassen Sie den Dialoggarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

▶ Warmhalteverpackungen bestehen unter anderem aus einer dünnen Aluminiumfolie, die elektromagnetische Wellen reflektiert. Papier, das die Aluminiumfolie umgibt, kann dadurch so stark erhitzen, dass es brennt.
Erwärmen Sie in den M Chef Betriebsarten keine Lebensmittel in Warmhalteverpackungen, wie z. B. Tüten für gegrillte Hähnchen.

▶ In geschlossenen Behältern entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.
Verwenden Sie niemals M Chef Betriebsarten zum Einkochen. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .

▶ Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür. Sie können sich an der geöffneten Tür stoßen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Dialoggarer kann beschädigt werden.

Für Edelstahlflächen gilt:

▶ Die beschichtete Edelstahlfläche wird durch Klebemittel beschädigt und verliert die schützende Wirkung vor Verschmutzungen. Kleben Sie keine Haftnotizen, Klebeband oder andere Klebemittel auf die Edelstahlfläche.

▶ Magnete können Kratzer verursachen. Verwenden Sie die Edelstahlfläche nicht als Magnetpinwand.

Reinigung und Pflege

▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheibe zerstört werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheibe keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

▶ Entfernen Sie Verschmutzungen in Spalten und Vertiefungen gründlich, solange der Garraum noch etwas warm ist.

▶ Grobe Verschmutzungen im Garraum können zu starker Rauchentwicklung führen. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten.

▶ In feuchtwarmen Gebieten besteht die erhöhte Wahrscheinlichkeit eines Befalls mit Ungeziefer (z. B. Kakerlaken). Halten Sie den Dialoggarer und seine Umgebung immer sauber.
Schäden durch Ungeziefer werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Zubehör

▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

▶ Der Miele Gourmet-Bräter HUB 62-22 (falls vorhanden) darf nicht in Ebene 1 eingeschoben werden. Der Garraumboden wird beschädigt. Schieben Sie die Miele Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da sie dort nicht durch den Ausziehschutz gesichert sind. Verwenden Sie im Allgemeinen Ebene 2.

▶ In den M Chef Betriebsarten reflektiert ein Metalldeckel die elektromagnetischen Wellen und verhindert somit das Garen. Verwenden Sie Bräter oder Töpfe in den M Chef Betriebsarten nur mit Glasdeckel oder ohne Deckel.

▶ Verwenden Sie nur das mitgelieferte Miele Speisenthermometer. Wenn das Speisenthermometer defekt ist, müssen Sie es durch ein neues original Miele Speisenthermometer ersetzen.

▶ Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen. Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten (Ausnahmen: M Chef + Umluftgrill und Umluftgrill). Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

▶ Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolysereinigung wird nicht pyrolysetaugliches Zubehör beschädigt. Nehmen Sie sämtliches nicht pyrolysetaugliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für nachkaufbares nicht pyrolysetaugliches Zubehör (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

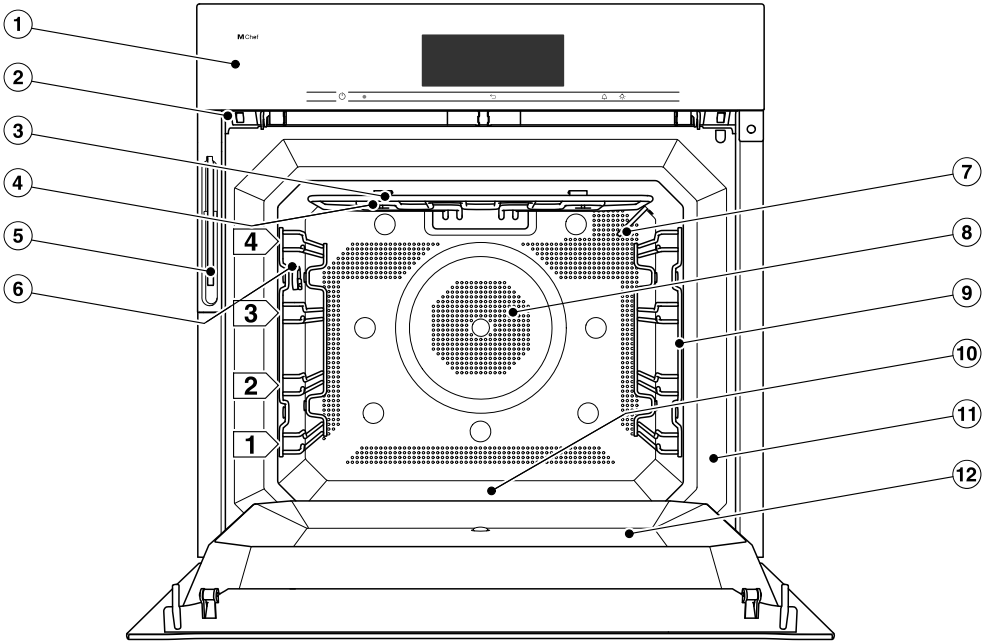
Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Dialoggarer



① Bedienelemente mit M Chef Logo

② Türverriegelung für die Pyrolysereinigung

③ Oberhitze-/Grillheizkörper mit Antennen für die M Chef Betriebsarten

④ Öffnungen für die Dampfzufuhr

⑤ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem

⑥ Anschlussbuchse für das Speisenthermometer

⑦ Sensor für die Temperaturregelung

⑧ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

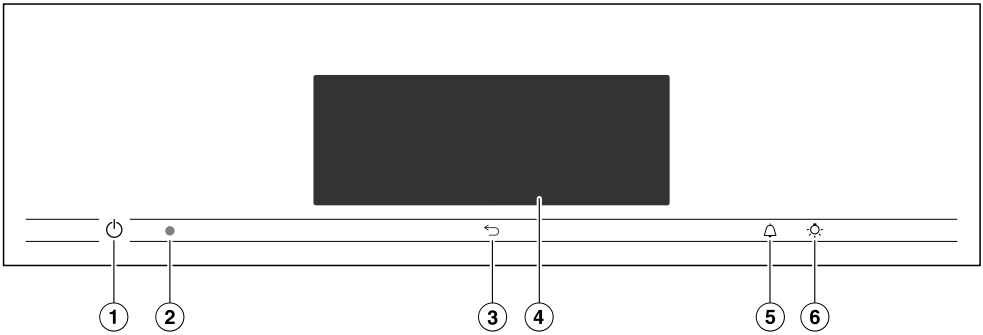
⑨ Aufnahmegitter mit 4 Ebenen

⑩ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑪ Frontrahmen mit Typenschild

⑫ Tür

Bedienelemente



① Taste Ein/Aus ⏻ in Vertiefung
Zum Ein- und Ausschalten des Dialoggarers

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Sensortaste ⮌
Zum schrittweisen Zurückspringen

④ Touchdisplay
Zur Anzeige von Informationen und zur Bedienung

⑤ Sensortaste 🔔
Zum Einstellen von Kurzzeiten oder Alarmen

⑥ Sensortaste ☼
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

Taste Ein/Aus

Die Taste Ein/Aus ⏻ liegt in einer Vertiefung und reagiert auf Fingerkontakt.

Mit dieser Taste schalten Sie den Dialoggarer ein und aus. Sobald der Dialoggarer eingeschaltet ist, leuchtet links oben auf der Bedienblende das M Chef Logo.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie die Einstellung Lautstärke | Tastenton | aus wählen.

Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten auch bei ausgeschaltetem Dialoggarer reagieren, wählen Sie die Einstellung QuickTouch | ein mit Uhrzeit.

Sensortaste	Funktion
⮌	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.
🔔	Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen (siehe Kapitel „Alarm und Kurzzeit“).
☼	Wenn Sie die Tür öffnen, während ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie durch Auswahl der Sensortaste ☼ die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Die Garraumbeleuchtung erlischt automatisch nach ca. 1 Minute.

Bedienelemente

Touchdisplay

Die empfindliche Oberfläche des Touchdisplays kann durch spitze oder scharfe Gegenstände wie z. B. Stifte zerkratzt werden.

Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser hinter das Touchdisplay gelangt.

Das Touchdisplay ist in mehrere Bereiche aufgeteilt.



In der **Kopfzeile** erscheint links der Menüpfad. Die einzelnen Menüpunkte sind durch eine senkrechte Linie voneinander getrennt. Wenn der Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr vollständig angezeigt werden kann, werden übergeordnete Menüpunkte durch … **I** dargestellt.

Wenn Sie einen Menünamen in der Kopfzeile berühren, wechselt die Anzeige zu dem jeweiligen Menü. Um zum Startbildschirm zu wechseln, berühren Sie ⌂.

Die Tageszeit wird rechts in der Kopfzeile angezeigt. Zusätzlich können weitere Symbole erscheinen, z. B. SuperVision 👁.

In der **Mitte** finden Sie das aktuelle Menü mit den Menüpunkten. Sie können durch Streichen über das Display nach rechts oder links blättern. Wenn Sie einen Menüpunkt berühren, wählen Sie ihn aus (siehe Kapitel „Bedienprinzip“).

In der **Fußzeile** erscheinen je nach Menü verschiedene Felder zur Bedienung, wie z. B. ändern oder *OK*.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
i	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit *OK*.
… I	Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden.
	Alarm
	Kurzzeit
	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
	Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“). Die Bedienung ist gesperrt.
	Kerntemperatur bei Verwendung des Speisenthermometers
	Fernsteuerung (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung Fernsteuerung | ein gewählt haben).
	SuperVision (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung SuperVision | SuperVision Anzeige | ein gewählt haben)

Sie bedienen den Dialoggarer über das Touchdisplay, indem Sie den gewünschten Menüpunkt berühren.

Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt die entsprechenden Zeichen (Wort und/oder Symbol) **orange**.

Felder zur Bestätigung eines Bedienschritts sind **grün** unterlegt (z. B. *OK*).

Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie das gewünschte Feld oder den gewünschten Wert auf dem Touchdisplay.

Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

- Streichen Sie über den Bildschirm. Legen Sie dazu den Finger auf das Touchdisplay und bewegen Sie ihn in die gewünschte Richtung.

Der Balken im unteren Bereich zeigt Ihnen Ihre Position im aktuellen Menü.

Menüebene verlassen

- Berühren Sie die Sensortaste ⮌ oder berühren Sie im Menüpfad das Symbol … **I**.
- Berühren Sie das Symbol ⌂, um zum Startbildschirm zu wechseln.

Alle Eingaben, die Sie bis dahin getätigt und nicht mit *OK* bestätigt haben, werden nicht gespeichert.

Wert oder Einstellung ändern

Werte oder Einstellungen während eines Garvorgangs ändern

Sobald ein Garvorgang abläuft, können Sie je nach Betriebsart die Werte oder Einstellungen für diesen Garvorgang ändern.

- Tippen Sie auf die Betriebsart, die Temperatur oder die ablaufenden Gourmet Units im mittleren Bereich des Touchdisplays oder tippen Sie auf ändern.

Die Einstellungen für den Garvorgang erscheinen.

- Ändern Sie den gewünschten Wert oder die gewünschte Einstellung.

Der Wert oder die Einstellung wird gespeichert.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist orange markiert.

- Berühren Sie die gewünschte Einstellung.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben

- Streichen Sie auf der Ziffernrolle nach oben oder unten, bis der gewünschte Wert in der Mitte steht.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben

- Tippen Sie auf ▦ im rechten unteren Bereich des Eingabefeldes.

Der Ziffernblock erscheint.

- Tippen Sie auf die gewünschten Ziffern.

Sobald Sie einen gültigen Wert eingegeben haben, ist *OK* grün unterlegt. Mit dem Pfeil löschen Sie die zuletzt eingegebene Ziffer.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

Einige Einstellungen werden durch einen Segmentbalken ■■■■□□□ dargestellt. Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist der maximale Wert gewählt.

Wenn kein oder nur ein Segment ausgefüllt ist, ist der minimale Wert gewählt oder die Einstellung ist ausgeschaltet (z. B. die Signaltöne).

- Berühren Sie das entsprechende Segment auf dem Segmentbalken, um die Einstellung zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um die Einstellung ein- oder auszuschalten.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Buchstaben eingeben

Sie geben Buchstaben über eine Displaytastatur ein. Wählen Sie kurze, prägnante Namen.

- Berühren Sie die gewünschten Buchstaben oder Zeichen.

Tipp: Mit dem Zeichen ⌠ können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

- Berühren Sie speichern.

Der Name wird gespeichert.

Hilfe anzeigen

Bei ausgewählten Funktionen gibt es eine Kontexthilfe. In der unteren Zeile erscheint Hilfe.

- Berühren Sie Hilfe, um die Hinweise mit Bildern und Text anzuzeigen.
- Berühren Sie schließen, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.

Dort finden Sie die Modellbezeichnung, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Lieferumfang

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Dialoggarerfunktionen
- Kochbuch mit Rezepten für die Automatikprogramme und Betriebsarten
- Backblech, Universalblech und Back- und Bratrost (kurz: Rost)
- Speisenthermometer
- Schrauben zur Befestigung Ihres Dialoggarers im Umbauschrank
- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalken des Verdampfungssystems

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Alle aufgeführten Zubehöre sowie Reinigungs- und Pflegemittel sind auf die Miele Dialoggarer abgestimmt.

Sie können sie über den Miele Webshop, den Miele Kundendienst oder Ihren Miele Fachhändler beziehen.

Geben Sie bei einer Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Dialoggarers und die Bezeichnung des gewünschten Zubehörs an.

Aufnahmegitter

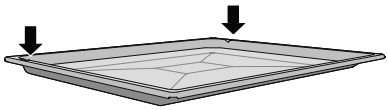
Im Garraum befinden sich auf der rechten und linken Seite die Aufnahmegitter mit den Ebenen 4 1 zum Einschieben des Zubehörs.

Die Aufnahmegitter sind pyrolysetauglich und fest im Garraum eingebaut.

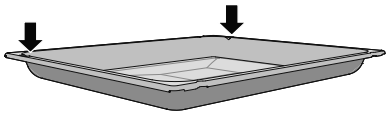
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben. Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

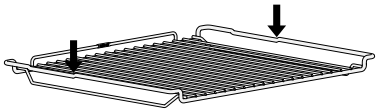
Backblech HBB 51:



Universalblech HUBB 51:



Rost HBBR 52:



Schieben Sie diese Zubehöre immer zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

Schieben Sie den Rost immer mit der Kippsicherung nach hinten ein.

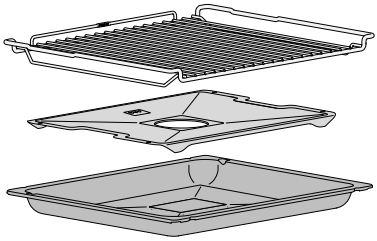
An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich im hinteren Bereich ein Ausziehschutz. Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie die Zubehöre nur teilweise herausziehen möchten.



Wenn Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost verwenden, wird das Universalblech zwischen den Streben einer Ebene eingeschoben und der Rost automatisch oberhalb.

Die emaillierte Oberfläche von Backblech und Universalblech ist PerfectClean veredelt.
Der Rost ist pyrolysetauglich.

Grill- und Bratblech HGBB 51



Das Grill- und Bratblech wird zwischen Rost und Universalblech gelegt.
Beim Grillen oder Braten schützt es den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Das Grill- und Bratblech ist für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet.
Verwenden Sie das Grill- und Bratblech nur in den konventionellen Betriebsarten.

Runde Backformen



Die **ungelochte runde Backform HBF 27-1** ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

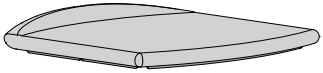
Die **gelochte runde Backform HBFP 27-1** wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen entwickelt. Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.
Sie können sie auch zum Trocknen/Dörren verwenden.

Die emaillierte Oberfläche beider Backformen ist PerfectClean veredelt.

- Schieben Sie den Rost ein und setzen Sie die runde Backform auf den Rost.

Die gelochte runde Backform ist für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet.
Verwenden Sie die Backform nur in den konventionellen Betriebsarten.

Backstein HBS 60

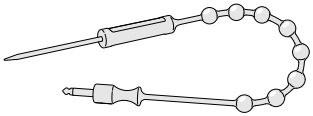


Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.
Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert. Zum Auflegen und Herunternehmen des Garguts liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

- Schieben Sie den Rost ein und setzen Sie den Backstein auf den Rost.

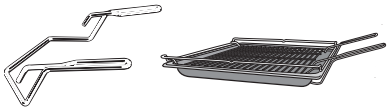
Der Backstein ist für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet.
Verwenden Sie den Backstein nur in den konventionellen Betriebsarten.

Speisenthermometer



Mit dem Speisenthermometer können Sie Garvorgänge temperaturgenau überwachen (siehe Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisenthermometer“).

Entnahmegriff HEG



Der Entnahmegriff erleichtert Ihnen das Herausnehmen von Universalblech, Backblech und Rost.

Gourmet-Bräter HUB 62-22
Bräterdeckel HBD 60-22

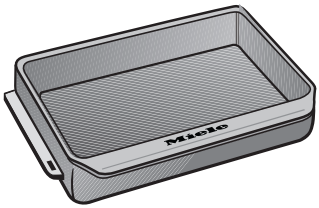
Der Miele Gourmet-Bräter kann im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Er ist wie der Rost mit einem Auszugschutz versehen. Der Bräter ist auch für den Einsatz auf einem Induktionskochfeld geeignet.
Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

Ein passender Metalldeckel ist separat erhältlich. Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

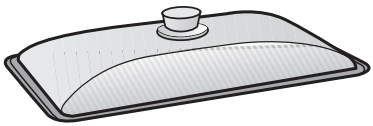
In den M Chef Betriebsarten reflektiert ein Metalldeckel die elektromagnetischen Wellen und verhindert somit das Garen.
Verwenden Sie den Miele Bräter mit Metalldeckel nur in den konventionellen Betriebsarten. Verwenden Sie den Miele Bräter in den M Chef Betriebsarten nur ohne Deckel.

Tiefe: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*



* nur für konventionelle Betriebsarten geeignet

Zubehör zur Reinigung und Pflege

- Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalken des Dialoggarers
- Miele Allzweck-Mikrofasertuch
- Miele Backofenreiniger

Sicherheitseinrichtungen

- **Inbetriebnahmesperre** 🔒
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Tastensperre**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Kühlgebläse**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“)
- **Sicherheitsausschaltung**
  Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch aktiviert, wenn der Dialoggarer über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird. Die Länge des Zeitraums hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- **Tür**
  Die Dichtungen in der Tür verhindern, dass elektromagnetische Wellen austreten.
  Im Betrieb wird Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaußenscheibe kühl bleibt.
- **Türverriegelung** für die Pyrolysereinigung
  Zu Beginn der Pyrolysereinigung wird die Tür aus Sicherheitsgründen verriegelt. Die Tür wird erst wieder entriegelt, wenn die Temperatur im Garraum unter 280 °C gesunken ist.

PerfectClean veredelte Oberflächen

PerfectClean veredelte Oberflächen zeichnen sich durch hervorragenden Antihafteffekt und außergewöhnlich einfache Reinigung aus.

Zubereitetes Gargut lässt sich leicht ablösen. Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen lassen sich einfach entfernen.

Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean veredelten Oberflächen schneiden und zerteilen.

Verwenden Sie keine Keramikmesser, da sie die PerfectClean veredelte Oberfläche verkratzen.

PerfectClean veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas. Lesen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, damit die Vorteile des Antihafteffekts und der außergewöhnlich einfachen Reinigung erhalten bleiben.

PerfectClean veredelte Oberflächen:

- Universalblech
- Backblech
- Grill- und Bratblech
- Runde Backform, gelocht
- Runde Backform

Pyrolysetaugliches Zubehör

Die Aufnahmegitter sind pyrolysetauglich und fest im Garraum eingebaut. Der Rost HBBR 52 ist pyrolysetauglich und kann während der Pyrolysereinigung im Garraum bleiben.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Miele@home

Ihr Dialoggarer ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

- ein WLAN-Netzwerk
- die Miele@mobile App
- ein Benutzerkonto bei Miele. Das Benutzerkonto können Sie über die Miele@mobile App erstellen.

Die Miele@mobile App leitet Sie bei der Verbindung zwischen dem Dialoggarer und dem heimischen WLAN-Netzwerk.

Nachdem Sie den Dialoggarer in Ihr WLAN-Netzwerk eingebunden haben, können Sie mit der App beispielsweise folgende Aktionen durchführen:

- Informationen über den Betriebszustand Ihres Dialoggarers abrufen
- Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Dialoggarers abrufen
- Ablaufende Garvorgänge beenden

Durch das Einbinden des Dialoggarers in Ihr WLAN-Netzwerk erhöht sich der Energieverbrauch, auch wenn der Dialoggarer ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihres Dialoggarers das Signal Ihres WLAN-Netzwerkes mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

Verfügbarkeit Miele@home

Die Nutzung der Miele@mobile App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

Der Service von Miele@home ist nicht in jedem Land verfügbar.

Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über die Internetseite www.miele.com.

Miele@mobile App

Die Miele@mobile App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store® oder dem Google Play Store™ herunterladen.

Laden im App Store

APP ERHÄLTLICH BEI Google Play

Informationen zum Einrichten von Miele@home finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“.

