



## Gebrauchs- und Montageanweisung Dialoggarer




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

# Inhalt

---

<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	8
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	21
<b>Übersicht</b> .....	22
Dialoggarer .....	22
<b>Bedienelemente Dialoggarer</b> .....	23
Taste Ein/Aus ① .....	24
Sensortasten .....	24
Touchdisplay .....	25
Symbole .....	26
Bedienprinzip .....	27
<b>Ausstattung</b> .....	29
Modellbezeichnung .....	29
Typenschild .....	29
Lieferumfang .....	29
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör .....	29
Aufnahmegitter .....	29
Backblech, Universablech und Rost mit Ausziehschutz .....	30
Steuerung der Bedienelemente .....	34
Sicherheitseinrichtungen .....	34
Inbetriebnahmesperre  .....	34
Tastensperre .....	34
Kühlgebläse .....	34
Sicherheitsausschaltung .....	35
Tür .....	35
Türverriegelung für die Pyrolysereinigung .....	35
Pyrolysetaugliches Zubehör .....	35
PerfectClean veredelte Oberflächen .....	35
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	36
Grundeinstellungen .....	36
Dialoggarer erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen .....	37
<b>Einstellungen</b> .....	39
Menü „Einstellungen“ aufrufen .....	39
Einstellungen ändern und speichern .....	39
Übersicht der Einstellungen .....	40
Sprache  .....	42



---

Tageszeit.....	42
Darstellung .....	42
Zeitformat .....	42
Einstellen .....	42
Synchronisieren.....	42
Datum.....	42
QuickTouch .....	42
Startbildschirm .....	43
Helligkeit.....	43
Display.....	43
M Chef.....	43
Lautstärke.....	43
Signaltöne .....	43
Tastenton.....	43
Begrüßungsmelodie .....	43
Einheiten.....	44
Gewicht .....	44
Temperatur .....	44
Kühlgebläsenachlauf .....	44
Pyrolyse.....	45
Vorschlagstemperaturen .....	45
Sicherheit .....	45
Inbetriebnahmesperre  .....	45
Tastensperre .....	46
Katalysator .....	46
Vernetzung .....	46
Miele@home.....	47
Moduleinstellungen .....	47
Systemeinstellungen .....	48
WPS Push-Button .....	49
Fernsteuerung .....	49
SuperVision .....	50
SuperVision Anzeige.....	50
Anzeige im Standby .....	50
Geräteoptionen.....	50
Händler .....	51
Messeschaltung .....	51
M Chef.....	51
Werkeinstellungen .....	51

# Inhalt

---

<b>MyMiele</b> .....	52
Eintrag hinzufügen.....	52
MyMiele bearbeiten.....	53
Einträge löschen.....	53
Einträge sortieren .....	53
<b>Alarm + Kurzzeit</b> .....	54
Alarm 🕒 nutzen .....	54
Alarm einstellen .....	54
Alarm ändern .....	54
Alarm löschen.....	54
Kurzzeit ⏱ nutzen.....	55
Kurzzeit einstellen.....	55
Kurzzeit ändern .....	56
Kurzzeit löschen .....	56
<b>M Chef</b> 🍳 .....	57
Funktionsweise.....	57
Gourmet Units .....	57
Intensität.....	58
Vorhandene Rezepte an die M Chef Betriebsarten anpassen.....	59
Betriebsart .....	59
Temperatur .....	59
Gourmet Units .....	59
Intensität.....	60
Garzeit .....	60
Ebene .....	60
Gourmet Profi 🍳🔥 und Gourmet Assistent 🍳🔪.....	61
<b>Übersicht der Betriebsarten</b> .....	62
M Chef Betriebsarten 🍳 .....	62
Konventionelle Betriebsarten .....	64
<b>Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten</b> .....	66
Für die M Chef Betriebsarten geeignetes Geschirr .....	67
Für die M Chef Betriebsarten ungeeignetes Geschirr .....	68
<b>Tipps zum Energiesparen</b> .....	69




<b>Bedienung: M Chef Betriebsarten</b> .....	71
Einfache Bedienung .....	71
Kühlgebläse .....	71
Erweiterte Bedienung .....	72
Temperatur ändern .....	73
Anzahl der Gourmet Units ändern .....	74
Intensität ändern .....	75
Vorheizen .....	76
Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion) .....	77
Betriebsart ändern .....	77
Garzeiten einstellen .....	78
<b>Bedienung: Konventionelle Betriebsarten</b> .....	82
Einfache Bedienung .....	82
Kühlgebläse .....	82
Erweiterte Bedienung .....	83
Temperatur ändern .....	83
Schnellaufheizen .....	84
Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion) .....	85
Betriebsart ändern .....	86
Garzeiten einstellen .....	87
<b>Betriebsarten mit Feuchteunterstützung</b> .....	90
M Chef + Klimagaren  und Klimagaren  .....	90
Ablauf eines Garvorgangs mit Feuchteunterstützung .....	91
Anzahl der Dampfstöße einstellen .....	91
Zeitpunkt der Dampfstöße .....	91
Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten .....	92
Beheizungsart ändern .....	93
Dampfstöße auslösen .....	94
Automatischer Dampfstoß .....	94
1, 2 oder 3 Dampfstöße .....	94
Restwasserverdampfung .....	95
Restwasserverdampfung sofort durchführen .....	96
Restwasserverdampfung überspringen .....	96
<b>Automatikprogramme</b> .....	97
Hinweise zur Nutzung .....	97
Automatikprogramme nutzen .....	98
Suche .....	99