Grundeinstellungen

Sie müssen die folgenden Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen. Diese Einstellungen können Sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder ändern (siehe Kapitel „Einstellungen“).

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß.

Verwenden Sie den Dialoggarer nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

Wenn der Dialoggarer an das Elektronetz angeschlossen wird, schaltet er automatisch ein.

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, folgen Sie den Anweisungen im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sprache ⚑“.

Standort einstellen

- Wählen Sie den gewünschten Standort.

Datum einstellen

- Stellen Sie nacheinander Tag, Monat und Jahr ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Tageszeit einstellen

- Stellen Sie die Tageszeit in Stunden und Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Dialoggarer erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen

Beim ersten Aufheizen des Dialoggarers können unangenehme Gerüche entstehen. Sie beseitigen diese, indem Sie den Dialoggarer mindestens eine Stunde aufheizen. Gleichzeitig ist es sinnvoll, das Verdampfungssystem durchzuspülen.

Sorgen Sie während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung der Küche.
Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Dialoggarer und Zubehör.
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Schieben Sie alle Bleche sowie den Rost ein.
- Schalten Sie den Dialoggarer mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Wählen Sie Betriebsarten ▭.
- Wählen Sie Klimagaren.

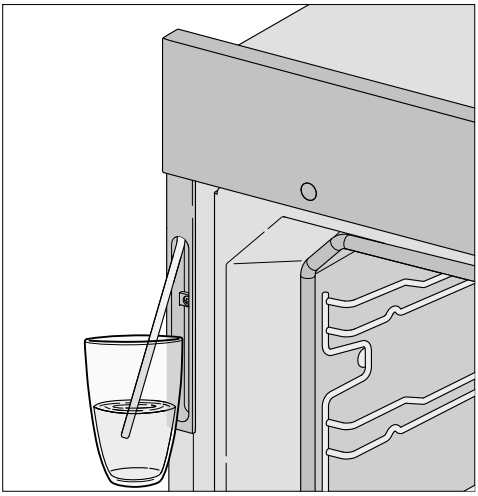
Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein.

- Stellen Sie die maximal mögliche Temperatur (250 °C) ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Automatischer Dampfstoß.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

- Füllen Sie ein Gefäß mit der geforderten Menge Leitungswasser.
- Öffnen Sie die Tür.
- Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende nach vorn.



- Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß mit Leitungswasser.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Einsaugvorgang startet.

Die tatsächlich eingesaugte Menge Leitungswasser kann geringer sein als die geforderte, so dass im Gefäß ein Rest zurückbleibt.

- Entfernen Sie das Gefäß nach dem Einsaugvorgang und schließen Sie die Tür.

Der Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, erlischt.

Es ist nochmals ein kurzes Pumpgeräusch zu hören. Das im Einfüllrohr verbliebene Wasser wird eingesaugt.

Nach einiger Zeit wird automatisch ein Dampfstoß ausgelöst.

⚠ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.
Der austretende Wasserdampf ist sehr heiß.
Öffnen Sie während des Dampfstoßes nicht die Tür.

Heizen Sie den Dialoggarer mindestens eine Stunde auf.

- Schalten Sie den Dialoggarer nach mindestens einer Stunde mit der Taste Ein/Aus ⏻ aus.

Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es von Hand (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum trocken ist.

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... | deutsch | english | ... Standort
Tageszeit	Darstellung analog* | digital Zeitformat 24 Std* | 12 Std (am/pm) einstellen synchronisieren zulassen* | nicht zulassen
Datum	
QuickTouch	ein mit Uhrzeit aus*
Startbildschirm	Hauptmenü* M Chef Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen MyMiele Eigene Programme
Helligkeit	Display ■■■■□□□ M Chef ■■■■□□□
Farbschema	hell dunkel*
Lautstärke	Signaltöne ■■■■■■■ Tastenton ■■■■■■■ Begrüßungsmelodie ein* | aus
Einheiten	Gewicht g* | lb | lb/oz Temperatur °C* | °F

* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Kühlgebläsenachlauf	zeitgesteuert temperaturgesteuert*
Pyrolyse	mit Empfehlung ohne Empfehlung*
Vorschlagstemperaturen	
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre ein | aus* Tastensperre ein | aus*
Katalysator	■■■■□□□
Vernetzung	ein aus*
Miele@home	Moduleinstellungen Modulstatus | Modulaktion starten | IP-Einstellungen | DNS-Einstellungen | SSID-Einstellungen | Netzwerkverschlüsselung Systemeinstellungen Gerätenamen ändern | Geräteliste | Geräteliste updaten | Weitere Geräte anmelden | Vom System abmelden | Als Uhrzeitgeber festlegen WPS Push-Button
Fernsteuerung	ein aus*
SuperVision	SuperVision Anzeige ein | aus* Anzeige im Standby ein* | Nur bei Fehlern Geräteoptionen Gerät anzeigen | Signaltöne
Händler	Messeschaltung ein | aus* M Chef ■■■■□□□
Werkeinstellungen	Einstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen MyMiele

* Werkeinstellung

Menü „Einstellungen“ aufrufen

Im Menü ⚙ Einstellungen können Sie Ihren Dialoggarer personalisieren, indem Sie die Werkeinstellungen an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie ⚙ Einstellungen.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Sprache ⚑

Sie können Ihre Landessprache und Ihren Standort einstellen.

Nach Auswahl und Bestätigung erscheint im Display sofort die gewünschte Sprache.

Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, wählen Sie im Hauptmenü ⚙. Orientieren Sie sich am Symbol ⚑, um wieder in das Untermenü Sprache ⚑ zu gelangen.

Tageszeit

Darstellung

Sie können die Tageszeit analog (in Form einer Uhr mit Ziffernblatt) oder digital (h:min) anzeigen lassen.

Bei der digitalen Anzeige erscheint zusätzlich das Datum.

Zeitformat

Sie können die Tageszeit im 24- oder 12-Stunden-Format (24 Std oder 12 Std (am/pm)) anzeigen lassen.

einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Die Tageszeit wird für ca. 200 Stunden gespeichert.

synchronisieren

Wenn der Dialoggarer mit einem WLAN-Netzwerk verbunden sowie in der Miele@mobile App angemeldet ist und Sie zulassen wählen, wird die Uhrzeit anhand der Standorteinstellung in der Miele@mobile App synchronisiert.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Das Datum erscheint bei ausgeschaltetem Dialoggarer nur in der Einstellung Tageszeit | Darstellung | digital.

QuickTouch

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dialoggarer:

- ein mit Uhrzeit
  Die Tageszeit erscheint immer im Display. Alle Sensortasten reagieren bei Berührung sofort.
- aus
  Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dialoggarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachtabschaltung
  Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Startbildschirm

Werkseitig erscheint beim Einschalten des Dialoggarers das Hauptmenü. Stattdessen können Sie als Startbildschirm auch z. B. direkt die Betriebsarten oder die Einträge unter MyMiele wählen (siehe Kapitel „MyMiele“).

Der geänderte Startbildschirm wird erst nach dem erneuten Einschalten des Dialoggarers angezeigt.

In das Hauptmenü gelangen Sie durch Auswahl der Sensortaste ⮌ oder über den Menüpfad in der Kopfzeile.

Helligkeit

Display

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Helligkeit
- ■⚌⚌⚌⚌⚌⊐
  minimale Helligkeit

M Chef

Die Helligkeit des M Chef Logos auf der Bedienblende wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Helligkeit
- ■⚌⚌⚌⚌⚌⊐
  minimale Helligkeit

Farbschema

Wählen Sie, ob das Display mit einem hellen oder dunklen Farbschema dargestellt wird.

- hell
  Das Display hat einen hellen Hintergrund mit dunkler Schrift.
- dunkel
  Das Display hat einen dunklen Hintergrund mit heller Schrift.

Einstellungen

Lautstärke

Signaltöne

Wenn die Signaltöne eingeschaltet sind, ertönt ein Signal nach Erreichen der eingestellten Temperatur und nach Ablauf einer eingestellten Zeit.

Die Lautstärke der Signaltöne wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  Signaltöne sind ausgeschaltet

Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Auswahl einer Sensortaste ertönt, wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  Tastenton ist ausgeschaltet

Begrüßungsmelodie

Sie können die Melodie, die bei Berührung der Taste Ein/Aus ⏻ ertönt, aus- oder einschalten.

Einheiten

Gewicht

Sie können das Gewicht von Lebensmitteln in Automatikprogrammen in Gramm (g), Pfund (lb) oder Pfund/Unzen (lb/oz) einstellen.

Temperatur

Sie können die Temperatur in Grad Celsius (°C) oder Grad Fahrenheit (°F) einstellen.

Kühlgebläsenachlauf

Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.

- temperaturgesteuert
  Das Kühlgebläse wird bei einer Garraumtemperatur unter ca. 70 °C ausgeschaltet.
- zeitgesteuert
  Das Kühlgebläse wird nach ca. 25 Minuten ausgeschaltet.

Durch Kondenswasser können der Umbauschrank und die Arbeitsplatte beschädigt werden und es kann Korrosion im Dialoggarer auftreten.

Wenn Sie im Garraum Gargut warmhalten, steigt bei der Einstellung zeitgesteuert die Luftfeuchtigkeit an und führt zum Beschlagen der Bedienblende, zur Tropfenbildung unter der Arbeitsplatte oder zum Beschlagen der Möbelfront.

Halten Sie bei der Einstellung zeitgesteuert im Garraum kein Gargut warm.

Pyrolyse

Sie können einstellen, ob die Empfehlung zur Durchführung der Pyrolyse erscheint (mit Empfehlung) oder nicht (ohne Empfehlung).

Vorschlagstemperaturen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagstemperaturen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Temperaturen arbeiten.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Auswahlliste der Betriebsarten.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Die Vorschlagstemperatur erscheint und gleichzeitig der Temperaturbereich, in dem Sie sie ändern können.

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dialoggarers.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie einen Alarm und eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

- ein
  Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dialoggarer nutzen können, schalten Sie ihn ein und berühren Sie das Symbol mindestens 6 Sekunden lang.
- aus
  Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Dialoggarer wie gewohnt nutzen.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Beenden oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt, mit Ausnahme der Taste Ein/Aus.

- ein
  Die Tastensperre ist aktiviert. Berühren Sie das Symbol mindestens 6 Sekunden lang, um die Tastensperre für einen kurzen Zeitraum zu deaktivieren.
- aus
  Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

Katalysator

Die Geruchsreduzierung wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■
  maximale Geruchsreduzierung
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Katalysator ist ausgeschaltet

Vernetzung

Sie können Ihren Dialoggarer über das integrierte WLAN-Modul mit Ihrem WLAN-Netzwerk verbinden und über ein mobiles Endgerät (z. B. Smartphone oder Tablet-PC) steuern.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihres Dialoggarers das Signal Ihres WLAN-Netzwerkes mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

■ Wenn Sie den Dialoggarer mit einem WLAN-Netzwerk verbinden wollen, wählen Sie die Einstellung Vernetzung | ein.

Miele@home

Der Dialoggarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten und verfügt über die SuperVision Funktion.

Ihr Dialoggarer ist ab Werk mit einem WLAN-Kommunikationsmodul ausgestattet und für die drahtlose Kommunikation geeignet.

Sie haben mehrere Möglichkeiten, Ihren Dialoggarer in Ihr WLAN-Netzwerk einzubinden. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Dialoggarer mit Hilfe der Miele@mobile App oder über WPS mit Ihrem WLAN-Netzwerk zu verbinden.

Moduleinstellungen

Wenn Sie statt der der Miele@mobile App oder WPS alle Einstellungen für die Verbindung zu Ihrem Router selbst vornehmen möchten oder eine spezielle Netzwerkkonfiguration haben, können Sie mit dem nötigen Fachwissen hier die entsprechenden Einstellungen vornehmen.

- Modulstatus
- Modulaktion starten
  - Neustart
  - Neustart mit Werkeinstellung
  - Neustart mit Service-Modus
- IP-Einstellungen
  - IP automatisch beziehen
  - IP-Adresse
  - Subnetzmaske
  - Standard-Gateway
- DNS-Einstellungen
  - DNS automat. beziehen
  - DNS-Server 1
  - DNS-Server 2
- SSID-Einstellungen
  - SSID eingeben
  - SSID suchen
- Netzwerkverschlüsselung
  - Authentifizierung
  - Netzwerkschlüssel

Über Netzwerkstatus können Sie die aktuellen Moduleinstellungen anzeigen lassen.

Modulaktion starten

Wenn Sie alle vorgenommenen Einstellungen und eingegebenen Werte für Miele@home zurücksetzen möchten, können Sie die Werkeinstellung des WLAN-Moduls wiederherstellen. Alle Einstellungen, die Miele@home nicht betreffen, bleiben erhalten.

■ Wählen Sie Neustart mit Werkeinstellung und bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display erscheint Bitte warten....

Nach einigen Minuten erscheint Neustart erfolgreich.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Werkeinstellung des WLAN-Moduls wurde wiederhergestellt.

Wenn die Werkeinstellung für das WLAN-Modul nicht wiederhergestellt werden konnte, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Systemeinstellungen

- Gerätenamen ändern
  Über die Tastatur geben Sie einen Gerätenamen ein. Mit dem Zeichen ⌡ können Sie einen Zeilenumbruch für längere Gerätenamen einfügen. Der geänderte Gerätename wird vom Kommunikationsmodul und der Miele@mobile App genutzt.
- Geräteliste
  Wählen Sie diesen Menüpunkt, um die angemeldeten Hausgeräte anzuzeigen. Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Geräteliste updaten
  Wählen Sie diesen Menüpunkt, nachdem Sie weitere Hausgeräte an- oder abgemeldet haben.
- Weitere Geräte anmelden
  Wählen Sie diesen Menüpunkt, um weitere Miele@home fähige Hausgeräte anzumelden. Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Vom System abmelden
  Wählen Sie diesen Menüpunkt, um den Dialoggarer vom Miele@home System abzumelden und die SuperVision Funktion zu deaktivieren. Folgen Sie den Hinweisen im Display. Melden Sie den Dialoggarer vom Miele@home System ab, wenn Sie den Dialoggarer entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Dialoggarer in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Dialoggarer zugreifen kann.
- Als Uhrzeitgeber festlegen
  Wählen Sie diesen Menüpunkt, um die Uhrzeit der vernetzten Geräte zu synchronisieren.

WPS Push-Button

Alternativ zur Netzwerkanmeldung Ihres Dialoggarers mit Hilfe der Miele@mobile App können Sie die Verbindung über WPS (Wireless Protected Setup) herstellen. Dafür benötigen Sie einen WPS-fähigen Router.

■ Wählen Sie WPS Push-Button.

Im Display erscheint Bitte warten....

■ Aktivieren Sie innerhalb von 2 Minuten die Funktion „WPS“ an Ihrem Router.

■ Wenn die Verbindung hergestellt werden konnte, bestätigen Sie mit *OK*.

Der Dialoggarer wechselt zurück in das Menü Miele@home.

Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden konnte, haben Sie eventuell WPS an Ihrem Router nicht schnell genug aktiviert. Führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Fernsteuerung

Wenn Sie die Miele@mobile App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben, über das System Miele@home verfügen und die Fernsteuerung aktiviert haben (ein), können Sie z. B. Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Dialoggarers abrufen oder einen ablaufenden Garvorgang beenden.

Das Symbol erscheint oben rechts im Display.

SuperVision

Der Dialoggarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten und verfügt über die Funktion SuperVision zur Überwachung anderer Hausgeräte im Miele@home System.

Sie können die Funktion SuperVision erst aktivieren, wenn Sie ein Miele@home System eingerichtet haben.

SuperVision Anzeige

- ein
  Die Funktion SuperVision ist eingeschaltet.
  Das Symbol erscheint oben rechts im Display.

- aus
  Die Funktion SuperVision ist ausgeschaltet. Die weiteren SuperVision Funktionen sind nicht verfügbar.

Anzeige im Standby

Die Funktion SuperVision Anzeige ist auch im Standby-Betrieb verfügbar. Voraussetzung ist, dass die Tageszeitanzeige eingeschaltet ist (Einstellungen | QuickTouch | ein mit Uhrzeit).

- ein
  Aktive Hausgeräte, die im Miele@home System angemeldet sind, werden immer angezeigt.

- Nur bei Fehlern
  Ausschließlich Fehler aktiver Hausgeräte werden angezeigt.

Geräteoptionen

Alle im Miele@home System angemeldeten Hausgeräte werden angezeigt. Wenn Sie ein Gerät auswählen, können Sie weitere Einstellungen aufrufen:

- Gerät anzeigen
  - ein
    Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist eingeschaltet.
  - aus
    Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist ausgeschaltet. Das Gerät ist weiterhin im Miele@home System angemeldet. Fehler werden angezeigt, auch wenn die Funktion SuperVision für dieses Gerät ausgeschaltet ist.
- Signaltöne
  Sie können einstellen, ob die Signaltöne für dieses Gerät eingeschaltet (ein) oder ausgeschaltet (aus) sind.

Händler

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, den Dialoggarer ohne Beheizung zu präsentieren. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

Messeschaltung

Wenn Sie den Dialoggarer bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis Messeschaltung ist eingeschaltet. Gerät heizt nicht.

- ein
  Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.
- aus
  Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Dialoggarer wie gewohnt nutzen.

M Chef

Für die Präsentation des Dialoggarers können Sie die Helligkeit des M Chef Logos einstellen (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Helligkeit“).

Werkeinstellungen

- Einstellungen
  Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.
- Eigene Programme
  Alle eigenen Programme werden gelöscht.
- Vorschlagstemperaturen
  Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.
- MyMiele
  Alle MyMiele Einträge werden gelöscht.

Mit der Sensortaste 🔔 können Sie eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen.

Sie können gleichzeitig zwei Alarme, zwei Kurzzeiten oder einen Alarm und eine Kurzzeit einstellen.

Funktion Alarm verwenden

Den Alarm ⏰ können Sie verwenden, um eine feste Uhrzeit einzustellen, zu der ein Signal ertönen soll.

Alarm einstellen

Wenn Sie die Einstellung QuickTouch | aus gewählt haben, schalten Sie den Dialoggarer ein, um den Alarm einzustellen. Die Uhrzeit für den Alarm erscheint dann bei ausgeschaltetem Dialoggarer.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔.
- Wählen Sie Neuer Alarm.
- Stellen Sie die Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn der Dialoggarer ausgeschaltet ist, erscheinen ⏰ und die Uhrzeit für den Alarm anstatt der Tageszeit.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft oder Sie sich in einem Menü befinden, erscheinen ⏰ und die Uhrzeit für den Alarm oben rechts im Display.

Zu der eingestellten Uhrzeit für den Alarm blinkt ⏰ neben der Uhrzeit im Display und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔 oder die eingestellte Uhrzeit für den Alarm im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Alarm ändern

- Wählen Sie den Alarm im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend den gewünschten Alarm.

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Stellen Sie die neue Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Uhrzeit für den Alarm wird gespeichert und erscheint im Display.

Alarm löschen

- Wählen Sie den Alarm im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend den gewünschten Alarm.

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Wählen Sie zurücksetzen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Alarm wird gelöscht.

Funktion Kurzzeit verwenden

Die Kurzzeit 🔔 können Sie zum Überwachen separater Vorgänge verwenden, z. B. zum Eierkochen.

Sie können die Kurzzeit auch verwenden, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen).

- Sie können die Kurzzeit für maximal 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden einstellen.

Tipp: Verwenden Sie in einer Betriebsart mit Feuchteunterstützung die Kurzzeit als Erinnerung, um die manuellen Dampfstöße zur gewünschten Zeit auszulösen.

Kurzzeit einstellen

Wenn Sie die Einstellung QuickTouch | aus gewählt haben, schalten Sie den Dialoggarer ein, um die Kurzzeit einzustellen. Die ablaufende Kurzzeit erscheint dann bei ausgeschaltetem Dialoggarer.

Beispiel: Sie möchten Eier kochen und stellen eine Kurzzeit von 6 Minuten und 20 Sekunden ein.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔.
- Wählen Sie Neue Kurzzeit.
- Stellen Sie die Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn der Dialoggarer ausgeschaltet ist, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit anstatt der Tageszeit.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft oder Sie sich in einem Menü befinden, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit oben rechts im Display.

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt 🔔, die Zeit wird hochgezählt und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔 oder die gewünschte Kurzzeit im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie die Kurzzeit im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Stellen Sie die neue Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft minutenweise ab. Kurzzeiten von weniger als 10 Minuten laufen sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie die Kurzzeit im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Wählen Sie zurücksetzen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Funktionsweise

M Chef ist eine Technologie, die elektromagnetische Wellen zur Erwärmung des Garguts nutzt.
Im Dialoggarer werden 2 unterschiedliche Methoden zur Speisenzubereitung miteinander kombiniert:

- Mit M Chef wird das Gargut mit Energie in Form von elektromagnetischen Wellen in seinem gesamten Volumen erwärmt.
- Über die konventionelle Beheizung wird das Gargut durch die Heizkörper zusätzlich gegart, von außen erwärmt und gebräunt.

Die Sende- und Empfangsantennen an der Garraumdecke geben elektromagnetische Wellen ab und messen in kurzen Zeitabständen, wie viel Energie vom Gargut aufgenommen wurde. Die Energieaufnahme hängt vom jeweiligen Lebensmittel ab. So nimmt z. B. Kuchenteig die elektromagnetischen Wellen besser auf als fetthaltiges oder gefrorenes Gargut.

Gourmet Units

Gourmet Units sind die Einheit für die zugeführte Energie, die das Gargut während des Garvorgangs aufgenommen hat.

Der Dialoggarer misst in regelmäßigen Zeitabständen, wie viel Energie bereits vom Gargut aufgenommen wurde und passt die weitere Energiezufuhr entsprechend an. Die Anzahl der aufgenommenen Gourmet Units hängt z. B. ab vom Gewicht und von der Art des Garguts.

In den M Chef Betriebsarten kombinieren Sie die M Chef Technologie mit der konventionellen Beheizung. Dabei gibt es 2 verschiedene Vorgehensweisen, um einen Garvorgang einzustellen:

- Sie stellen zusätzlich zur Temperatur eine bestimmte Anzahl von Gourmet Units ein. Diese Energie wird dem Gargut so lange zugeführt, bis die Anzahl abgelaufen ist.
  Je mehr Gourmet Units Sie einstellen, desto mehr Energie wird dem Gargut zugeführt.
- Sie stellen keine Gourmet Units, sondern nur die Temperatur ein. Dem Gargut werden automatisch Gourmet Units zugeführt. Diese Zufuhr endet in den folgenden Fällen:
  - Der Maximalwert von 2.000 Gourmet Units ist erreicht.
  - Sie unterbrechen die Zufuhr der Gourmet Units durch Auswahl von Stop.
  - Sie beenden den Garvorgang.

Intensität

Die Intensität bestimmt, wie schnell und wie gleichmäßig das Gargut die zugeführte Energie in Form von Gourmet Units aufnehmen soll.

- stark
  Für die meisten Speisen, z. B. Brot, Blätterteiggebäck, Aufläufe, Terrinen, Braten und Fisch. Je nach Gargut werden durchschnittlich 11 Gourmet Units pro Minute aufgenommen, maximal jedoch 13 Gourmet Units pro Minute.
- mittel
  Für schwere Rührteige (z. B. Schokoladen- oder Mandelkuchen), Blechkuchen, Brötchen, Pizza und Fleisch. Je nach Gargut werden durchschnittlich 9 Gourmet Units pro Minute aufgenommen.
- sanft
  Für empfindliche Speisen wie z. B. Käsekuchen, Crème Caramel und Soufflés. Je nach Gargut werden durchschnittlich 3 Gourmet Units pro Minute aufgenommen.

Diese Angaben sind Durchschnittswerte, die je nach Gargut variieren.

Tipp: Rezepte für die M Chef Betriebsarten und Automatikprogramme finden Sie im Kochbuch für Ihren Dialoggarer.

Vorhandene Rezepte an die M Chef Betriebsarten anpassen

In den M Chef Betriebsarten gibt es mehr Einstellmöglichkeiten als in den konventionellen Betriebsarten.

Passen Sie die Einstellungen für den Garvorgang an, wenn Sie Speisen in einer M Chef Betriebsart zubereiten.

Betriebsart

Die M Chef Betriebsarten sind eine Kombination aus M Chef Technologie und konventioneller Beheizungsart.

- Verwenden Sie die M Chef Betriebsart mit derjenigen Beheizung, die der konventionellen Betriebsart für Ihr Rezept entspricht (z. B. M Chef + Heißluft plus statt Heißluft plus).

Temperatur

- Erhöhen Sie aufgrund der kurzen Garzeiten in einer M Chef Betriebsart die Temperatur um 20 °C im Vergleich zur entsprechenden konventionellen Betriebsart (z. B. 200 °C bei M Chef + Ober-/Unterhitze im Vergleich zu 180 °C bei Ober-/Unterhitze).
  Als Ausnahme gelten die Grillbetriebsarten, in denen die Temperaturen gleich hoch eingestellt werden.

Gourmet Units

- Orientieren Sie sich bei der Anzahl der Gourmet Units an einem vergleichbaren Rezept im Kochbuch für Ihren Dialoggarer.
- Stellen Sie in den M Chef Betriebsarten keine Gourmet Units ein, sondern nur die Temperatur.
- Prüfen Sie das Gargut in regelmäßigen Abständen. Notieren Sie sich die benötigten Gourmet Units, wenn das Garergebnis Ihren Erwartungen entspricht.

So sammeln Sie Erfahrungen, wie viele Gourmet Units für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen benötigt werden.

Bei der doppelten Zutatenmenge benötigen Sie für Fisch und Meeresfrüchte ungefähr die 1,5-fache Menge an Gourmet Units und für Gratins oder Gemüse ungefähr die 1,25-fache Menge an Gourmet Units.
Bei der Zubereitung von Fleisch empfehlen wir die Verwendung des Speisenthermometers.

Intensität

- Orientieren Sie sich bei der Einstellung der Intensität an einem vergleichbaren Rezept im Kochbuch für Ihren Dialoggarer und an den Informationen im Abschnitt „Funktionsweise“.

Garzeit

Je nach Gargut erreichen Sie in einer M Chef Betriebsart eine kürzere Garzeit als in der entsprechenden konventionellen Betriebsart.

- Prüfen Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit, die in einer konventionellen Betriebsart benötigt wird, ob das Gargut gar ist.
  Falls erforderlich, garen Sie das Gargut etwas nach.

Ebene

- Verwenden Sie im Allgemeinen Ebene 2.
  Positionieren Sie das Gargut möglichst mittig auf dem Rost oder auf dem Backblech. Dadurch erhalten Sie ein gleichmäßiges Garergebnis.

Gourmet Profi und Gourmet Assistent

Im Hauptmenü finden Sie unter M Chef die Menüs Gourmet Profi und Gourmet Assistent.

Gourmet Profi

Wenn Sie alle Einstellungen für einen Garvorgang selbst vornehmen wollen, finden Sie hier die **M Chef Betriebsarten** wie M Chef + Heißluft plus oder M Chef + Bratautomatic (siehe Kapitel „Haupt- und Untermenüs“).

Je nach Gargut wählen Sie selbst die entsprechende Betriebsart und stellen Temperatur, Gourmet Units und Intensität ein (siehe Kapitel „Bedienung“). Dabei erreichen Sie in einer M Chef Betriebsart eine kürzere Garzeit und ein besseres Garergebnis als in der entsprechenden konventionellen Betriebsart.

Tipp: Sie müssen nicht zwingend eine bestimmte Anzahl von Gourmet Units einstellen. Wenn Sie nur die Temperatur einstellen, werden dem Gargut die Gourmet Units zugeführt, sobald Sie es in den Garraum geben. Prüfen Sie das Gargut in regelmäßigen Abständen, um ein Gefühl für die benötigte Anzahl von Gourmet Units zu bekommen.

Gourmet Assistent

Wenn Sie Unterstützung bei den Einstellungen für einen Garvorgang benötigen, finden Sie hier verschiedene Anwendungen für Kuchen, Brot, Brötchen, Pizza, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Aufläufe und Gemüse.

Der Dialoggarer schlägt Ihnen je nach Gargut Einstellungen vor, um ein optimales Garergebnis zu erreichen. Die Betriebsart ist vorgegeben und kann nicht verändert werden. Die Vorschlagswerte für Temperatur, Gourmet Units, Intensität und Garzeit (je nach Anwendung) können Sie verändern. Der Einfluss dieser Einstellungen auf das Garergebnis ist im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.

> Die meisten Anwendungen orientieren sich an den Rezepten im Kochbuch für Ihren Dialoggarer. Andere Zutaten und Mengen können zu einem abweichenden Ergebnis führen.
>
> Eine Übersicht der Anwendungen finden Sie am Ende dieses Dokumentes im Kapitel „Übersicht Gourmet Assistent“.

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
M Chef		
Gourmet Profi		
M Chef + Heißluft plus	180 °C	30 – 250 °C
M Chef + Ober-/Unterhitze	200 °C	30 – 280 °C
M Chef + Klimagaren	180 °C	130 – 250 °C
M Chef + Intensivbacken	190 °C	50 – 250 °C
M Chef + Bratautomatic	180 °C	100 – 230 °C
M Chef + Grill groß	240 °C	200 – 300 °C
M Chef + Umluftgrill	200 °C	100 – 260 °C
Gourmet Assistent		
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30 – 250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30 – 280 °C
Klimagaren	160 °C	130 – 250 °C
Intensivbacken	170 °C	50 – 250 °C
Bratautomatic	160 °C	100 – 230 °C
Unterhitze	190 °C	100 – 280 °C
Oberhitze	190 °C	100 – 250 °C
Grill groß	240 °C	200 – 300 °C
Grill klein	240 °C	200 – 300 °C
Umluftgrill	200 °C	100 – 260 °C
Automatikprogramme Auto		

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Spezialanwendungen		
Auftauen	–	–
Dörren	80 °C	50–100 °C
Geschirr wärmen	50 °C	50–80 °C
Hefeteig gehen lassen	35 °C	30–50 °C
Niedertemperaturgaren	100 °C	80–120 °C
Sabbat-Programm		
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Eigene Programme		
Einstellungen		
Pflege		
Entkalken		
Pyrolyse		
MyMiele		

Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten

Damit die elektromagnetischen Wellen das Lebensmittel erreichen können, muss das Geschirr für diese Wellen durchlässig sein. Elektromagnetische Wellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe, Kunststoff, aber kein Metall. Verwenden Sie daher kein Geschirr mit Metalldekoren und keine Metalldeckel. Metall reflektiert die elektromagnetischen Wellen, so dass Funken entstehen können und die Wellen nicht absorbiert werden.

⚠ Brandgefahr durch ungeeignetes Geschirr in den M Chef Betriebsarten.
Ungeeignetes Geschirr kann zerstört werden und den Dialoggarer beschädigen.
Verwenden Sie in den M Chef Betriebsarten nur geeignetes Geschirr.

Das Material des verwendeten Geschirrs beeinflusst Garergebnis und Garzeit.

Geeignetes Geschirr

In den M Chef Betriebsarten reflektiert ein Metalldeckel die elektromagnetischen Wellen und verhindert somit das Garen.
Verwenden Sie Bräter oder Töpfe in den M Chef Betriebsarten nur mit Glasdeckel oder ohne Deckel.

Sie können das folgende Geschirr und Material in den M Chef Betriebsarten verwenden:

- Metallformen wie Springformen, Kastenformen, Bräter und Töpfe
- Feuerfestes Glas und Glaskeramik
- Porzellan
  - ohne Metalldekore
    Metalldekore (z. B. Goldrand oder Kobaltblau) können Funken bilden.
  - ohne hohle Griffelemente
    In hohle Griffelemente kann Feuchtigkeit gelangen, so dass durch das Verdampfen ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann.

- Bratbeutel und -schläuche
  Beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.

⚠ Brandgefahr durch Metallteile.
Metallteile wie Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht können brennbare Materialien so stark erhitzen, bis diese brennen.
Verwenden Sie keine Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht.

- Hitzebeständiges Kunststoffgeschirr und Einwegbehälter aus Kunststoff
  Im Fachgeschäft gibt es spezielles Kunststoffgeschirr. Vermeiden Sie allerdings der Umwelt zuliebe Einwegbehälter.

Kunststoffgeschirr muss hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 150 °C vertragen. Das Kunststoffgeschirr kann sich verformen und mit dem Lebensmittel eine Verbindung eingehen.
Verwenden Sie nur hitzebeständiges (backofentaugliches) Kunststoffgeschirr.
Lassen Sie den Dialoggarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Ungeeignetes Geschirr

Bei Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen kann Feuchtigkeit in die Hohlräume gelangen. Durch das Verdampfen der Feuchtigkeit wird ein starker Druck aufgebaut, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie zum Garen in den M Chef Betriebsarten kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.

Sie dürfen das folgende Geschirr und Material in den M Chef Betriebsarten **nicht** verwenden:

- Aluminiumfolie
- Bestecke und Geschirr mit Metalldekor (z. B. Goldrand, Kobaltblau)
- Geschirr mit hohlen Griffelementen
- Steingut

⚠ Verletzungsgefahr durch heißes Geschirr.
Steingut kann heiß werden.
Verwenden Sie in den M Chef Betriebsarten kein Steingutgeschirr.

- Holzgefäße und Römertopf
  Das Wasser im Material verdampft während des Garvorgangs. Dadurch entstehen Risse und das Material wird beschädigt.
- Gelochte Backformen
- Grill- und Bratblech HGBB 51

Tipps zum Energiesparen

Garvorgänge

- Verwenden Sie möglichst die Automatikprogramme für die Zubereitung Ihres Garguts.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs. Wenn die Tür während eines Garvorgangs geöffnet wird, schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die Gebläse bleiben weiterhin eingeschaltet und der Garvorgang läuft sofort nach dem Schließen der Tür weiter.
  Wenn die Tür während eines Garvorgangs in einer M Chef Betriebsart geöffnet wird, wird die Zufuhr der Gourmet Units unterbrochen, bis die Tür wieder geschlossen wird.
- Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emaillierter Stahl, hitzebeständiges Glas, beschichteter Aluminiumguss). Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Verwenden Sie möglichst Backformen aus Metall. Bei Backformen aus Silikon, Glas oder Keramik kann es vorkommen, dass die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden. Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie das Speisenthermometer.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsarten M Chef + Heißluft plus oder Heißluft plus verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei M Chef + Ober-/Unterhitze oder Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.
  Darüber hinaus können Sie in der Betriebsart Heißluft plus in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- Verwenden Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsarten M Chef + Umluftgrill oder Umluftgrill. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

Restwärmenutzung

- Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur reduzieren. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen. Schalten Sie den Dialoggarer aber keinesfalls aus (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“).
- Wenn Sie für einen Garvorgang eine Garzeit eingegeben haben, schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.
- Starten Sie die die Pyrolysereinigung am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

Einstellungen

Wählen Sie für die Bedienelemente die Einstellung QuickTouch | aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren.

Energiesparmodus

Der Dialoggarer schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt. Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel (siehe Kapitel „Einstellungen“).

■ Schalten Sie den Dialoggarer ein.

Das Hauptmenü erscheint.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart (siehe Kapitel „Haupt- und Untermenüs“).

Die Betriebsart erscheint. Je nach Betriebsart erscheinen die Vorschlagswerte wie die Temperatur und in den M Chef Betriebsarten die Gourmet Units.

■ Ändern Sie die Vorschlagswerte für den Garvorgang, falls erforderlich.

In den **M Chef Betriebsarten** ist es nicht zwingend erforderlich, eine bestimmte Anzahl von Gourmet Units einzustellen.

Wenn Sie die Vorschlagswerte beibehalten, wird das Gargut durch die Heizkörper von außen erwärmt und gebräunt und dem Gargut werden automatisch Gourmet Units zugeführt. Diese Zufuhr endet in den folgenden Fällen:

- Der Maximalwert von 2.000 Gourmet Units ist erreicht.
- Sie unterbrechen die Zufuhr der Gourmet Units durch Auswahl von Stop.
- Sie beenden den Garvorgang.

Informationen zum Einstellen der Vorschlagswerte finden Sie im Abschnitt „Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern“.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

■ Wenn Sie eine Betriebsart **ohne** die Funktion Vorheizen gewählt haben, schieben Sie das Gargut in den Garraum.

■ Wenn Sie eine Betriebsart **mit** der Funktion Vorheizen gewählt haben, schieben Sie das Gargut in den Garraum, sobald Gargut einschieben erscheint.

■ Schließen Sie die Tür.

In den **konventionellen Betriebsarten** erscheinen Soll- und Isttemperatur.

In den **M Chef Betriebsarten** erscheint die Solltemperatur und kurze Zeit später beginnt zusätzlich zur konventionellen Beheizung die Zufuhr der Gourmet Units. Sie können die Anzahl auf dem Display verfolgen.

Sie können den Temperaturanstieg in allen Betriebsarten verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

■ Nehmen Sie das Gargut nach dem Garvorgang aus dem Garraum und schalten Sie den Dialoggarer aus.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

Sobald ein Garvorgang abläuft, können Sie je nach Betriebsart die Werte oder Einstellungen für diesen Garvorgang ändern.

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

- Temperatur
- Gourmet Units
- Intensität
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Kerntemperatur
- Vorheizen
- Schnellaufheizen
- Crisp function
- Beheizungsart ändern
- Betriebsart ändern

Temperatur und Kerntemperatur ändern

Sie können die Vorschlagstemperatur über Einstellungen | Vorschlagstemperaturen dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen.

Die Kerntemperatur erscheint nur, wenn Sie das Speisenthermometer verwenden (siehe Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisenthermometer“).

- Wählen Sie ändern.
- Ändern Sie die Temperatur und die Kerntemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Solltemperaturen weiter.

Wenn die Funktion Vorheizen eingeschaltet ist und die zuerst eingestellte Temperatur vor der Änderung noch nicht erreicht war, erscheint Gerät wird vorgeheizt. Gargut noch nicht einschieben..

Bestätigen Sie diese Meldung mit *OK*.

Anzahl der Gourmet Units ändern

Wenn Sie in den M Chef Betriebsarten zusätzlich zur Temperatur eine bestimmte Anzahl von Gourmet Units einstellen, wird dem Gargut diese Energie so lange zugeführt, bis die Anzahl abgelaufen ist.

Wenn Sie keine Gourmet Units, sondern nur die Temperatur einstellen, werden dem Gargut automatisch Gourmet Units zugeführt. Diese Zufuhr endet in den folgenden Fällen:

- Der Maximalwert von 2.000 Gourmet Units ist erreicht.
- Sie unterbrechen die Zufuhr der Gourmet Units durch Auswahl von Stop.
- Sie beenden den Garvorgang.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, erscheint die Anzahl der zugeführten Gourmet Units im Display, sobald der Garvorgang beendet ist.

- Der Gargrad soll erhöht werden (bei einem Braten z. B. „durch“ statt „medium“):
  Erhöhen Sie die Anzahl der Gourmet Units. Dadurch verlängert sich die Garzeit.

- Der gewünschte Gargrad ist fast erreicht:
  Verringern Sie die Anzahl der Gourmet Units. Dadurch wird die Garzeit verkürzt.
- Der gewünschte Gargrad ist bereits erreicht, aber die Bräunung ist noch zu gering:
  Unterbrechen Sie die Zufuhr der Gourmet Units durch Auswahl von Stop. Das Gargut wird durch die Heizkörper von außen weiter gebräunt.

Anzahl der Gourmet Units erhöhen oder verringern

- Wählen Sie ändern.
- Ändern Sie die Anzahl der Gourmet Units.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Gourmet Units werden dem Gargut zugeführt.

Zufuhr von Gourmet Units unterbrechen oder beenden

- Wählen Sie Stop.

Die Zufuhr von Gourmet Units wird unterbrochen und die Solltemperatur erscheint im Display.

- Wenn Sie die Zufuhr fortsetzen möchten, wählen Sie Start.

Die Gourmet Units werden dem Gargut zugeführt und die Anzahl der Gourmet Units erscheint im Display.

Intensität ändern

Die Intensität bestimmt, wie schnell und wie gleichmäßig das Gargut die zugeführte Energie in Form von Gourmet Units aufnehmen soll.

- stark
  Für die meisten Speisen, z. B. Brot, Blätterteiggebäck, Aufläufe, Terrinen, Braten und Fisch. Je nach Gargut werden durchschnittlich 11 Gourmet Units pro Minute aufgenommen, maximal jedoch 13 Gourmet Units pro Minute.
- mittel
  Für schwere Rührteige (z. B. Schokoladen- oder Mandelkuchen), Blechkuchen, Brötchen, Pizza und ganzes Geflügel. Je nach Gargut werden durchschnittlich 9 Gourmet Units pro Minute aufgenommen.
- sanft
  Für empfindliche Speisen wie z. B. Käsekuchen, Crème Caramel und Soufflés. Je nach Gargut werden durchschnittlich 3 Gourmet Units pro Minute aufgenommen.

Diese Angaben sind Durchschnittswerte, die je nach Gargut variieren.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Ändern Sie die Intensität.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang wird mit der geänderten Intensität fortgesetzt.

Garzeiten einstellen

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Garguts und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.
Beim Backen kann der Teig antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
Wählen Sie eine möglichst kurze Zeit bis zum Start des Garvorgangs.

Sie haben das Gargut in den Garraum geschoben, eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

Fertig um und Start um können Sie **nicht** mit der Funktion Vorheizen kombinieren.

- Garzeit
  Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus und Sie können in den M Chef Betriebsarten wählen, ob Sie dem Gargut die eventuell verbleibenden Gourmet Units zuführen wollen oder nicht. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, beträgt 12:00 Stunden.

- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem der Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus und Sie können in den M Chef Betriebsarten wählen, ob Sie dem Gargut die eventuell verbleibenden Gourmet Units zuführen wollen oder nicht.

- Start um
  Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein und in den M Chef Betriebsarten werden die Gourmet Units dem Gargut zugeführt.

Wenn dem Gargut nach Ablauf der Garzeit noch nicht alle eingestellten Gourmet Units zugeführt wurden, erscheint Garvorgang beendet. Fortsetzen mit verbleibenden Gourmet Units?.
Wenn Sie mit ja bestätigen, wird der Garvorgang fortgesetzt, bis alle Gourmet Units zugeführt wurden.
Wenn Sie nein wählen, wird der Garvorgang beendet.

Wenn die eingestellten Gourmet Units zugeführt wurden, aber die Garzeit noch nicht abgelaufen ist, bleibt die Garraumbeheizung eingeschaltet, bis die Garzeit abgelaufen ist. Dem Gargut werden keine weiteren Gourmet Units zugeführt. Das Gargut wird bis zum Ende des Garvorgangs durch die Heizkörper gegart, von außen erwärmt und gebräunt.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit und ändern Sie sie.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit auf -- --.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn Sie Garzeit löschen, werden die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um ebenfalls gelöscht.

Wenn Sie Fertig um oder Start um löschen, startet der Garvorgang mit der eingestellten Garzeit.

Garvorgang abbrechen

- Berühren Sie zweimal die Sensortaste ⮌.
- Wenn Garvorgang abbrechen? erscheint, wählen Sie ja.

Die Garraumbeheizung schaltet aus und die Zufuhr der Gourmet Units wird in den M Chef Betriebsarten gestoppt. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Garraum vorheizen

Die Funktion Schnellaufheizen dient zum schnellen Aufheizen des Garraums in einigen konventionellen Betriebsarten.

Die Funktion Vorheizen dient zum schnellen Aufheizen des Garraums in allen Betriebsarten.
Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst ab, wenn die Solltemperatur erreicht ist und Sie das Gargut eingeschoben haben.

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

Nutzen Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

- Schieben Sie die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.
- Heizen Sie bei folgenden Zubereitungen und Betriebsarten den Garraum vor:

- Dunkle Brotteige sowie Roastbeef und Filet in den Betriebsarten M Chef + Heißluft plus, M Chef + Klimagaren, M Chef + Ober-/Unterhitze, Heißluft plus, Klimagaren und Ober-/Unterhitze
- Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis ca. 30 Minuten) sowie empfindliche Teige (z. B. Biskuit) in der Betriebsart Ober-/Unterhitze (ohne die Funktion Schnellaufheizen)

Schnellaufheizen

Die Funktion Schnellaufheizen dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

Als Werkeinstellung ist die Funktion Schnellaufheizen für die folgenden Betriebsarten eingeschaltet:

- Heißluft plus
- Bratautomatic
- Ober-/Unterhitze
- Klimagaren

Wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen und die Funktion Schnellaufheizen eingeschaltet ist, wird der Garraum mit einer schnellen Aufheizphase auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Dabei werden Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet.

Empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion Schnellaufheizen von oben zu schnell gebräunt.
Schalten Sie bei diesen Zubereitungen die Funktion Schnellaufheizen aus.

Schnellaufheizen für einen Garvorgang ausschalten

Die Funktion Schnellaufheizen muss für jeden Garvorgang einzeln ausgeschaltet werden.

Beispiel: Sie haben eine konventionelle Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.
Sie wollen die Funktion Schnellaufheizen für diesen Garvorgang ausschalten.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Wählen Sie Vorheizen.

Das Feld Schnellaufheizen | ein erscheint.

- Wählen Sie Schnellaufheizen.

Im Feld Schnellaufheizen erscheint aus.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Funktion Schnellaufheizen ist ausgeschaltet.

Statt Schnellaufheizen erscheint Aufheizphase.

Vorheizen

Die Funktion Vorheizen ist in allen Betriebsarten generell eingeschaltet, außer wenn Sie einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten lassen.

Während dieser Aufheizphase werden in den M Chef Betriebsarten keine Gourmet Units abgegeben. Sobald Sie das Gargut in den Garraum geben, wird es durch die Heizkörper von außen erwärmt und gebräunt und ihm werden die Gourmet Units zugeführt.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst ab, wenn die Solltemperatur erreicht ist und Sie das Gargut eingeschoben haben.

Starten Sie den Garvorgang sofort, ohne den Startzeitpunkt zu verschieben.

Vorheizen für einen Garvorgang ausschalten

Beispiel: Sie haben eine M Chef Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. Temperatur, Gourmet Units und Intensität gewählt.
Sie wollen die Funktion Vorheizen für diesen Garvorgang ausschalten.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Wählen Sie Vorheizen.

Im Feld Vorheizen erscheint aus.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Garraumbeheizung schaltet ein und dem Gargut werden bereits während der Aufheizphase Gourmet Units zugeführt. Diese Zufuhr endet in den folgenden Fällen:

- Der Maximalwert von 2.000 Gourmet Units ist erreicht.
- Sie unterbrechen die Zufuhr der Gourmet Units durch Auswahl von Stop.
- Sie beenden den Garvorgang.

Crisp function

Die Verwendung der Funktion Crisp function (Feuchtereduktion) ist sinnvoll bei Gargut wie z. B. Quiche, Pizza, Blechkuchen mit feuchtem Belag oder Muffins.

Besonders Geflügel erhält mit dieser Funktion eine krosse Haut.

Crisp function einschalten

Die Funktion Crisp function kann in jeder Betriebsart genutzt werden und muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Beispiel: Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.
Sie wollen die Funktion Crisp function für diesen Garvorgang einschalten.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Wählen Sie Crisp function.

Im Feld Crisp function erscheint ein.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Funktion Crisp function ist eingeschaltet.

Beheizungsart ändern

Dieser Menüpunkt erscheint nur in den Betriebsarten M Chef + Klimagaren und Klimagaren (siehe Kapitel „Betriebsarten mit Feuchteunterstützung“, Abschnitt „Beheizungsart ändern“).

Betriebsart ändern

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Wählen Sie Betriebsart ändern.
- Wählen Sie die neue Betriebsart.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

- Stellen Sie die Werte für den Garvorgang ein und bestätigen Sie mit *OK*.

Betriebsarten mit Feuchteunterstützung

Ihr Dialoggarer ist mit einem Verdampfungssystem zur Feuchteunterstützung von Garvorgängen ausgestattet. Beim Backen, Braten oder Garen in den Betriebsarten M Chef + Klimagaren und Klimagaren garantieren optimierte Dampfzufuhr und Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis.

Je nach Betriebsart stellen Sie Temperatur und Gourmet Units ein (falls erforderlich) und legen die Anzahl der Dampfstöße fest.

Nach Auswahl der gewünschten Betriebsart stellen Sie die Temperatur ein und legen Art und Anzahl der Dampfstöße fest (Automatischer Dampfstoß, 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße oder 3 Dampfstöße).

Durch das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende wird frisches Leitungswasser in das Verdampfungssystem eingesaugt.

Andere Flüssigkeiten als Wasser führen zu Schäden am Dialoggarer.
Verwenden Sie ausschließlich Leitungswasser bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung.

Das Wasser wird während des Garvorgangs in Form von Dampf in den Garraum gegeben. Die Öffnungen für die Dampfzufuhr befinden sich in der hinteren linken Ecke der Garraumdecke.

Geeignetes Gargut

Ein Dampfstoß dauert ca. 5–8 Minuten. Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße richten sich nach dem Gargut:

- Bei **Hefeteigen** wird besseres Aufgehen durch einen Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs erzielt.
- **Brot und Brötchen** gehen mit einem Dampfstoß zu Beginn besser auf. Die Kruste wird zusätzlich glänzender, wenn nochmals ein Dampfstoß zum Ende des Garvorgangs erfolgt.
- Beim **Braten von fettreicherem Fleisch** bewirkt ein Dampfstoß zu Beginn des Bratvorgangs, dass das Fett besser ausbrät.

Nicht geeignet ist das Garen mit Feuchteunterstützung bei Teigarten, die sehr viel Feuchtigkeit enthalten, wie z. B. Eiweißgebäck. Hier muss beim Backen ein Trocknungsprozess stattfinden.

Tipp: Verwenden Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

Garvorgang mit Feuchteunterstützung starten

Es ist normal, dass sich auf der Türinnenscheibe während eines Dampfstoßes Feuchtigkeit niederschlägt. Dieser Niederschlag verdampft im Laufe des Garvorgangs.

- Bereiten Sie das Gargut vor und schieben Sie es in den Garraum.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart (M Chef + Klimagaren oder Klimagaren).

Die Vorschlagswerte erscheinen.

- Ändern Sie die Vorschlagswerte, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Auswahl für das Auslösen der Dampfstöße erscheint.

Dampfstöße wählen

- Wählen Sie Automatischer Dampfstoß, 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße oder 3 Dampfstöße.

- Automatischer Dampfstoß
  Der Dialoggarer löst 1 Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase aus.
- manuell
  Sie lösen 1, 2 oder 3 Dampfstöße über das Touchdisplay selbst aus.
- zeitgesteuert
  Sie stellen die Uhrzeiten für die Dampfstöße ein. Der Dialoggarer löst 1, 2 oder 3 Dampfstöße zu der eingestellten Uhrzeit aus.

Wenn Sie Gargut wie z. B. Brot oder Brötchen im vorgeheizten Garraum zubereiten wollen, lösen Sie die Dampfstöße am besten manuell aus und schalten Sie in der Betriebsart M Chef + Klimagaren die Funktion Vorheizen ein. Lösen Sie den ersten Dampfstoß sofort nach dem Einschieben des Garguts aus.

Bei Auswahl von mehr als einem Dampfstoß kann der zweite Dampfstoß frühestens bei einer Garraumtemperatur von mindestens 130 °C ausgelöst werden.

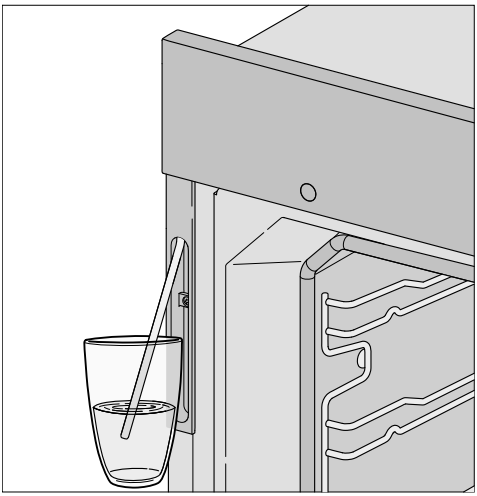
Wenn Sie in der Betriebsart M Chef + Klimagaren die Funktion Vorheizen verwenden wollen, berücksichtigen Sie die Aufheizphase bei den manuellen und zeitgesteuerten Dampfstößen (siehe Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Vorheizen“).

- Wenn Sie zeitgesteuert gewählt haben, stellen Sie den gewünschten Zeitpunkt für jeden Dampfstoß ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten

- Füllen Sie ein Gefäß mit der geforderten Menge Leitungswasser
- Öffnen Sie die Tür.
- Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende nach vorn.



- Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß mit Leitungswasser.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Einsaugvorgang startet.

Die tatsächlich eingesaugte Menge Leitungswasser kann geringer sein als die geforderte, so dass im Gefäß ein Rest zurückbleibt.

Sie können den Einsaugvorgang jederzeit durch Auswahl von Stop oder Start unterbrechen und wieder fortsetzen.

- Entfernen Sie das Gefäß nach dem Einsaugvorgang und schließen Sie die Tür.

Der Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, erlischt.

Es ist nochmals ein kurzes Pumpgeräusch zu hören. Das im Einfüllrohr verbliebene Wasser wird eingesaugt.

Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein. Soll- und Isttemperatur erscheinen.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

Wenn Sie zeitgesteuert gewählt haben, können Sie die Uhrzeit vor dem Auslösen über ändern verschieben.

Beheizungsart ändern

Die Betriebsart M Chef + Klimagaren ist standardmäßig eine Kombination aus M Chef + Heißluft plus und Feuchteunterstützung.

Die Betriebsart Klimagaren ist standardmäßig eine Kombination aus Heißluft plus und Feuchteunterstützung.

Statt mit Heißluft plus können Sie die Feuchteunterstützung mit einer anderen Beheizungsart kombinieren:

- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Bratautomatic

■ Wählen Sie ändern.

■ Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.

■ Wählen Sie Beheizungsart ändern.

■ Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang wird mit der geänderten Beheizungsart fortgeführt.

In der Betriebsart M Chef + Klimagaren werden dem Gargut weiterhin Gourmet Units zugeführt.

Dampfstöße auslösen

⚠ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.
Wasserdampf kann zu starken Verbrühungen führen.
Darüber hinaus führt der Niederschlag von Wasserdampf auf der Bedienblende zu verlängerten Reaktionszeiten der Sensortasten und des Touchdisplays.
Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür.

Automatischer Dampfstoß

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst.

Das Wasser wird in den Garraum verdampft und Dampfstoß aktiv erscheint.

Nach dem Dampfstoß erscheint Dampfstoß beendet.

■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

manuell

Sie können die Dampfstöße auslösen, sobald Start Dampfstoß manuell erscheint.

Warten Sie die Aufheizphase ab, damit sich der Wasserdampf in der erwärmten Garraumluft gleichmäßig verteilt.

Tipp: Für den Zeitpunkt der Dampfstöße orientieren Sie sich an den Rezeptangaben im Kochbuch oder in der Miele@mobile App. Verwenden Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt die Funktion Kurzzeit.

■ Wählen Sie Start.

Der Dampfstoß wird ausgelöst. Dampfstoß aktiv erscheint.

■ Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen, sobald Start Dampfstoß manuell erscheint.

Nach dem letzten Dampfstoß erscheint Dampfstoß beendet.

■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

zeitgesteuert

Der Dialoggarer löst den jeweiligen Dampfstoß zu der eingestellten Uhrzeit aus.

Dampfstoß aktiv erscheint, wenn der Dampfstoß ausgelöst wird.

Nach dem letzten Dampfstoß erscheint Dampfstoß beendet.

■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

Restwasser verdampfen

Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung, der ohne Unterbrechung abläuft, verbleibt kein Restwasser im System. Das Wasser wird vollständig über die Anzahl der Dampfstöße verdampft.

Wenn ein Garvorgang mit Feuchteunterstützung manuell oder durch einen Stromausfall unterbrochen wird, verbleibt das noch nicht verdampfte Wasser im Verdampfungssystem.

Bei der nächsten Nutzung von M Chef + Klimagaren, Klimagaren oder eines Automatikprogramms mit Feuchteunterstützung erscheint Restwasser verdampfen?.

■ Starten Sie die Restwasserverdampfung möglichst sofort, damit beim nächsten Garvorgang ausschließlich Frischwasser auf das Gargut verdampft wird.

⚠ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.
Wasserdampf kann zu starken Verbrühungen führen.
Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür.

Die Restwasserverdampfung kann je nach vorhandener Wassermenge bis zu 30 Minuten dauern.

Der Garraum wird aufgeheizt und das verbliebene Wasser verdampft, so dass sich Feuchtigkeit im Garraum und an der Tür niederschlägt.

■ Entfernen Sie die Niederschläge im Garraum und an der Tür unbedingt nach dem Abkühlen des Garraums.

Restwasserverdampfung sofort durchführen

⚠ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.
Wasserdampf kann zu starken Verbrühungen führen.
Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür.

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Die Abfrage Restwasser verdampfen? erscheint.

- Wählen Sie ja.

Restwasser verdampfen und eine Zeitangabe erscheinen.

Die Restwasserverdampfung startet. Sie können den Ablauf verfolgen.

Die angegebene Zeit ist abhängig von der Wassermenge, die sich im Verdampfungssystem befindet. Diese Zeit kann im Verlauf der Restwasserverdampfung je nach tatsächlich vorhandener Wassermenge vom System korrigiert werden.

Am Ende der Restwasserverdampfung erscheint Vorgang beendet.

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

Sie können jetzt einen Garvorgang mit einer Betriebsart oder einem Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung durchführen.

Bei der Restwasserverdampfung schlägt sich Feuchtigkeit im Garraum und an der Tür nieder. Entfernen Sie diese Niederschläge unbedingt nach dem Abkühlen des Garraums.

Restwasserverdampfung überspringen

Unter sehr ungünstigen Umständen kann es bei weiterem Einsaugen von Wasser zum Überlaufen des Verdampfungssystems in den Garraum kommen.
Brechen Sie die Restwasserverdampfung möglichst nicht ab.

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen? erscheint.

- Wählen Sie überspringen.

Sie können jetzt einen Garvorgang mit einer Betriebsart oder einem Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung durchführen.

Bei der nächsten Auswahl einer Betriebsart oder eines Automatikprogramms mit Feuchteunterstützung sowie beim Ausschalten des Backofens werden Sie erneut aufgefordert, die Restwasserverdampfung durchzuführen.

Automatikprogramme

Die zahlreichen Automatikprogramme führen Sie komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis.

Die meisten Automatikprogramme nutzen die M Chef Technologie. In diesen Programmen werden z. B. auch die Anzahl der Gourmet Units und die Intensität automatisch eingestellt. Im beiliegenden Kochbuch für Ihren Dialoggarer finden Sie die Rezepte für diese Automatikprogramme.

Eine Übersicht der Anwendungen finden Sie am Ende dieses Dokumentes im Kapitel „Übersicht Automatikprogramme Auto“.

Automatikprogramme verwenden

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste erscheint.

■ Wählen Sie die gewünschte Kategorie.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Bei einigen Automatikprogrammen werden Sie aufgefordert, das Speisenthermometer zu verwenden. Lesen Sie die Hinweise im Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisenthermometer“.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Hinweise zur Verwendung

- Bei der Verwendung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte eine Orientierungshilfe geben. Mit dem jeweiligen Automatikprogramm können auch ähnliche Rezepte mit abweichenden Mengen zubereitet werden.
- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Bei einigen Automatikprogrammen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display.
- Bei einigen Automatikprogrammen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. zum Angießen von Flüssigkeit).
- Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.
- Bei der Verwendung des Speisenthermometers hängt die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur ab.

- Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie nachgaren oder nachbacken. Das Gargut wird mit der konventionellen Beheizung jeweils 2 Minuten nachgegart oder nachgebacken.

Suche

(je nach Sprache)
Sie können unter Automatikprogramme nach den Namen der Kategorien und der Automatikprogramme suchen.

Dabei handelt es sich um eine Volltextsuche, bei der Sie auch nach Wortteilen suchen können.

Sie befinden sich im Hauptmenü.

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste der Kategorien erscheint.

■ Wählen Sie Suche.

■ Geben Sie mit der Tastatur den Text ein, nach dem Sie suchen wollen, z. B. „Brot“.

In der Fußzeile erscheint die Anzahl der Treffer.

Wenn keine Übereinstimmung oder mehr als 40 Übereinstimmungen gefunden wurden, ist das Feld Treffer deaktiviert und Sie müssen den Suchtext ändern.

■ Wählen Sie XX Treffer.

Die gefundenen Kategorien und Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm oder die Kategorie und anschließend das gewünschte Automatikprogramm.

Das Automatikprogramm startet.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Spezialanwendungen

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zu den folgenden Anwendungen:

- Auftauen
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Niedertemperaturgaren
- Sabbat-Programm
- Einkochen
- Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Auftauen

Dieses Programm wurde zum schonenden Auftauen von Gefriergut entwickelt, z. B. ganzen Hähnchen, Hackfleisch, Fisch oder Obst.

Die Luft im Garraum wird vom Gebläse umgewälzt und das Gefriergut durch die elektromagnetischen Wellen schonend und schnell aufgetaut.

Sie stellen lediglich Höhe und Gewicht des Gefrierguts ein und der Dialoggarer berechnet automatisch die Anzahl der benötigten Gourmet Units.

⚠ Gefahr durch Keimbildung.
Keime wie z. B. Salmonellen können schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen.
Achten Sie beim Auftauen von Fisch und Fleisch (insbesondere Geflügel) auf besondere Sauberkeit.
Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.
Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen sofort weiter.

- Messen Sie die Höhe des Gefrierguts und wiegen Sie es.
- Legen Sie das Gefriergut ohne Verpackung in eine Schüssel oder Auflaufform aus einem Material, das für die M Chef Betriebsarten geeignet ist.
- Stellen Sie die Schüssel oder Auflaufform auf den Rost.

- Wählen Sie Spezialanwendungen ☼.
- Wählen Sie Auftauen.
- Stellen Sie die Höhe des Gefrierguts ein und bestätigen Sie mit *OK*.
- Stellen Sie das Gewicht des Gefrierguts ein und bestätigen Sie mit *OK*.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Das Gefriergut wird schonend aufgetaut. Je nach Gefriergut werden durchschnittlich 7 Gourmet Units pro Minute aufgenommen und der Vorgang dauert 15–45 Minuten.

- Sobald der entsprechende Hinweis im Display erscheint, wenden Sie das Gefriergut oder rühren Sie es um. Drehen Sie Gefriergut, das nicht gewendet werden kann.
- Wenden Sie Gefriergut, das mehr als 1 kg wiegt, während des Auftauens mehrmals oder rühren Sie es mehrmals um, auch wenn kein weiterer Hinweis im Display erscheint. Drehen Sie Gefriergut, das nicht gewendet werden kann. So erhalten Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

Fisch und Fleisch muss vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut sein. Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Sahnetorte auftauen

Sahnetorten sind ein sehr empfindliches Gefriergut, das im Dialoggarer schonend und schnell aufgetaut wird.

- Stellen Sie die gefrorene Sahnetorte auf eine Servierplatte.
- Stellen Sie die Servierplatte auf den Rost.
- Wählen Sie Spezialanwendungen ☼.
- Wählen Sie Auftauen.
- Stellen Sie die Höhe der Sahnetorte ein und bestätigen Sie mit *OK*.

Tipp: Stellen Sie den niedrigeren Wert ein, wenn die Höhe der Sahnetorte zwischen den Einstellbereichen liegt.

- Stellen Sie das Gewicht der Sahnetorte ein und bestätigen Sie mit *OK*.
- Reduzieren Sie die Anzahl der vorgeschlagenen Gourmet Units um 15–20 % und bestätigen Sie mit *OK*.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Die Sahnetorte wird schonend aufgetaut. Der Vorgang dauert ca. 30 Minuten.

- Drehen Sie die Sahnetorte, sobald der entsprechende Hinweis im Display erscheint und anschließend regelmäßig alle 8–10 Minuten.
- Prüfen Sie bei jedem Drehen, ob die Sahnetorte gleichmäßig auftaut.

Dörren

Trocknen oder Dörren ist eine traditionelle Konservierungsart für Obst, einige Gemüsearten und Kräuter.

Voraussetzung ist, dass Obst und Gemüse frisch und gut ausgereift sind und keine Druckstellen haben.

- Schälen und entkernen Sie das Trockengut, falls erforderlich, und zerkleinern Sie es.
- Verteilen Sie das Trockengut je nach Größe gleichmäßig auf dem Rost oder auf dem Universalblech.
  Wenn Sie Rost und Universalblech verwenden, schieben Sie das Universalbech unterhalb des Rostes ein.
- Wählen Sie Spezialanwendungen [☼].
- Wählen Sie Dörren.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Wenden Sie Trockengut auf dem Universalblech in regelmäßigen Abständen.

Bei ganzem und halbiertem Trockengut verlängern sich die Trockenzeiten.

Trockengut	▭	[°C]	[h]
Obst	[☼]/[⁂]	60–70	2–8
Gemüse	[☼]/[⁂]	55–65	4–12
Pilze	[☼]/[⁂]	45–50	5–10
Kräuter	[☼]/[⁂]	30–35	4–8

▭ Spezialanwendung/Betriebsart
[☼] Spezialanwendung Dörren
[⁂] Betriebsart Heißluft plus
Temperatur, Trockenzeit

- Verringern Sie die Temperatur, wenn sich im Garraum Wassertropfen bilden.

Trockengut entnehmen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Trockenguts.

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

Dörrobst muss vollkommen trocken, aber weich und elastisch sein. Beim Durchbrechen oder -schneiden darf kein Saft mehr austreten.

- Lagern Sie das Trockengut in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Geschirr wärmen

Durch das Vorwärmen des Geschirrs kühlen die Lebensmittel nicht so schnell ab.

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

- Schieben Sie den Rost in Ebene 2 und stellen Sie das zu erwärmende Geschirr darauf. Je nach Größe des Geschirrs können Sie es auch auf den Garraumboden stellen.
- Wählen Sie Spezialanwendungen ☼.
- Wählen Sie Geschirr wärmen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Zeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen. An der Unterseite des Geschirrs können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs.

Hefeteig gehen lassen

Dieses Programm wurde für das Gehen von Hefeteig **ohne** Feuchteunterstützung entwickelt.

Wenn Sie Hefeteig **mit** Feuchteunterstützung gehen lassen wollen, verwenden Sie die entsprechenden Automatikprogramme.

- Wählen Sie Spezialanwendungen ☼.
- Wählen Sie Hefeteig gehen lassen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Niedertemperaturgaren

Das Garverfahren Niedertemperaturgaren ist ideal für empfindliche Fleischstücke vom Rind, Schwein, Kalb oder Lamm, die auf den Punkt gegart werden sollen.

Das Fleischstück wird zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiß und rundherum gleichmäßig angebraten.

Anschließend wird das Fleischstück in den vorgeheizten Garraum gegeben, wo es bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft zu Ende gegart wird.

Dabei entspannt sich das Fleisch. Der Saft im Inneren beginnt zu zirkulieren und verteilt sich gleichmäßig bis in die äußeren Schichten.
Das Garergebnis ist sehr zart und saftig.

- Verwenden Sie nur gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Der Knochen muss vorher ausgelöst werden.
- Verwenden Sie zum Anbraten sehr hoch erhitzbares Fett (z. B. Butterschmalz, Speiseöl).
- Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht zu.

Die Garzeit beträgt ca. 2–4 Stunden und ist abhängig von Gewicht, Größe und gewünschtem Gargrad des Fleischstücks.

- Sobald der Garvorgang beendet ist, können Sie das Fleisch sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Halten Sie das Fleisch im Garraum warm, bis es angerichtet wird. Das Garergebnis wird nicht beeinträchtigt.
- Richten Sie das Fleisch auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt. Das Fleisch hat eine optimale Verzehrtemperatur.

Spezialanwendung Niedertemperaturgaren verwenden

Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisenthermometer“.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Niedertemperaturgaren.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display. Lassen Sie beim Vorheizen das benötigte Zubehör im Garraum.
- Stellen Sie die Temperatur und die Kerntemperatur ein.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Sobald Gargut einschieben. Speisenthermometer verwenden erscheint, legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost und stechen Sie das Speisenthermometer ein, so dass die Metallspitze komplett im Fleischkern steckt.
- Schließen Sie die Tür.

Nach Ablauf des Programms erscheint Vorgang beendet und ein Signal ertönt.

Betriebsart Ober-/Unterhitze verwenden

Orientieren Sie sich an den Angaben in den Gartabellen am Ende dieses Dokuments.

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.
Schalten Sie beim Vorheizen die Funktion Schnellaufheizen aus.

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Ebene 2.
- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze und eine Temperatur von 120 °C.
- Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizen aus.
- Heizen Sie den Garraum samt Universalblech und Rost ca. 15 Minuten vor.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost.
- Wählen Sie ändern.
- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Kapitel „Gartabellen“).
- Garen Sie das Fleisch zu Ende.

Sabbat-Programm

Das Sabbat-Programm dient zur Unterstützung religiöser Bräuche.

Nachdem Sie die Spezialanwendung ausgewählt haben, wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Der Programmablauf wird erst durch Öffnen und Schließen der Tür gestartet:

- Nach ca. 5 Minuten startet der Garvorgang in der Betriebsart Ober-/Unterhitze oder Unterhitze.
- Der Dialoggarer heizt auf die von Ihnen eingestellte Temperatur und hält diese Temperatur für maximal 72 Stunden.
- Die Garraumbeleuchtung geht nicht an (auch nicht, wenn die Tür geöffnet wird).
- Im Display erscheint dauerhaft Sabbat-Programm.
- Die Tageszeit erscheint nicht.

Sie können ein gestartetes Sabbat-Programm nicht ändern oder unter Eigene Programme speichern.

Sie können ein gestartetes Sabbat-Programm nur vorzeitig beenden, indem Sie den Dialoggarer ausschalten.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Sabbat-Programm.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Wenn Sie eine Kurzzeit oder einen Alarm eingestellt haben, können Sie die Spezialanwendung nicht starten.

- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sabbat-Programm und die eingestellte Temperatur erscheinen.

- Wenn Sie den Garvorgang starten wollen, öffnen Sie die Tür.
- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Tür.

Die Garraumbeheizung schaltet nach 5 Minuten ein.

Der Dialoggarer schaltet nach 72 Stunden automatisch aus. Falls Sie die Spezialanwendung vorzeitig beenden möchten:

- Schalten Sie den Dialoggarer mit der Taste Ein/Aus aus.

Einkochen

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.

Beim einmaligen Einkochen von Hülsenfrüchten und Fleisch werden die Sporen des Clostridium-Botulinum-Bakteriums nicht ausreichend abgetötet. Dadurch können sich Toxine bilden, die zu schweren Vergiftungen führen. Diese Sporen werden erst durch ein weiteres Einkochen abgetötet.

Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in geschlossenen Dosen.

In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.

Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.

Obst und Gemüse vorbereiten

Die Angaben gelten für 5 Gläser mit 1 l Inhalt.

Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten (Einkochgläser oder Gläser mit Schraubverschluss). Verwenden Sie nur unbeschädigte Gläser und Gummiringe.

- Spülen Sie die Gläser vor dem Einkochen heiß aus und füllen Sie sie bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 1 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus und eine Temperatur von 160–170 °C.
- Warten Sie bis zum „Perlen“ (bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen).

Verringern Sie die Temperatur rechtzeitig, um ein Überkochen zu verhindern.

Obst und Gurken einkochen

- Sobald das „Perlen“ in den Gläsern zu sehen ist, stellen Sie die angegebene Nachwärmtemperatur ein und lassen Sie die Gläser für die angegebene Zeit im Garraum nachwärmen.

Gemüse einkochen

- Sobald das „Perlen“ in den Gläsern zu sehen ist, stellen Sie die angegebene Einkochtemperatur ein und kochen Sie das Gemüse für die angegebene Zeit ein.
- Stellen Sie nach dem Einkochen die angegebene Nachwärmtemperatur ein und lassen Sie die Gläser für die angegebene Zeit im Garraum nachwärmen.

	/	/
Obst	–/–	30 °C 25–35 min
Gurken	–/–	30 °C 25–30 min
Rote Bete	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bohnen (grün oder gelb)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/ Einkochtemperatur und -zeit, sobald das „Perlen“ zu sehen ist
/ Nachwärmtemperatur und -zeit

Gläser nach dem Einkochen entnehmen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Die Gläser sind nach dem Einkochen sehr heiß.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen der Gläser.

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.
- Entfernen Sie bei Einkochgläsern die Verschlüsse und prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Kochen Sie offene Gläser entweder erneut ein oder lagern Sie sie kühl und verbrauchen Sie das eingekochte Obst oder Gemüse sofort.

- Kontrollieren Sie die Gläser während der Lagerung. Wenn sich Gläser über die Lagerdauer geöffnet haben oder der Schraubdeckel aufgewölbt ist und beim Öffnen nicht knackt, vernichten Sie den Inhalt.

Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte

Tipps für Kuchen, Pizza und Baguettes

- Backen Sie Kuchen, Pizza und Baguettes auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier.
  Backblech oder Universalblech können sich bei der Zubereitung dieser Tiefkühlprodukte so stark verformen, dass sie in heißem Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum herausgenommen werden können. Jede weitere Verwendung bringt eine weitere Verformung mit sich.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

Tipps für Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen.
  Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze, schalten Sie die Funktion Schnellaufheizen aus und die Funktion Crisp function ein.
- Wählen Sie die höhere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen und geben Sie die Tiefkühlprodukte in den vorgeheizten Garraum.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte zubereiten

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.
Bräunen Sie Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches nur goldgelb und backen Sie sie nicht dunkelbraun.

- Wählen Sie die auf der Verpackung empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.
- Schieben Sie das Gericht in die auf der Verpackung empfohlene Ebene in den vorgeheizten Garraum.
- Prüfen Sie das Gericht nach der kürzeren auf der Verpackung empfohlenen Garzeit.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme speichern:

- Speichern Sie nach dem Ablauf ein Automatikprogramm als eigenes Programm.
- Speichern Sie nach dem Ablauf einen Garvorgang mit Einstellungen wie z. B. Betriebsart, Temperatur, Gourmet Units, Intensität und Garzeit oder Kerntemperatur.
- Übertragen Sie über die Miele@mobile App die Programmeinstellungen für ausgewählte Rezepte auf Ihren Dialoggarer und starten Sie das Programm. Diese Einstellungen werden nicht gespeichert.

Wenn Sie ein Programm speichern, geben Sie einen Programmnamen ein. Sobald Sie Ihr Programm erneut aufrufen und starten, läuft es automatisch ab.

Eigene Programme speichern

Wenn ein Garvorgang mit eingestellter Garzeit oder eingestellten Gourmet Units oder ein Automatikprogramm abgelaufen sind, erscheinen Vorgang beendet und speichern.

■ Wählen Sie speichern, um die letzten Einstellungen als eigenes Programm zu speichern.

Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.

■ Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit übernehmen.

■ Geben Sie den Programmnamen über die Tastatur ein.

Mit dem Zeichen ⌡ können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

Durch Auswahl der Sensortaste ⮌ brechen Sie den Speichervorgang ab.

■ Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, wählen Sie speichern.

■ Bestätigen Sie den Hinweis, dass Ihr Programmname gespeichert wurde, mit *OK*.

Eigene Programme starten

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Eigene Programme [👤].
- Wählen Sie das gewünschte Programm.

Sie können das Programm sofort oder zeitverzögert starten.

- Sofort starten
  Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.
- Später starten
  Dieser Menüpunkt erscheint nur, wenn Sie das Speisenthermometer verwenden. Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- Garschritte anzeigen
  Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.

- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme [👤].

Die Programmnamen erscheinen.

- Wählen Sie bearbeiten.
- Wählen Sie Programm löschen.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können über Einstellungen | Werkeinstellungen | Eigene Programme alle eigenen Programme gleichzeitig löschen.

MyMiele

Unter MyMiele ≡ können Sie häufig genutzte Anwendungen speichern.

Insbesondere bei Automatikprogrammen müssen Sie dann nicht mehr alle Menüebenen durchlaufen, um ein Programm zu starten.

Tipp: Sie können unter MyMiele eingetragene Menüpunkte auch als Startbildschirm festlegen (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Startbildschirm“).

Eintrag hinzufügen

Sie können bis zu 20 Einträge hinzufügen.

- Wählen Sie MyMiele ≡.
- Wählen Sie Eintrag hinzufügen.

Sie können Unterpunkte aus folgenden Rubriken auswählen:

- M Chef
- Betriebsarten
- Automatikprogramme Auto
- Spezialanwendungen
- Eigene Programme

- Bestätigen Sie mit *OK*.

In der Liste erscheint der gewählte Unterpunkt mit dem zugehörigen Symbol.

- Verfahren Sie mit weiteren Einträgen entsprechend. Zur Auswahl werden nur die noch nicht hinzugefügten Unterpunkte angeboten.

Im Hauptmenü verändert sich die Position des Menüs MyMiele ≡.

MyMiele bearbeiten

Nach Auswahl von bearbeiten können Sie Einträge hinzufügen (bei weniger als 20 Einträgen), Einträge sortieren (bei mehr als 4 Einträgen) oder Einträge löschen.

Einträge löschen

- Wählen Sie MyMiele ≡.
- Wählen Sie bearbeiten.
- Wählen Sie Eintrag löschen.
- Wählen Sie den Eintrag, den Sie löschen möchten.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Eintrag wird aus der Liste gelöscht.

Sie können über Einstellungen | Werkeinstellungen | MyMiele alle MyMiele Einträge gleichzeitig löschen.

Einträge sortieren

Bei mehr als 4 Einträgen können Sie die Reihenfolge der Einträge ändern.

- Wählen Sie MyMiele ≡.
- Wählen Sie bearbeiten.
- Wählen Sie Eintrag sortieren.
- Wählen Sie den Eintrag.
- Wählen Sie die Position, an der der Eintrag erscheinen soll.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Eintrag erscheint auf der gewünschten Position.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Bräunen Sie Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches nur goldgelb und backen Sie sie nicht dunkelbraun.

Tipps zum Backen

- Wenn Sie die M Chef Betriebsarten verwenden, wird das Gargut durch die elektromagnetischen Wellen im Inneren gegart und gleichzeitig von außen durch die Heizkörper gebräunt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit im Vergleich zu den konventionellen Betriebsarten. Die eingestellte Temperatur ist dabei höher, um in der kürzeren Zeit die gewünschte Bräunung zu erhalten.
- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Im Allgemeinen können Sie Rost, Backblech, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.
- Die Wahl der Backform hängt von der Betriebsart und der Zubereitung ab. Verwenden Sie im Allgemeinen möglichst Backformen aus Metall. Bei Backformen aus Silikon, Glas oder Keramik kann es vorkommen, dass die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird.
- Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Backgut nicht gar.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

Backpapier verwenden

Miele Zubehöre wie z. B. das Universalblech sind PerfectClean veredelt (siehe Kapitel „Ausstattung“). Im Allgemeinen müssen PerfectClean veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

- Verwenden Sie Backpapier beim Backen von Laugengebäck, da die verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann.
- Verwenden Sie Backpapier beim Backen von Biskuit, Baiser, Makronen und Ähnlichem. Diese Teige kleben aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht fest.
- Verwenden Sie Backpapier bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf dem Rost.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Temperatur wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Garzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Gargut ist unter Umständen nicht gar.

In den M Chef Betriebsarten wird das Gargut durch die elektromagnetischen Wellen im Inneren gegart und gleichzeitig von außen durch die Heizkörper gebräunt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit im Vergleich zu den konventionellen Betriebsarten. Die eingestellte Temperatur ist dabei höher, um in der kürzeren Zeit die gewünschte Bräunung zu erhalten.

Garzeit wählen

Die Zeiten in den Gartabellen gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum. Bei vorgeheiztem Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.

- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig.

Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Gargut gar.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

Automatikprogramme Auto verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Verwenden Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

M Chef + Heißluft plus verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Kuchen und Brot.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Heißluft plus verwenden

Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Kleingebäck und Plätzchen.

Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.

- 1 Ebene: Schieben Sie flaches Gebäck (z. B. Plätzchen) in Ebene 1 ein.
- 1 Ebene: Schieben Sie Blechkuchen und Kuchen in Formen in Ebene 2 ein.
- 2 Ebenen: Schieben Sie das Gargut in die Ebenen 2+3 ein.

Tipps

- Wenn Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen, schieben Sie das Universalblech zuunterst ein.
- Backen Sie feuchtes Gebäck oder Kuchen in maximal 2 Ebenen gleichzeitig.

M Chef + Klimagaren und Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Garen mit Feuchteunterstützung.

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

M Chef + Intensivbacken und Intensivbacken verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag.

Verwenden Sie diese Betriebsarten **nicht** zum Backen von flachem Gebäck.

■ M Chef + Intensivbacken: Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

■ Intensivbacken: Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

M Chef + Ober-/Unterhitze und Ober-/Unterhitze verwenden

Gut geeignet sind matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, nachgedunkeltem Weißblech, mattem Aluminium, temperaturbeständige Glasformen und beschichtete Formen.

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit verkürzt sich in der Betriebsart M Chef + Ober-/Unterhitze.

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Tipps zum Braten

- Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter oder Bratentopf (mit Metalldeckel nur in den konventionellen Betriebsarten), Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Universalblech, Rost auf Universalblech. Verwenden Sie ein Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf dem Universalblech sowie einen Römertopf nur in den konventionellen Betriebsarten.
- Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.
- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch einen **Bräter**. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.
- Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
- Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäß** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.
- **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butterflöckchen oder begießen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei großen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
- Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

■ Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Gargefäße, Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.

Temperatur wählen

In den M Chef Betriebsarten wird das Gargut durch die elektromagnetischen Wellen im Inneren gegart und gleichzeitig von außen durch die Heizkörper gebräunt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit im Vergleich zu den konventionellen Betriebsarten. Die eingestellte Temperatur ist dabei höher, um in der kürzeren Zeit die gewünschte Bräunung zu erhalten.

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.
- Wählen Sie beim Braten auf dem Rost eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im Bräter.

Garzeit ◴ wählen

Die Zeiten in der Gartabelle gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum.

- Ermitteln Sie die Garzeit für die konventionellen Betriebsarten, indem Sie je nach Fleischart die Höhe Ihres Bratens [cm] mit der Zeit pro cm Höhe [min/cm] multiplizieren:

- Rind/Wild: 15–18 min/cm
- Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 min/cm
- Roastbeef/Filet: 8–10 min/cm

- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist.

In den M Chef Betriebsarten verkürzt sich die Garzeit im Vergleich zu den konventionellen Betriebsarten.

Verwenden Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

Tipps

- Die Garzeit verlängert sich bei tiefgefrorenem Fleisch um ca. 20 Minuten pro kg.
- Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

Wählen Sie die Betriebsart Unterhitze zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Verwenden Sie die Betriebsarten M Chef + Intensivbacken und Intensivbacken nicht zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

Automatikprogramme Auto verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Verwenden Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

M Chef + Heißluft plus und Heißluft plus verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste sowie zum Braten von Roastbeef und Filet.

Sie können in der Betriebsart Heißluft plus mit niedrigeren Temperaturen garen als mit Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

M Chef + Bratautomatic und Bratautomatic verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste sowie zum Braten von Roastbeef und Filet.

Der Garraum wird während der Anbratphase zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (ca. 230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Backofen selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

M Chef + Klimagaren und Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Garen mit Feuchteunterstützung.

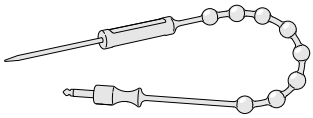
- Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

M Chef + Ober-/Unterhitze und Ober-/Unterhitze verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

Speisenthermometer



Mit dem Speisenthermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

Funktionsweise

Die Metallspitze des Speisenthermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt. In der Metallspitze befindet sich ein Temperatursensor, der die Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs misst. Der Anstieg der Kerntemperatur im Gargut spiegelt den Garzustand wider. Je nachdem, ob Sie z. B. einen Braten medium oder durchgebraten mögen, stellen Sie eine niedrigere oder höhere Kerntemperatur ein.

Die Kerntemperatur kann bis 99 °C eingestellt werden. Angaben zum Gargut und den entsprechenden Kerntemperaturen finden Sie in den Gartabellen am Ende dieses Dokuments.

Garvorgänge mit und ohne Speisenthermometer haben eine vergleichbare Garzeit.

Wichtige Hinweise zur Verwendung

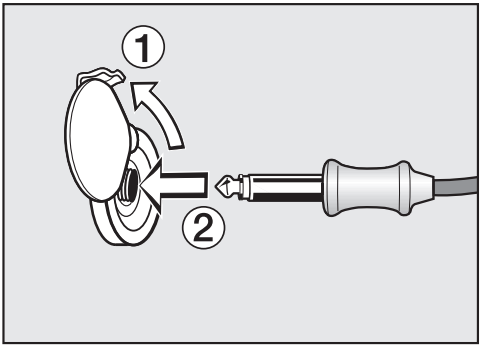
- Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost legen.
- Die Metallspitze des Speisenthermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt, so dass der Temperatursensor ungefähr den Kern erreicht.
- Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im Brustbereich. Tasten Sie dazu den Brustbereich mit Daumen und Zeigefinger ab, um die dickste Stelle zu finden.
- Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.
- Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in den Gartabellen angegebenen Kerntemperaturbereichs.
- Bei der Verwendung von Aluminiumfolie, Bratschlauch oder -beutel stechen Sie das Speisenthermometer durch die Folie bis zum Kern des Garguts. Sie können das Speisenthermometer auch mit dem Fleisch in die Folie geben. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Folienherstellers.

Speisenthermometer verwenden

■ Stechen Sie die Metallspitze des Speisenthermometers komplett bis zum Griff in das Gargut ein.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, stechen Sie das Speisenthermometer in das höchste Stück Fleisch.

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.



■ Stecken Sie den Stecker des Speisenthermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.

■ Schließen Sie die Tür.

■ Wählen Sie Betriebsart oder Automatikprogramm.

■ Stellen Sie die Temperatur und die Kerntemperatur ein, falls erforderlich.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Garvorgang wird beendet, sobald die Kerntemperatur erreicht ist.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Das Speisenthermometer kann heiß werden. Sie können sich am Speisenthermometer verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausziehen des Speisenthermometers aus der Anschlussbuchse an.

Garvorgang mit Speisenthermometer später starten

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen.

- Wählen Sie ändern | Erweiterte Einstellungen öffnen und stellen Sie im Feld Start um eine Zeit ein.
- Wählen Sie in Automatikprogrammen Später starten.

Der Zeitpunkt für das Ende kann ungefähr abgeschätzt werden, da die Dauer eines Garvorgangs mit Speisenthermometer in etwa der Dauer eines Garvorgangs ohne Speisenthermometer entspricht.

Sie können Garzeit und Fertig um nicht einstellen, da die Gesamtzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängt.

Restwärmenutzung

Kurz vor Ende des Garvorgangs schaltet die Garraumbeheizung aus. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

Durch diese automatische Nutzung der Restwärme wird Energie gespart.

Im Display wird diese Energiesparfunktion durch Energiesparphase angezeigt. Die gemessene Kerntemperatur erscheint dann nicht mehr.

Das Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse bleiben eingeschaltet.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, erscheint Vorgang beendet und ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

Tipp: Wenn das Fleisch noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart sein sollte, stechen Sie das Speisenthermometer an einer anderen Stelle ein und wiederholen Sie den Vorgang.

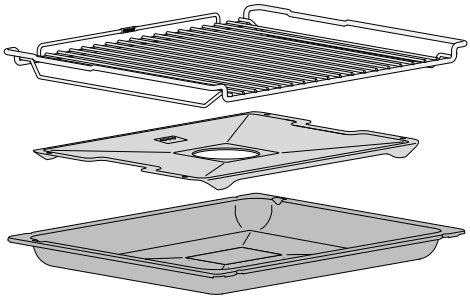
⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß.

Schließen Sie beim Grillen die Tür.

Tipps zum Grillen

- Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.
- Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.
- Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.
- Säubern Sie flache Fische und Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können den Fisch auch mit Zitronensaft beträufeln.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Falls vorhanden, legen Sie in den konventionellen Betriebsarten zusätzlich das Grill- und Bratblech dazwischen. Das Grill- und Bratblech schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.



Verwenden Sie nicht das Backblech.

- Bepinseln Sie zum Grillen den Rost mit Öl und legen Sie das Gargut darauf.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

- Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.
- Prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Temperatur wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Ebene wählen

- Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Garguts.
- Schieben Sie flaches Gargut in Ebene 3 oder 4 ein.
- Schieben Sie Gargut mit größerem Durchmesser in Ebene 1 oder 2 ein.

Garzeit wählen

- Grillen Sie flache Fleisch- oder Fischscheiben ca. 6–8 Minuten pro Seite. Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Garzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist.
- Bei Fleisch drücken Sie für die **Garprobe** mit einem Löffel darauf. So können Sie feststellen, wie weit das Fleisch gegart ist.

- **englisch/rosé**
  Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
- **medium**
  Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
- **durch**
  Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.

Tipp: Wenn die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt ist, aber der Kern noch nicht gar, schieben Sie das Gargut in eine niedrigere Ebene oder verringern Sie die Grilltemperatur. So wird die Oberfläche nicht zu dunkel.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen.

Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten.

Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

M Chef + Grill groß und Grill groß verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Grillen von flachem Gargut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen.

In der Betriebsart M Chef + Grill groß wird das Grillgut durch die elektromagnetischen Wellen im Inneren gegart und gleichzeitig von außen durch die gesamte Fläche des Oberhitze-/Grillheizkörpers gebräunt. Dadurch verkürzt sich die Grillzeit im Vergleich zur Betriebsart Grill groß.

Grill klein verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.

Nur der innere Bereich des Oberhitze-/Grillheizkörpers wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

M Chef + Umluftgrill und Umluftgrill verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsarten zum Grillen von Gargut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Hähnchen.

In der Betriebsart M Chef + Umluftgrill wird das Grillgut durch die elektromagnetischen Wellen im Inneren gegart und gleichzeitig von außen gebräunt, indem Oberhitze-/Grillheizkörper und Gebläse abwechselnd einschalten. Dadurch verkürzt sich die Grillzeit im Vergleich zur Betriebsart Umluftgrill.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

⚠ Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Insbesondere die Front des Dialoggarers wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.

Entfernen Sie Rückstande von Reinigungsmitteln sofort.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung:

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel auf der Front
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Edelstahl-Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Glasreiniger
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
- Schmutzradierer
- scharfe Metallschaber
- Stahlwolle
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln
- Backofenreiniger
- Edelstahlspiralen

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Mehrfache Verwendung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

Das Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Tipp: Verschmutzungen durch Obstsaft oder Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.

Normale Verschmutzungen entfernen

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Tür eine empfindliche Glasseidendichtung, die durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann.
Reinigen Sie die Glasseidendichtung möglichst nicht.

Umlaufend um die Tür befinden sich 2 Dichtungen.

Entfernen Sie diese Dichtungen niemals.

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
  Diese Reinigung ist besonders wichtig bei PerfectClean veredelten Teilen, da Rückstände von Reinigungsmitteln den Antihafteffekt beeinträchtigen.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Wenn das Speisenthermometer in Wasser gelegt oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt wird, wird es beschädigt.

Reinigen Sie das Speisenthermometer nur mit einem feuchten Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen

Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können auf Oberflächen bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese Flecken beeinträchtigen nicht die Gebrauchseigenschaften.

Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

- Entfernen Sie festgebackene Rückstände mit einem Glasschaber oder mit einer Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett), warmem Wasser und Handspülmittel.

Backofenreiniger verwenden

- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredeltem Email den Miele Backofenreiniger auf die kalten Oberflächen auf.

Wenn Backofenspray in Zwischenräume und Öffnungen gelangt, kommt es bei anschließenden Garvorgängen zu starker Geruchsbildung.

Sprühen Sie kein Backofenspray an die Garraumdecke.

Sprühen Sie kein Backofenspray in die Zwischenräume und Öffnungen der Garraumwände und -rückwand.

- Lassen Sie den Backofenreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

Backofenreiniger anderer Hersteller dürfen nur auf kalte Oberflächen aufgetragen werden und maximal 10 Minuten einwirken.

- Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirrreinigungsschwammes verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Garraum mit Pyrolyse reinigen

Statt manuell können Sie den Garraum mit der Funktion Pyrolyse reinigen.

Bei der Pyrolysereinigung wird der Garraum auf über 400 °C aufgeheizt. Vorhandene Verunreinigungen werden durch die hohen Temperaturen zersetzt und zerfallen zu Asche.

3 Pyrolysestufen mit unterschiedlicher Dauer stehen zur Verfügung:

- Stufe 1 bei leichter Verschmutzung
- Stufe 2 bei stärkerer Verschmutzung
- Stufe 3 bei starker Verschmutzung

Nach dem Start der Pyrolysereinigung wird die Tür automatisch verriegelt. Sie können sie erst nach dem Ende des Reinigungsprozesses wieder öffnen.

Sie können die Pyrolysereinigung auch zeitverzögert starten, um z. B. günstige Nachtstromtarife zu nutzen.

Nach der Pyrolysereinigung können Sie Pyrolyserückstände (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können, einfach entfernen.

Pyrolysereinigung vorbereiten

Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolysereinigung wird nicht pyrolysetaugliches Zubehör beschädigt.
Nehmen Sie sämtliches nicht pyrolysetaugliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für nachkaufbares, nicht pyrolysetaugliches Zubehör.

Das nachfolgend aufgelistete Zubehör ist pyrolysetauglich und kann während der Pyrolysereinigung im Garraum bleiben:

– Aufnahmegitter
– Rost HBBR 52

■ Nehmen Sie das nicht pyrolysetaugliche Zubehör heraus.

■ Schieben Sie den Rost in die oberste Ebene ein.

Grobe Verschmutzungen im Garraum können zu starker Rauchentwicklung führen.
Durch festgebackene Rückstände können bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen auf emaillierten Oberflächen entstehen.
Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und lösen Sie festgebackene Rückstände auf emaillierten Oberflächen mit einem Glasschaber.

Pyrolysereinigung starten

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Bei der Pyrolysereinigung erwärmt sich der Dialoggarer stärker als im normalen Betrieb.
Hindern Sie Kinder daran, den Dialoggarer während der Pyrolysereinigung zu berühren.

- Wählen Sie Pflege.
- Wählen Sie Pyrolyse.
- Wählen Sie die Pyrolysestufe entsprechend dem Verschmutzungsgrad.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können die Pyrolysereinigung sofort starten oder den Startzeitpunkt verschieben.

Pyrolysereinigung sofort starten

- Wenn Sie die Pyrolysereinigung sofort starten möchten, wählen Sie Sofort starten.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Pyrolysereinigung startet.

Die Tür wird automatisch verriegelt. Anschließend schalten Garraumbeheizung und Kühlgebläse automatisch ein.

Die verbleibende Restzeit der Pyrolysereinigung erscheint. Sie ist nicht veränderbar.

Wenn Sie zwischenzeitlich eine Kurzzeit eingestellt haben, ertönt nach Ablauf der Kurzzeit ein Signal, 🔔 blinkt und die Zeit wird hochgezählt. Sobald Sie die Sensortaste 🔔 berühren, schalten akustische und optische Signale aus.

Pyrolysereinigung zeitverzögert starten

- Wenn Sie die Pyrolysereinigung zeitverzögert starten möchten, wählen Sie Später starten.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der die Pyrolysereinigung starten soll.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Tür wird automatisch verriegelt. Im Display erscheint Start um und die eingestellte Startzeit.

Bis zum Startzeitpunkt können Sie die Startzeit über ändern neu einstellen.

Sobald der Startzeitpunkt erreicht ist, schalten Garraumbeheizung und Kühlgebläse automatisch ein und im Display erscheint die verbleibende Restzeit.

Pyrolysereinigung abschließen

Sobald die Restzeit abgelaufen ist, erscheint der Hinweis, dass die Tür entriegelt wird.

Sobald die Tür entriegelt ist, erscheint Vorgang beendet und ein Signal ertönt.

- Schalten Sie den Dialoggarer aus.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach der Pyrolysereinigung ist der Dialoggarer noch sehr heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie eventuelle Pyrolyserückstände entfernen und die Aufnahmegitter fetten.

- Reinigen Sie den Garraum und das pyrolysetaugliche Zubehör von eventuellen Pyrolyserückständen (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können.
- Geben Sie ein paar Tropfen hocherhitzbares Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegitter.

Die meisten Rückstände können Sie mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Tür eine empfindliche Glasseidendichtung, die durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann.
Reinigen Sie diese Dichtung möglichst nicht.

Emaillierte Oberflächen können sich durch übergelaufene Obstsäfte dauerhaft verfärben. Diese Farbveränderungen beeinträchtigen nicht die Eigenschaften des Emails.

Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen.

Pyrolysereinigung wird abgebrochen

Folgende Ereignisse führen zum Abbruch der Pyrolysereinigung:

- Sie schalten den Dialoggarer aus.
- Das Elektronetz fällt aus.

Generell bleibt nach Abbruch der Pyrolysereinigung die Tür verriegelt, bis die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist.

Wenn Sie den Dialoggarer ausschalten, erscheint Gerät ausschalten?.

- Wenn Sie die Pyrolysereinigung abbrechen wollen, wählen Sie ja.

Die Tür wird entriegelt, sobald die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist und der Dialoggarer wird ausgeschaltet.

- Wenn Sie die Pyrolysereinigung fortsetzen wollen, wählen Sie nein.

Die Pyrolysereinigung wird fortgesetzt.

Wenn das Elektronetz ausfällt, erscheint nach Netzrückkehr im Display Pyrolyse-Abbruch.

Die Tür wird entriegelt, sobald die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist.

Ein Signal ertönt und Vorgang beendet erscheint.

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.
- Starten Sie die Pyrolysereinigung erneut.

Entkalken

Das Verdampfungssystem sollte je nach Wasserhärte regelmäßig entkalkt werden.

Sie können einen Entkalkungsvorgang jederzeit durchführen.

Nach einer bestimmten Anzahl von Garvorgängen werden Sie aber automatisch aufgefordert, das Verdampfungssystem zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.

Die letzten 10 Garvorgänge bis zum Entkalken werden angezeigt und heruntergezählt. Danach ist die Verwendung von Betriebsarten und Automatikprogrammen mit Feuchteunterstützung gesperrt.

Diese Betriebsarten können Sie erst wieder verwenden, wenn Sie den Entkalkungsvorgang durchgeführt haben. Alle anderen Betriebsarten und Automatikprogramme ohne Feuchteunterstützung können Sie weiterhin verwenden.

Ablauf eines Entkalkungsvorgangs

Wenn Sie einen Entkalkungsvorgang gestartet haben, müssen Sie ihn komplett durchführen, da er nicht abgebrochen werden kann.

Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 90 Minuten und läuft in mehreren Schritten ab:

1. Entkalkungsvorgang vorbereiten
2. Entkalkungsmittel einsaugen
3. Einwirkphase
4. Spülvorgang 1
5. Spülvorgang 2
6. Spülvorgang 3
7. Restwasserverdampfung

Entkalkungsvorgang vorbereiten

Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

Damit Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel nicht unter das Einfüllrohr halten müssen, ist im Lieferumfang ein Kunststoffschlauch mit Saugnapf enthalten.

Um eine optimale Reinigungswirkung zu erzielen, empfehlen wir, die mitgelieferten, speziell für Miele entwickelten Entkalkungstabletten zu verwenden.

Tipp: Weitere Entkalkungstabletten erhalten Sie über den Miele Webshop, den Miele Kundendienst oder Ihren Miele Fachhändler.

Andere Entkalkungsmittel, die außer Zitronensäure auch andere Säuren enthalten und/oder die nicht frei von anderen unerwünschten Inhaltsstoffen sind, wie z. B. Chloriden, könnten zu Schäden führen.

Außerdem könnte die geforderte Wirkung bei nicht eingehaltener Konzentration des Entkalkungsmittels nicht gewährleistet werden.

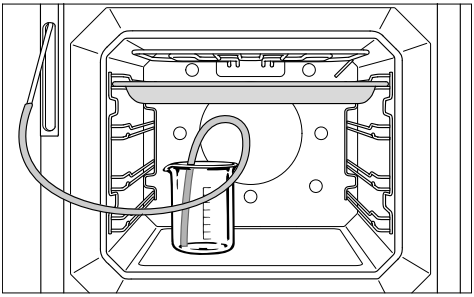
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie eine Entkalkungstablette vollständig darin auf.

Entkalkungsvorgang durchführen

- Wählen Sie Pflege.
- Wählen Sie Entkalken.

Wenn die Betriebsarten und Automatikprogramme mit Feuchteunterstützung bereits gesperrt waren, können Sie den Entkalkungsvorgang sofort durch Bestätigung mit *OK* starten.

- Schieben Sie das Universalblech bis zum Anschlag in die oberste Ebene, um das Entkalkungsmittel nach der Verwendung aufzufangen. Bestätigen Sie den Hinweis mit *OK*.



- Stellen Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel auf den Garraumboden.
- Befestigen Sie den Kunststoffschlauch mit einem Ende am Einfüllrohr. Stellen Sie das andere Ende bis auf den Gefäßboden in das Entkalkungsmittel und befestigen Sie es mit dem Saugnapf im Gefäß.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Einsaugvorgang startet. Pumpgeräusche sind zu hören.

Sie können den Einsaugvorgang jederzeit durch Auswahl von Stop oder Start unterbrechen und wieder fortsetzen.

Die tatsächlich eingesaugte Menge Entkalkungsmittel kann geringer sein als die geforderte, so dass im Gefäß ein Rest zurückbleibt.

Ein Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die **Einwirkphase** startet. Sie können den Zeitverlauf verfolgen.

- Lassen Sie das Gefäß samt Schlauchverbindung zum Einfüllrohr im Garraum stehen und füllen Sie ca. 300 ml Wasser nach, da das System während der Einwirkphase nochmals Flüssigkeit einsaugt.

Etwa alle 5 Minuten saugt das System nochmals etwas Flüssigkeit ein. Pumpgeräusche sind zu hören.

Während des gesamten Vorgangs bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet.

Am Ende der Einwirkphase ertönt ein Signal.

Verdampfungssystem nach der Einwirkphase spülen

Nach der Einwirkphase muss das Verdampfungssystem gespült werden, um Reste des Entkalkungsmittels zu entfernen.

Dazu wird dreimal ca. 1 l frisches Leitungswasser durch das Verdampfungssystem gepumpt und auf dem Universalblech aufgefangen.

- Nehmen Sie das Universalblech mit dem aufgefangenen Entkalkungsmittel heraus, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Ebene.
- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß.
- Nehmen Sie das Gefäß heraus, spülen Sie es gründlich und füllen Sie es mit ca. 1 l frischem Leitungswasser.
- Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum und befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Einsaugvorgang für den **ersten Spülvorgang** startet.

Das Wasser wird durch das Verdampfungssystem geleitet und auf dem Universalblech aufgefangen.

Hinweise zur Vorbereitung des **zweiten Spülvorgangs** erscheinen.

- Nehmen Sie das Universalblech mit dem aufgefangenen Spülwasser heraus, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Ebene.
- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß und füllen Sie das Gefäß mit ca. 1 l frischem Leitungswasser.
- Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum, befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Gehen Sie für den **dritten Spülvorgang** genauso vor.

Lassen Sie das Universalblech mit dem beim dritten Spülvorgang aufgefangenen Spülwasser während der Restwasserverdampfung im Garraum.

Restwasser verdampfen

Nach dem dritten Spülvorgang startet die Restwasserverdampfung.

- Nehmen Sie Gefäß und Schlauch aus dem Garraum.
- Schließen Sie die Tür.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

⚠ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.
Wasserdampf kann zu starken Verbrühungen führen.
Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.

Die Garraumbeheizung schaltet ein und die Dauer der Restwasserverdampfung erscheint.

Die Dauer wird je nach tatsächlich vorhandener Restwassermenge automatisch korrigiert.

Entkalkungsvorgang abschließen

Am Ende der Restwasserverdampfung erscheint ein Informationsfenster mit Hinweisen zur Reinigung nach dem Entkalkungsvorgang.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Ein Signal ertönt und Vorgang beendet erscheint.

- Schalten Sie den Dialoggarer mit der Taste Ein/Aus ⏻ aus.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Nehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Flüssigkeit heraus.
- Reinigen Sie abschließend den abgekühlten Garraum von eventuellen Feuchtigkeitsniederschlägen und Resten des Entkalkungsmittels.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum trocken ist.

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Sie haben die Einstellung QuickTouch | aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Dialoggarer dunkel. ■ Sobald Sie den Dialoggarer einschalten, erscheint das Hauptmenü. Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung QuickTouch | ein mit Uhrzeit.
	Der Dialoggarer hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Sie hören keinen Signalton.	Die Signaltöne sind ausgeschaltet oder zu leise eingestellt. ■ Schalten Sie die Signaltöne ein oder erhöhen Sie die Lautstärke über Einstellungen | Lautstärke | Signaltöne.
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung über Einstellungen | Händler | Messeschaltung | aus.
Inbetriebnahmesperre 🔒 **erscheint beim Einschalten im Display.**	Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet. ■ Sie können die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten, indem Sie das Symbol 🔒 mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Sicherheit | Inbetriebnahmesperre 🔒 | aus.
Netzausfall -Vorgang abgebrochen **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Schalten Sie den Dialoggarer aus und wieder ein. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
12:00 **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen. ■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.
Maximale Betriebsdauer erreicht **erscheint im Display.**	Der Dialoggarer wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. ■ Bestätigen Sie mit *OK*. Löschen Sie die Meldung Vorgang beendet durch Auswahl der Sensortaste ⮌. Danach ist der Dialoggarer wieder betriebsbereit.
F32 **erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schließt nicht. ■ Schalten Sie den Dialoggarer aus und wieder ein. Starten Sie anschließend die gewünschte Pyrolysereinigung erneut. ■ Wenn der Hinweis wiederholt angezeigt wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F33 **erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht. ■ Schalten Sie den Dialoggarer aus und wieder ein. ■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
⚠ Fehler **und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode erscheint im Display.**	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Funktion z. Zt. nicht verfügbar **erscheint nach Auswahl der Funktion Entkalken im Display.**	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Feuchtesteuerung defekt - Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab **erscheint nach Auswahl eines Automatikprogramms im Display.**	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. Sie können das Automatikprogramm auch ohne Feuchteunterstützung ablaufen lassen.

Problem	Ursache und Behebung
Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung wird kein Wasser eingesaugt.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung über Einstellungen | Händler | Messeschaltung | aus.
	Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Während eines Garvorgangs in einer M Chef Betriebsart läuft das Kühlgebläse mit einer sehr hohen Drehzahl.	Der Dialoggarer kann sich in den M Chef Betriebsarten stärker erwärmen als in den konventionellen Betriebsarten. Nach dem Garvorgang wird die Drehzahl automatisch reduziert. ■ Wenn dies häufiger vorkommt, überprüfen Sie gegebenenfalls die Einbausituation (siehe Kapitel „Installation“).
	Bei sehr kleinen Lebensmittelmengen im Garraum (z. B. beim Aufbacken von 2 Brötchen) erwärmt sich der Dialoggarer stärker als bei größeren Mengen. ■ Geben Sie möglichst größere Lebensmittelmengen in den Garraum.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).
Der Dialoggarer hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Dialoggarer schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Dialoggarers oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Dialoggarer wieder ein.
Das Gargut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn die Bräunung an einigen Stellen zu intensiv ist, haben Sie eine zu hohe Temperatur gewählt. ■ Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
	Wenn das Gargut vereinzelt harte oder trockene Stellen aufweist, haben Sie eine zu hohe Intensität gewählt. ■ Stellen Sie eine geringere Intensität ein oder führen Sie weniger Gourmet Units zu.

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Garzeit.
Das Gargut ist nach Zufuhr der eingestellten Gourmet Units noch nicht ausreichend gebräunt.	Sie haben eine zu niedrige Temperatur eingestellt. ■ Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Für eine intensivere Bräunung garen Sie das Gargut nur mit konventioneller Beheizung ohne Gourmet Units zu Ende.
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ In den Betriebsarten M Chef + Ober-/Unterhitze und Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen. ■ Verwenden Sie in den M Chef Betriebsarten möglichst Backformen aus Metall. Bei Backformen aus Silikon, Glas oder Keramik und mit einer Silikonmatte unter der Form kann es vorkommen, dass die Unterseite weniger gebräunt wird.
	Der Katalysator für die Geruchsreduzierung ist eingeschaltet. Bei empfindlichem Gargut wie z. B. Biskuit oder Kleingebäck kann es zu Unterschieden in der Bräunung kommen. ■ Wählen Sie die Einstellung Katalysator | aus.

Problem	Ursache und Behebung
Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück. ■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.
Beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs kommt es zu Geräuschen.	Durch die pyrolysebeständige Oberfläche der Aufnahmegitter kommt es zu Reibungseffekten beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs. ■ Zur Verminderung dieser Reibungseffekte geben Sie ein paar Tropfen hocherhitzbares Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegitter. Wiederholen Sie dies nach jeder Pyrolysereinigung.
Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.	Die Garraumbeleuchtung ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.

Kundendienst

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

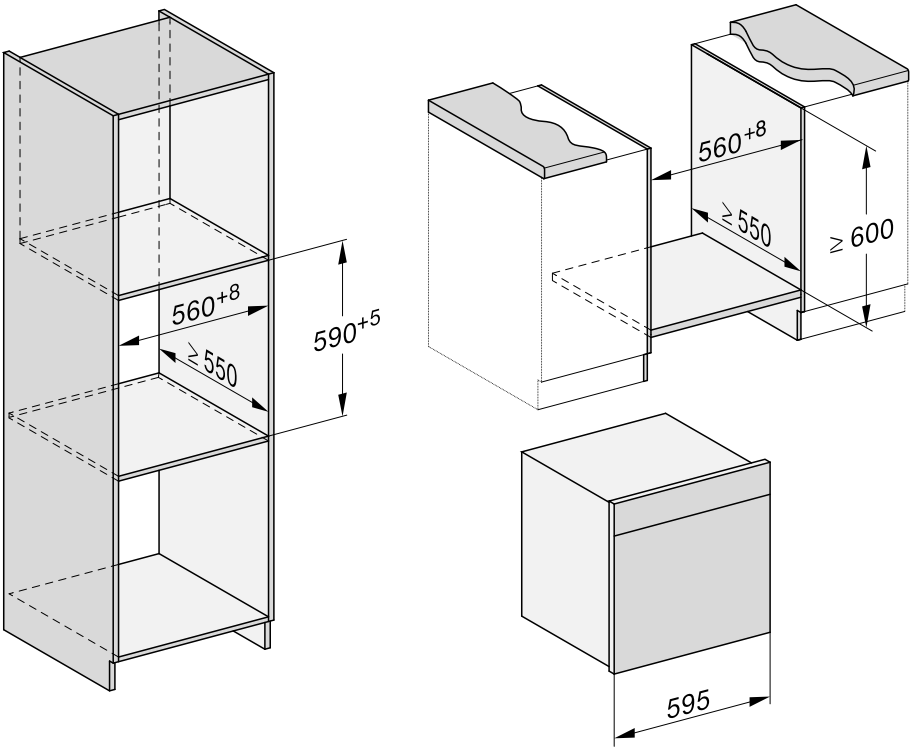
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Einbaumaße

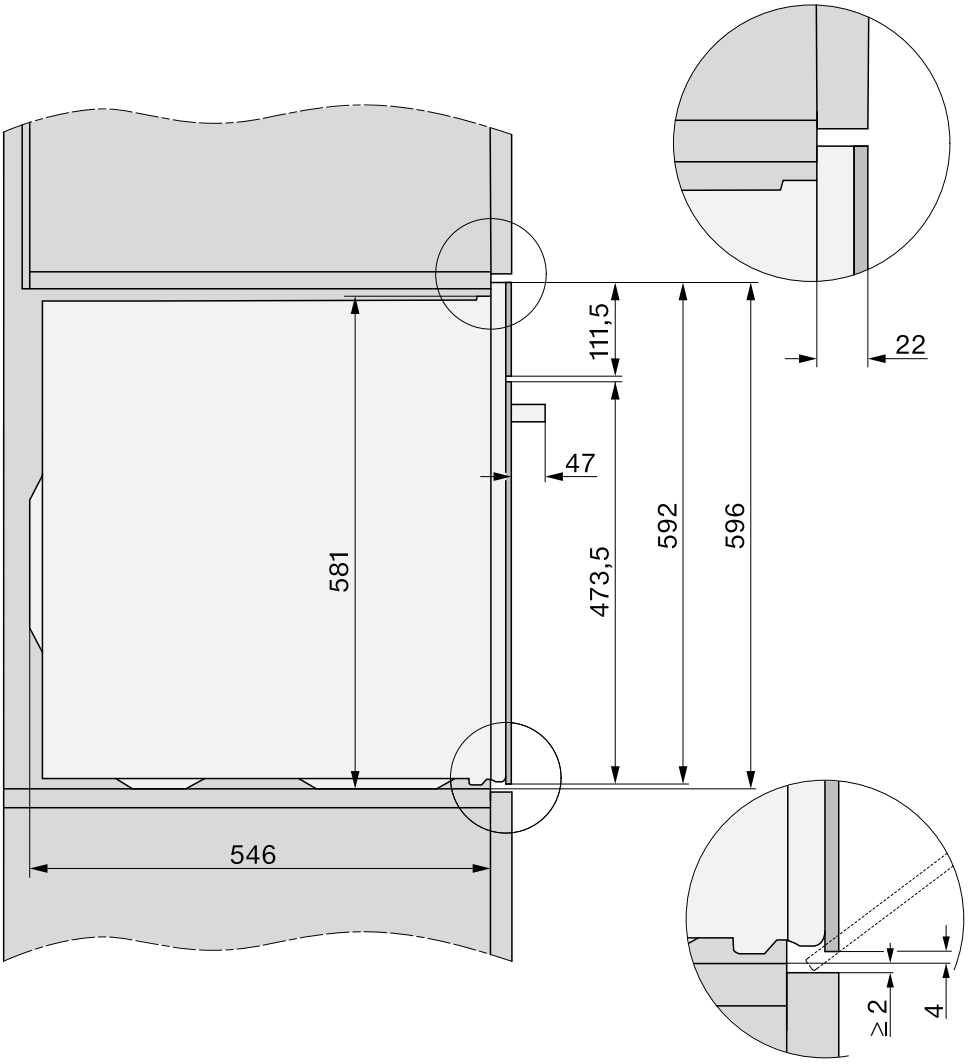
Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank

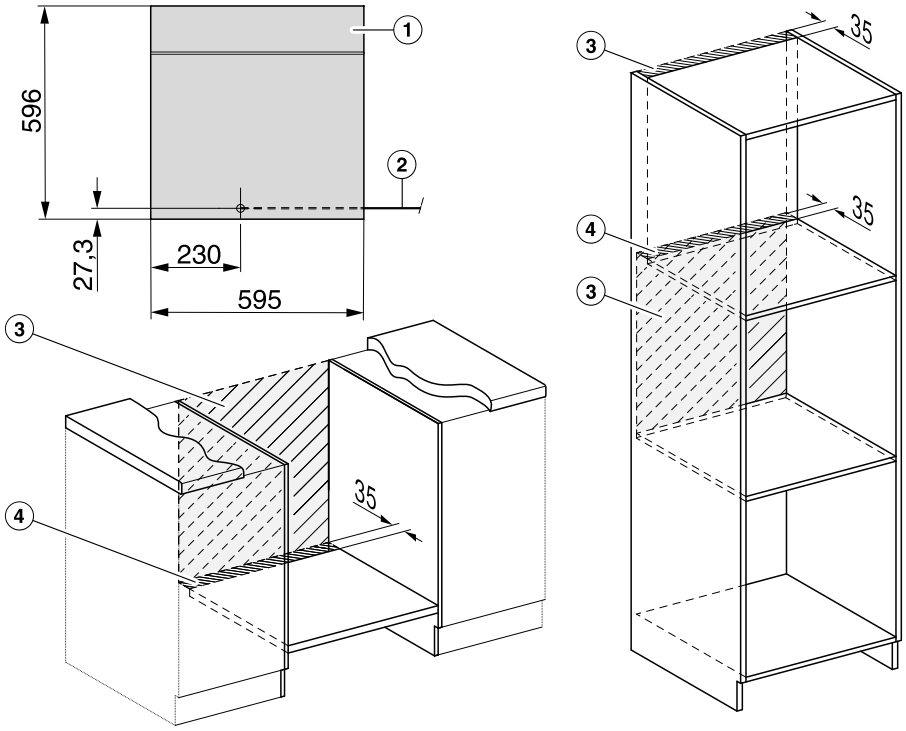
Wenn der Dialoggarer unter einem Kochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



Seitenansicht



Anschlüsse und Belüftung



① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, Länge = 2.000 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Lüftungsausschnitt min. 150 cm^2

Dialoggarer einbauen

Verwenden Sie den Dialoggarer nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

Der Dialoggarer benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Die erforderliche Kühlluft darf nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

Beachten Sie beim Einbau unbedingt:

Bauen Sie im Umbauschrank keine Rückwand ein.

Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Dialoggarer gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.

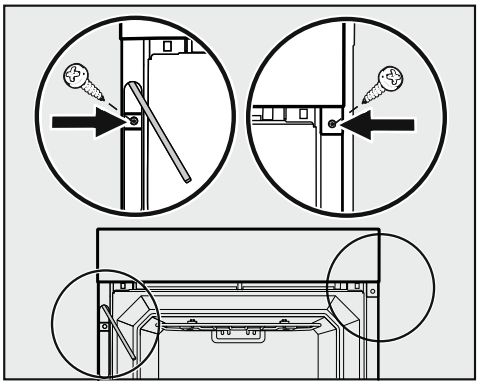
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschrankes.

- Stellen Sie vor dem Einbau sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.
- Schließen Sie den Dialoggarer elektrisch an.

Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Dialoggarer am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

- Schieben Sie den Dialoggarer in den Umbauschrank und richten Sie den Dialoggarer aus.
- Öffnen Sie die Tür.



- Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende nach vorn.
- Befestigen Sie den Dialoggarer mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschrankes.

Elektroanschluss

Der Dialoggarer ist mit Netzanschlussleitung und Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 220–240 V ausgerüstet.

Die Absicherung muss mit mindestens 16 A erfolgen.

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose erfolgen. Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Der Dialoggarer sollte so positioniert sein, dass der Netzstecker erreichbar ist.

Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung vorhanden sein.

Als Trennvorrichtung gelten zugängliche Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören Leitungsschutzschalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Die erforderlichen **Anschlussdaten** entnehmen Sie dem Typenschild, das sich an der Frontseite des Garraums befindet. Die Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch den Miele Kundendienst installiert werden.

Dieser Dialoggarer erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.

Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Wellen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

Gartabellen

Rührteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Muffins (Blech)		165	✓	2	150	||	25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Small Cakes (1 Blech)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170[1]	–	2	–	–	15–25	–
Small Cakes (2 Bleche)*		150[1]	–	2+3	–	–	30–40	–
Sandkuchen (Kastenform, 30 cm)		170	–	2	--	|	35–45	–
		160–170[1]	–	2	–	–	60–70	–
Marmorkuchen (Kastenform, 30 cm/Kranzform, ∅ 26 cm)		200	–	2	200	|||	30–40	–
		170–180	–	2	–	–	60–70	–
Marmorkuchen (Gugelhupfform, ∅ 26 cm)		200	–	2	250	|||	30–40	–
		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
Nusskuchen (Kastenform, 30 cm)		160	–	2	250	|||	50–60	✓
		150–160	–	2	–	–	65–75	–
Nusskuchen (Kranzform/Gugelhupfform, ∅ 26 cm)		160	✓	2	270	|||	40–50	–
		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
Napfkuchen (Gugelhupfform, ∅ 26 cm)		180	–	2	280	|||	55–65	–
		150–160	–	2	–	–	80–90	–
Obstkuchen (Blech)		180	–	2	220	||	25–35	✓
		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
Obstkuchen (Springform, ∅ 26 cm)		160	✓	2	300	||	40–50	✓
		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
Tortenboden (Tortenbodenform, ∅ 28 cm)		160–170	–	2	–	–	30–40	–

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, CF Crisp function, M Chef + Heißluft plus, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus, -- keinen Wert einstellen

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

Knetteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Plätzchen (1 Blech)		150–160	–	2	–	–	25–35	–
Plätzchen (2 Bleche)		150–160	–	2+3	–	–	25–35[2]	–
Spritzgebäck (1 Blech)*		140	–	2	–	–	18–25	–
		160[1]	–	3	–	–	25–30	–
Spritzgebäck (2 Bleche)*		140	–	2+3	–	–	60–70[2]	–
Tortenboden (Tortenbodenform, ∅ 28 cm)		180–190[1]	–	2	–	–	20–30	–
Käsekuchen (Springform, ∅ 26 cm)		155	–	2	200	|	55–65	–
		150–160	–	2	–	–	85–95	–
Apple Pie (Springform, ∅ 20 cm)*		170	–	2	–	–	90–100	–
		180	–	2	–	–	70–80	–
Apfelkuchen gedeckt (Springform, ∅ 26 cm)		180	–	2	300	||	40–50	✓
		170–180	–	2	–	–	65–75	–
Obstkuchen mit Guss (Springform, ∅ 26 cm)		170	–	2	300	||	45–55	–
		160–170	–	2	–	–	65–75	–
Obstkuchen mit Guss (Blech)		180	–	2	250	||	50–60	✓
		160–170	–	2	–	–	65–75	✓
Wähe süß (Blech)		210–220	✓	1	250	|||	35–45	✓
		190–200	–	2	–	–	55–65	✓

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, CF Crisp function, M Chef + Heißluft plus, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, M Chef + Intensivbacken, Intensivbacken, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

2 Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

Gartabellen

Hefeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Gugelhupf (Gugelhupfform, ∅ 24 cm)		180	–	2	180	|||	40–50	–
		170–180	–	2	–	–	55–65	–
Christstollen		170	–	2	180	||	40–50	–
		150–160	–	2	–	–	70–80	–
Streuselkuchen mit/ohne Obst (Blech)		190	–	2	200	||	35–40	✓
		170–180	–	2	–	–	45–55	✓
Obstkuchen (Blech)		190	–	3	200	||	35–40	✓
		200	✓	3	–	–	45–55	✓
Rosinenschnecken (Blech)		180	✓	2	140	||	20–30	–
		160–170	–	2	–	–	35–45	–
Weißbrot (freigeschoben), in 2 Garschritten	 [1]	200	✓	2	– 100	– ||	12[4] 20–30	–
Weißbrot (Kastenform, 30 cm)		200	✓	2	170	|||	30–40[5]	–
Vollkornbrot (Kastenform, 30 cm), in 2 Garschritten		220 180[2]	✓ –	2	–	–	25[5] 25–35	–
Hefeteig aufgehen lassen		30–35	–	–[3]	–	–	15–60	–

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, CF Crisp function, M Chef + Heißluft plus, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Klimagaren mit Beheizungsart Heißluft plus, Klimagaren mit Beheizungsart Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

1 Setzen Sie den Garvorgang in der geänderten Betriebsart fort.

2 Reduzieren Sie die Temperatur nach der angegebenen Garzeit und setzen Sie den Garvorgang fort.

3 Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.

4 2 Dampfstöße | manuell: Lösen Sie den 1. Dampfstoß sofort nach Garguteinschub aus und den 2. Dampfstoß nach 5 Minuten.

5 2 Dampfstöße | zeitgesteuert: Lösen Sie den 1. Dampfstoß 1 Minute nach Garguteinschub aus und den 2. Dampfstoß nach 7 Minuten.

Quark-Öl-Teig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Streuselkuchen mit/ohne Obst (Blech)		190	–	3	200	||	35–40	✓
		170–180	–	3	–	–	45–55	✓
Apfeltaschen (Blech)		180	–	2	130	||	20–30	–
		160–170	–	2	–	–	30–40	–

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, CF Crisp function, M Chef + Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

Biskuitteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Biskuitboden (2 Eier, Springform, ∅ 26 cm)		180	–	2	70	||	15–20	–
		170–180	–	2	–	–	25–30	–
Biskuitboden (4–6 Eier, Springform, ∅ 26 cm)		180	✓	2	150	||	20–25	✓
		170–180[1]	–	2	–	–	40–50	✓
Wasserbiskuit (Springform, ∅ 26 cm)*		170–180	–	2	–	–	30–40	–
		160–170[1]	–	2	–	–	25–35	–
Biskuitplatte (Blech)		180–190	✓	2	–	–	15–20	–

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, CF Crisp function, M Chef + Heißluft plus, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

Gartabellen

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

Kuchen/Gebäck (Zubehör)	▭	[°C]		4 1	GU	INT	[min]	CF
Windbeutel (Blech)	M Chef + Heißluft plus	190	–	2	350	|||	30–40	✓
	Ober-/Unterhitze	190[1]	–	2	–	–	35–45	✓
Blätterteigtaschen (Blech)	M Chef + Heißluft plus	210	✓	2	130	|||	15–25	–
	Heißluft plus	180–190	–	2	–	–	30–40	–
Makronen (1 Blech)	Heißluft plus	120–130	–	2	–	–	40–50	✓
Makronen (2 Bleche)	Heißluft plus	120–130	–	2+3	–	–	45–55	✓
Apfelstrudel (Blech)	M Chef + Ober-/Unterhitze	220[1]	–	2	120	|||	30–40	✓
	Ober-/Unterhitze	200–210[1]	–	2	–	–	45–55	✓

▭ Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), 4 1 Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, CF Crisp function, M Chef + Heißluft plus, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

[1] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

Pikantes

Gargut (Zubehör)		[°C]		4 1	GU	INT	[min]	CF
Wähe pikant, Knetteig (Blech)		240	✓	2	220	|||	25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Zwiebelkuchen (Blech)		190	✓	2	250	||	35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, Hefeteig (Blech)		220	✓	2	100	||	25–35	✓
		200–210[3]	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, Quark-Öl-Teig (Blech)		200–210[3]	–	3	–	–	35–45	✓
Toast* (Rost)		300[4]	✓	3	–	–	5–8	–
Überbackenes/Gratiniertes (z. B. Toast) (Rost auf Universalblech)	[2]	250[4]	✓	3	–	–	4–7	–
Grillgemüse (Rost und Universalblech)[1]	[2]	275[4]	✓	4/3	–	–	5–10[5]	–
Maiskolben (Rost auf Universalblech)		300[4]	✓	3	–	–	15–25[6]	–

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), 4 1 Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, CF Crisp function, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grill groß, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1 Schieben Sie den Rost in Ebene 4 ein und das Universalblech in Ebene 3.

2 Sie können je nach Menge auch die Betriebsart Grill klein verwenden.

3 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

4 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

5 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

6 Drehen Sie das Gargut mehrfach während des Garvorgangs.

Gartabellen

Rind

Gargut (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	2	150–160	✓	2	–	–	130–140[6]	--
Rinderfilet „englisch“, ca. 1,3 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	60	|	30–40	45–48
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Rinderfilet „medium“, ca. 1,3 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	60	|	55–65	54–57
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Rinderfilet „durch“, ca. 1,3 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	60	|	130–140	63–66
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	200–210	63–66
Roastbeef „englisch“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	30–40	45–48
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Roastbeef „medium“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	55–65	54–57
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Roastbeef „durch“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	130–140	63–66
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	200–210	63–66
Burger/Frikadellen (Rost auf Universalblech)[*,1]		300[5]	✓	3	–	–	15–25[7]	--

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Spezialanwendung Niedertemperaturgaren, Grill groß, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1 Schieben Sie Rost und Universalblech während der Aufheizphase in den Garraum.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

3 Heizen Sie den Garraum 15 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

4 Reduzieren Sie die Temperatur nach der Aufheizphase und setzen Sie den Garvorgang fort.

5 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

6 Gießen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an und garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 100 Minuten der Garzeit, gießen Sie nochmals ca. 0,25 l Flüssigkeit an und setzen Sie den Garvorgang fort.

7 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

Gartabellen

Schwein

Gargut (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]
Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter)		150	✓	2	--	||	110–120[10]	85
Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		170–180	✓	2	–	–	120–150[11]	80–90
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter), in 2 Garschritten	[3] [4]	130 250 200	–	2	–	–	70 60–80	80–90
Schweinefilet, ca. 350 g (Bräter)	[5]	200	✓	2	150	|||	15–25	--
Schweinefilet, ca. 350 g (Rost auf Universalblech)[1]	[5]	130[7] 90–100[8]	–	2	–	–	70–90	60–69
Kasseler, ca. 1 kg (Auflaufform und Rost)		140	–	2	500	||	70–80[12]	--
Kasseler, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	[5]	130[7] 95–105[8]	–	2	–	–	140–160	63–66
Hackbraten, ca. 1 kg (Auflaufform und Rost)		230	✓	2	--	|||	40–50[13]	75
Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech)		190–200	✓	2	–	–	70–80	75–85
Frühstücksspeck/Bacon (Rost und Universalblech)[2]	[6]	275[9]	✓	4/3	–	–	4–6	--
Bratwurst (Rost auf Universalblech)	[6]	300[9]	✓	3	–	–	15–25[14]	--

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, Kerntemperatur, M Chef + Heißluft plus, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Klimagaren, Spezialanwendung Niedertemperaturgaren, Grill groß, ✓ ein, – aus, -- keinen Wert einstellen

1 Schieben Sie Rost und Universalblech während der Aufheizphase in den Garraum.

2 Schieben Sie den Rost in Ebene 4 ein und das Universalblech in Ebene 3.

3 3 Dampfstöße | zeitgesteuert: Lösen Sie den 1. Dampfstoß 5 Minuten nach Garguteinschub aus, den 2. Dampfstoß nach 20 Minuten und den 3. Dampfstoß nach 50 Minuten.

Erhöhen Sie die Temperatur nach 50 Minuten. Wenden Sie das Fleisch, gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an und setzen Sie den Garvorgang fort.

4 Ändern Sie nach 70 Minuten die Betriebsart, reduzieren Sie die Temperatur und setzen Sie den Garvorgang fort.

5 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

6 Sie können je nach Menge auch die Betriebsart Grill klein verwenden.

7 Heizen Sie den Garraum 15 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

8 Reduzieren Sie die Temperatur nach der Aufheizphase und setzen Sie den Garvorgang fort.

9 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

10 Gießen Sie nach 30 Minuten der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

11 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 60 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

12 Gießen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an.

13 Gießen Sie nach 15 Minuten der Garzeit ca. 0,25 l Flüssigkeit an.

14 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

Gartabellen

Kalb

Gargut (Zubehör)		[°C]		4 1	GU	INT	[min]	[°C]
Kalbsschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	2	160	✓	2	–	–	120–130[4]	--
Kalbsfilet „rosé“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	30–40	45–48
	2	120[3]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Kalbsfilet „medium“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	55–65	54–57
	2	120[3]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Kalbsfilet „durch“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	130–140	63–66
	2	120[3]	✓	2	–	–	200–210	63–66
Kalbsrücken „rosé“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	30–40	45–48
	2	120[3]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Kalbsrücken „medium“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	55–65	54–57
	2	120[3]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Kalbsrücken „durch“, ca. 1 kg (Rost auf Universalblech)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	130–140	63–66
	2	120[3]	✓	2	–	–	200–210	63–66

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), 4 1 Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, M Chef + Ober-/Unterhitze, Spezialanwendung Niedertemperaturgaren, ✓ ein, – aus

1 Schieben Sie Rost und Universalblech während der Aufheizphase in den Garraum.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

3 Heizen Sie den Garraum 15 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

4 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 90 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

Lamm, Wild

Gargut (Zubehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]
Lammkeule mit Knochen, ca. 1,5 kg (Bräter)	2	150	✓	2	280	|	80–110[5]	64–82
		170–180	–	2	–	–	80–120	64–82
Lammrücken ohne Knochen (Rost auf Universalblech)[1]	2	130[3] 95–105[4]	–	2	–	–	40–60	54–66
		180–190[3]	–	2	–	–	15–25	54–66
Hirschrücken ohne Knochen (Universalblech)	2	160–170[3]	–	2	–	–	70–90	60–80
Rehrücken ohne Knochen (Universalblech)	2	140–150[3]	–	2	–	–	25–35	60–80
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 1 kg (Bräter)	2	150	✓	2	220	|	70–90[6]	75–85

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, Kerntemperatur, M Chef + Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Spezialanwendung Niedertemperaturgaren, ✓ ein, – aus

1 Schieben Sie Rost und Universalblech während der Aufheizphase in den Garraum.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

3 Heizen Sie den Garraum 15 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

4 Reduzieren Sie die Temperatur nach der Aufheizphase und setzen Sie den Garvorgang fort.

5 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 40 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

6 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 30 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

Gartabellen

Geflügel, Fisch

Gargut (Zubehör)		[°C]		4 1	GU	INT	[min]	[°C]	CF
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Rost auf Universalblech)	M Chef + Heißluft plus	230	✓	2	--	||	30–40	75	✓
	Bratautomatic	170–180	–	2	–	–	55–65	80–85	✓
Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech)	Umluftgrill	190[1]	✓	2	–	–	65–75[3]	--	–
Geflügel, ca. 2 kg (z. B. Ente) (Bräter)	M Chef + Heißluft plus	190 220[2]	–	2	350	||	90–110[4]	90	✓
	Heißluft plus	180–190	✓	2	–	–	100–120[5]	85–90	✓
Geflügel, ca. 4 kg (z. B. Gans) (Bräter)	Bratautomatic	160–170	✓	2	–	–	180–200	90–95	✓
Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech)	M Chef + Heißluft plus	200	✓	2	100	|||	10–20	70–75	–
	Klimagaren mit Beheizungsart Ober-/Unterhitze	220–230	✓	2	–	–	20–30[6]	70–75	–
Forellen, 2 Stück à 230–250 g (Universalblech)	Umluftgrill	225[1]	✓	2	–	–	12–17[3]	--	–
Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforelle, Saibling) (Universalblech)	M Chef + Heißluft plus	225	✓	2	--	|||	20–30	70–75	–

Betriebsart, Temperatur, Schnellaufheizen oder Vorheizen (je nach Betriebsart), 4 1 Ebene, GU Gourmet Units, INT Intensität (| sanft, || mittel, ||| stark), Garzeit, Kerntemperatur, CF Crisp function, M Chef + Heißluft plus, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Bratautomatic, Umluftgrill, Klimagaren mit Beheizungsart Ober-/Unterhitze, ✓ ein, Grill groß, – aus, -- keinen Wert einstellen

1 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

2 Erhöhen Sie die Temperatur nach ca. 70 Minuten und setzen Sie den Garvorgang fort.

3 Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

4 Gießen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an. Legen Sie das Fleisch mit der Brustseite nach unten in den Bräter. Wenden Sie das Fleisch nach 40 Minuten und bestreichen Sie es nach 60 Minuten mit Salzwasser.

5 Gießen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an. Wenden Sie das Fleisch nach 60 Minuten.

6 Lösen Sie 5 Minuten nach Beginn des Garvorgangs 1 manuellen Dampfstoß aus.

In den Tabellen auf den folgenden Seiten sind die Anwendungen im Gourmet Assistenten Ihres Dialoggarers aufgelistet.

Wenn es in der Tabelle angegeben ist, orientieren Sie sich am entsprechenden Rezept im Kochbuch für Ihren Dialoggarer.

Die Betriebsart ist vorgegeben und kann nicht verändert werden. Die Vorschlagswerte für Temperatur, Gourmet Units, Intensität und Garzeit können Sie verändern.

Wenn Sie eine größere oder kleinere Menge zubereiten wollen als im Rezept angegeben, verwenden Sie eine entsprechend größere oder kleinere Form (z. B. die runde Backform statt des Universalblechs).

In den Tabellen sind Zutatenmengen, die vom jeweiligen Rezept abweichen, entsprechend angegeben. Andernfalls gelten die Zutatenmengen des Rezepts.

Gourmet Assistent
Kuchen
Blechkuchen
Butterkuchen (Rezept: „Butterkuchen“)
Streuselkuchen mit Obst
Hefeteig (Rezept: „Streuselkuchen mit Obst (Hefeteig)“)
Quark-Öl-Teig (Rezept: „Streuselkuchen mit Obst (Quark-Öl-Teig)“)
Rührkuchen
Marmorkuchen (Rezept für alle Formen: „Marmorkuchen“)
Gugelhupfform 24 cm (angegebene Zutatenmenge)
Kastenform 30 cm (0,7-fache Zutatenmenge)
Kranzform 26 cm (angegebene Zutatenmenge)
Sandkuchen (Rezept für alle Formen: „Sandkuchen mit Vanille“)
Gugelhupfform 24 cm
Kastenform 30 cm
Kranzform 26 cm

Übersicht Gourmet Assistent

Gourmet Assistent
Brot
Focaccia (Rezept: „Focaccia“)
runde Backform (0,3-fache Zutatenmenge)
Universalblech (angegebene Zutatenmenge)
Weißbrot
freigeschoben (Rezept: „Weißbrot frisch“)
800 g (angegebene Zutatenmenge)
1000 g (1,25-fache Zutatenmenge)
Kastenform 25 cm (Rezept: „Kräuter-Weißbrot“, 0,8-fache Zutatenmenge)
Kastenform 30 cm (Rezept: „Kräuter-Weißbrot“, angegebene Zutatenmenge)
Weizenmischbrot (Rezept: „Weizenmischbrot frisch“)
Kastenform 25 cm (0,8-fache Zutatenmenge)
Kastenform 30 cm (angegebene Zutatenmenge)
Brötchen
Süße Hefebrötchen (Rezept: „Rosinenbrötchen“)
5 Stück (halbe Zutatenmenge)
10 Stück (angegebene Zutatenmenge)
Weizenbrötchen (Rezept: „Weizenbrötchen frisch“)
4 Stück (halbe Zutatenmenge)
8 Stück (angegebene Zutatenmenge)

Gourmet Assistent
Pizza & Co.
Blätterteigtaschen (Rezept: „Würstchen im Teigmantel“)
4 Stück (0,7-fache Zutatenmenge)
6 Stück (angegebene Zutatenmenge)
8 Stück (1,3-fache Zutatenmenge)
Pizza (Rezept: „Pizza (Hefeteig)“)
Backblech (angegebene Zutatenmenge)
runde Backform (halbe Zutatenmenge)
Quiche (Rezept: „Quiche Lorraine“)
Wähe (Rezept: „Käsewähe“)
Backblech (doppelte Zutatenmenge)
runde Backform (angegebene Zutatenmenge)
Fleisch
Geflügel
Hähnchen ganz (Rezept: „Hähnchen“)
Putenbrustbraten (Rezept: „Putenbrust gefüllt“)
Kalb
Kalbsfilet (Rezept für alle Gargrade: „Kalbsfilet“)
rosé / medium / durch
Kalbsrücken (Rezept für alle Gargrade: „Kalbsrücken“)
rosé / medium / durch
Rind
Rinderfilet (Rezept für alle Gargrade: „Rinderfilet“)
englisch / medium / durch
Roastbeef (Rezept für alle Gargrade: „Roastbeef“)
englisch / medium / durch
Schwein
Hackbraten (Rezept: „Hackbraten“)
Kasseler (Rezept: „Kasseler“)
Schweinebraten (Rezept: „Schweinebraten“)
Schweinefilet
rosé / medium / durch

Übersicht Gourmet Assistent

Gourmet Assistent
Fisch
Lachsfilet gratiniert (Rezept: „Lachsfilet gratiniert“)
2 Portionen (0,3-fache Zutatenmenge)
4 Portionen (0,7-fache Zutatenmenge)
6 Portionen (angegebene Zutatenmenge)
8 Portionen (1,3-fache Zutatenmenge)
Lachsforelle ganz (Rezept: „Lachsforelle gefüllt“, ohne Füllung)
600–1800 g (Zutatenmenge entsprechend anpassen)
Zanderfilet (Rezept „Zander im Kräuterbett“)
400–1600 g (Zutatenmenge entsprechend anpassen)
Meeresfrüchte
Miesmuscheln (Rezept: „Thai-Muscheln“)
500–2000 g (Zutatenmenge entsprechend anpassen)

Gourmet Assistent
Aufläufe & Gratins
Kartoffelgratin (Rezept: „Kartoffelgratin“)
2 Portionen (halbe Zutatenmenge)
4 Portionen (angegebene Zutatenmenge)
6 Portionen (1,5-fache Zutatenmenge)
8 Portionen (doppelte Zutatenmenge)
Lasagne (Rezept: „Lasagne“)
2 Portionen (halbe Zutatenmenge)
4 Portionen (angegebene Zutatenmenge)
6 Portionen (1,5-fache Zutatenmenge)
8 Portionen (doppelte Zutatenmenge)
Nudelauflauf (Rezept: „Nudelauflauf“)
2 Portionen (halbe Zutatenmenge)
4 Portionen (angegebene Zutatenmenge)
6 Portionen (1,5-fache Zutatenmenge)
8 Portionen (doppelte Zutatenmenge)
Gemüse
Ratatouille (Rezept: „Ratatouille“)
500–3000 g (Zutatenmenge entsprechend anpassen)
Wurzelgemüse (Rezept „Wurzelgemüse orientalisch“)
500–2500 g (Zutatenmenge entsprechend anpassen)

Übersicht Automatikprogramme Auto

In den Tabellen auf den folgenden Seiten sind die werkseitig vorhandenen Automatikprogramme Ihres Dialoggarers aufgelistet.

Die dazugehörigen Rezepte finden Sie im Kochbuch für Ihren Dialoggarer.

Automatikprogramme
M Chef Menü
Hackfleisch| Gemüse|Reis
Kebab|Blumenkohl|Focaccia
Lachs|Hähnchen|Brioche
Lamm|Gemüse| Kartoffeln
Meeresfrüchte| Lachs|Rind
Saibling|Gemüse|Kartoffeln
Wolfsbarsch| Hähnchen
Kuchen
Apfelkuchen fein
Biskuittorte
Butterkuchen
Hefeteig gehen lassen
Karamell-Apfel-Kuchen
Käsekuchen
Kokoskuchen
Mandelkuchen
Marmorkuchen
Sandkuchen mit Vanille
Schokoladen-Nuss-Kuchen
Streuselkuchen mit Obst
Hefeteig
Quark-Öl-Teig
Teekuchen
Zimt-Macadamia-Kranz

Automatikprogramme
Gebäck
Ausstechplätzchen
Rosinenschnecken
Schoko-Kirsch-Muffins
Spritzgebäck
Vanillekipferl
Walnuss-Muffins
Windbeutel
Brot
Focaccia
Hefezopf
Hefezopf bunt
Kräuter-Weißbrot
Tigerbrot
Weißbrot frisch
Weizenbrot mit Körnern
Weizenmischbrot frisch
Weizenmischbrot gefroren
Zuckerbrot
Brötchen
Croissants
Rosinenbrötchen
Schokobrötchen
Weizenbrötchen frisch
Weizenbrötchen gefroren

Übersicht Automatikprogramme Auto

Automatikprogramme
Pizza & Co.
Gemüsewähe
Käsewähe
Kohlrabi-Strudel mit Hummer
Lachs im Teigmantel
Pizza
Hefeteig
Quark-Öl-Teig
Quiche Lorraine
Spinat im Blätterteig
Tomaten-Ricotta-Quiche
Wirsing-Strudel
Würstchen im Teigmantel
Fleisch
Geflügel
Ente
Hähnchen
Putenbrust gefüllt
Kalb
Kalbsfilet
Kalbsrücken
Rind
Rinderfilet
Roastbeef
Schwein
Hackbraten
Kasseler
Pulled Pork
Schweinebraten
Schweinefilet gefüllt
Schweinefilet im Blätterteig

Automatikprogramme
Fisch
Dorade im Gemüsebett
Fisch in Eis
Kabeljau unter Kräuterkruste
Lachs konfiert
Lachs unter der Teighaube
Lachsfilet gratiniert
Lachsforelle gefüllt
Wolfsbarsch in der Salzkruste
Zander im Kräuterbett
Meeresfrüchte
Gemüse-Garnelen
Jakobsmuscheln konf.
Thai-Muscheln
Aufläufe & Gratins
Chicoréegratin
Kartoffelgratin
Lasagne
Moussaka
Nudelauflauf
Paella
Shepherd's Pie
Terrine & Co.
Hackfleischpastete
Hähnchen-Hummer-Terrine
Lachsterrine

Übersicht Automatikprogramme Auto

Automatikprogramme
Gemüse
Antipasti
Aubergine
Champignons
Paprika
Blumenkohl gebacken
Fenchel mit Prosecco
Gemüsepfanne
Ratatouille
Spargel
Wurzelgemüse orientalisch
Zucchini gratiniert
Dessert
Ananas gratiniert
Buchteln
Crème Caramel
Crumble
Himbeersoufflé
Kürbissoufflé
Limepie
Schokoladen-Verführung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Dialoggarer der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls	< 100 mW

Urheberrechte und Lizenzen

Für die Bedienung und Steuerung des Gerätes nutzt Miele Software.

Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und weiterer betroffener Softwarelieferanten (z. B. Adobe) sind zu respektieren.

Miele und seine Lieferanten behalten sich jegliche Rechte an den Softwarekomponenten vor.

Insbesondere sind verboten:

- Vervielfältigung und Verbreitung,
- Erzeugung von Veränderungen und abgeleiteten Ständen,
- Dekompilierung, Rückwärtsentwicklung, Zerlegung und anderweitige Reduzierungen der Software.

Dieses Produkt enthält Adobe® Flash® Player Software unter Lizenz der Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe und Flash sind eingetragene Markenzeichen der Adobe Systems Incorporated.

In die Software sind auch unter GNU General Public License sowie unter weitere Open Source Lizenzen fallende Komponenten integriert.

Sie können eine Übersicht über die integrierten Open Source Komponenten nebst einer Kopie der jeweiligen Lizenz unter http://www.miele.com/device-software-licences nach Eingabe Ihres konkreten Produktnamens erhalten.

Miele übergibt den Quellcode für alle Komponenten der unter der GNU General Public License und vergleichbaren Open Source Lizenzen lizensierten Software.

Um einen solchen Quellcode zu erhalten, senden Sie eine E-Mail an info@miele.com.

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-20 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif; Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

DO 7860

de-DE, AT

M.-Nr. 11 527 490 / 02