# Inhalt

---

<b>Eigene Programme</b> .....	100
Eigene Programme speichern .....	100
Eigene Programme starten .....	101
Eigene Programme löschen .....	101
<b>Backen</b> .....	102
<b>Braten</b> .....	105
Speisethermometer .....	107
Funktionsweise .....	107
Verwendungsmöglichkeiten .....	107
Wichtige Hinweise zur Verwendung .....	108
Speisethermometer verwenden .....	108
Kerntemperatur anzeigen .....	109
Restwärmenutzung .....	109
<b>Niedertemperaturgaren</b> .....	110
Spezialanwendung „Niedertemperaturgaren“ nutzen .....	111
Niedertemperaturgaren mit manueller Temperatureinstellung .....	112
<b>Grillen</b> .....	113
<b>Spezialanwendungen</b> .....	116
Auftauen .....	117
Sahnetorte auftauen .....	118
Dörren.....	119
Geschirr wärmen .....	120
Hefeteig gehen lassen .....	120
Sabbat-Programm.....	121
Einkochen.....	122
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte .....	123
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	124
Ungeeignete Reinigungsmittel .....	124
Normale Verschmutzungen .....	125
Speisethermometer .....	125
Hartnäckige Verschmutzungen .....	126
Garraum mit Pyrolyse  reinigen .....	127
Pyrolysereinigung vorbereiten .....	127
Pyrolysereinigung starten.....	128
Pyrolysereinigung sofort starten.....	128
Pyrolysereinigung zeitverzögert starten .....	128
Nach Ablauf der Pyrolysereinigung .....	129
Pyrolysereinigung wird abgebrochen .....	130

---

Verdampfungssystem entkalken 	131
Ablauf eines Entkalkungsvorgangs .....	131
Entkalkungsvorgang vorbereiten .....	132
Entkalkungsvorgang durchführen .....	132
<b>Was tun, wenn ...</b> .....	136
<b>Kundendienst</b> .....	141
Kontakt bei Störungen .....	141
Garantie .....	141
<b>Installation</b> .....	142
Einbaumaße .....	142
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank .....	142
Seitenansicht .....	143
Anschlüsse und Belüftung .....	144
Einbau .....	145
Elektroanschluss .....	146
<b>Übersicht Gourmet Assistent</b> 	147
<b>Übersicht Automatikprogramme</b> 	152
<b>Urheberrechte und Lizenzen</b> .....	157
<b>Konformitätserklärung</b> .....	158

## 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 weisen wir ausdrücklich darauf hin, die Kapitel zum Einbau, zum Elektroanschluss 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 Aufstellungsumgebungen 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! Wenn Sie entflammbare Materialien im Dialoggarer trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können diese 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.
- ▶ Dieser Dialoggarer ist wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) mit einem Spezialleuchtmittel ausgestattet. Dieses Spezialleuchtmittel darf nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Es ist nicht zur Raumbelichtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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. 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.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Dialoggarer erwärmt sich an der Tür, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft. Hindern Sie Kinder daran, den Dialoggarer während des Betriebs zu berühren.
- ▶ Verbrennungsgefahr! 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! 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 ihn 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 Gerät können im eingeschalteten Zustand elektromagnetische Wellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten und die Funktionsfähigkeit von elektronischen Geräten wie Mobiltelefonen beeinträchtigen können. Benutzen Sie den Dialoggarer in den folgenden Fällen nicht:
  - Die Tür ist verbogen.
  - Die Türscharniere sind lose.
  - Die Türdichtungen sind beschädigt.
  - Sichtbare Löcher oder Risse sind am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden.
- ▶ 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 diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). 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.
- ▶ 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 solche ausgetauscht werden.
- ▶ Umlaufend um die Tür befinden sich 2 Dichtungen. Entfernen Sie diese Dichtungen niemals.
- ▶ 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ 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. Festbrennstofföfen) übermäßig erwärmt werden.
- ▶ Wenn der Dialoggarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Sachgemäßer Gebrauch





Verbrennungsgefahr!

Der Dialoggarer wird im Betrieb heiß.

Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör 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.
- ▶ 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Speisen kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Dialoggarer entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden.  
Schalten Sie den Dialoggarer niemals aus, sondern stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.
- ▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dialoggarer führen.  
Decken Sie die Speisen daher ab.
- ▶ Das Email des Garraumbodens kann durch einen Wärmestau reißen oder abplatzen.  
Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Aluminiumfolie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie keine Bräter, Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.
- ▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt und auch genügend hoch ist.  
Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Garen, Erhitzen und Auftauen.  
Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt.
- ▶ Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt, dadurch bleibt das Geschirr kälter. Es erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise.  
Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Speise, ob sie die gewünschte Temperatur hat. 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Der Dialoggarer eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen. Darüber hinaus entstehen hohe Temperaturen, und es besteht Verbrennungsgefahr bei der Entnahme.
- ▶ In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann. Erwärmen Sie niemals Speisen 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 sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes oder bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen explosionsartigen Überkochen führen. Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnen kann.  
Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen/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 herauspritzen.  
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, können sie platzen.  
Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht.  
Verwenden Sie zum Messen der Speisentemperatur nur das mitgelieferte Miele Speisethermometer.
- ▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Dialoggarer genommen werden.  
Erwärmen Sie sie nicht im Dialoggarer.
- ▶ Lassen Sie die Tür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Dialoggarer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Betrieb mit einer M Chef Betriebsart nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, so dass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).  
Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.
- ▶ 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 Geschirrh Herstellers.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ In M Chef Betriebsarten: Brandgefahr! 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.

▶ Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die unter „Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten – Kunststoff“ aufgeführten Eigenschaften aufweisen.

Lassen Sie den Dialoggarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

▶ Warmhalteverpackungen bestehen unter anderem aus einer dünnen Aluminiumfolie. Diese Folie reflektiert elektromagnetische Wellen. Diese Wellen können die Papierschicht so stark erhitzen, bis diese brennt.

Erwärmen Sie in den M Chef Betriebsarten keine Speisen in Warmhalteverpackungen, wie Tüten für gegrillte Hähnchen.

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

Verwenden Sie niemals M Chef Betriebsarten zum Einkochen. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .

▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Dialoggarers verletzen oder darüber stolpern.

Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ 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 Edelstahlfronten gilt:**

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

▶ Die Fläche ist kratzempfindlich. Selbst Magnete können Kratzer hervorrufen.

## **Reinigung und Pflege**

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Dialoggarers 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.



▶ 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 Backofen und seine Umgebung immer sauber. Schäden durch Ungeziefer werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Zubehör

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.
- ▶ Die Miele Bräter HUB 62-22 (falls vorhanden) dürfen nicht in Ebene 1 eingeschoben werden, da der Abstand zum Garraumboden zu gering ist. 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 die 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 Speisethermometer. Wenn das Speisethermometer defekt ist, müssen Sie es durch ein Miele Originalspeisethermometer ersetzen.
- ▶ Der Kunststoff des Speisethermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen. Verwenden Sie das Speisethermometer nicht in Grillbetriebsarten (Ausnahmen: M Chef + Umluftgrill  und Umluftgrill ). Bewahren Sie das Speisethermometer 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“).

## 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

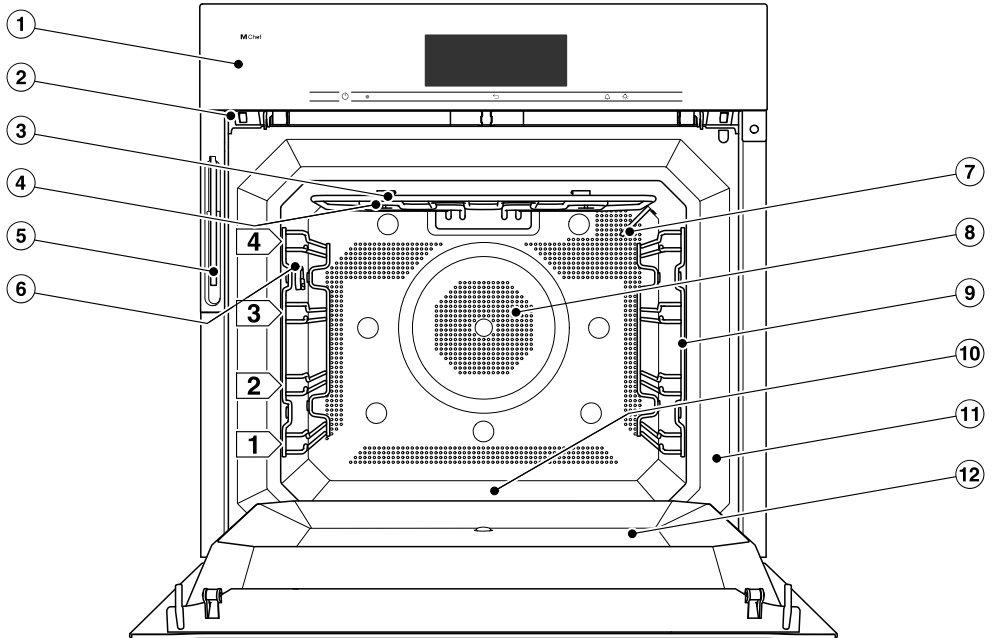
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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

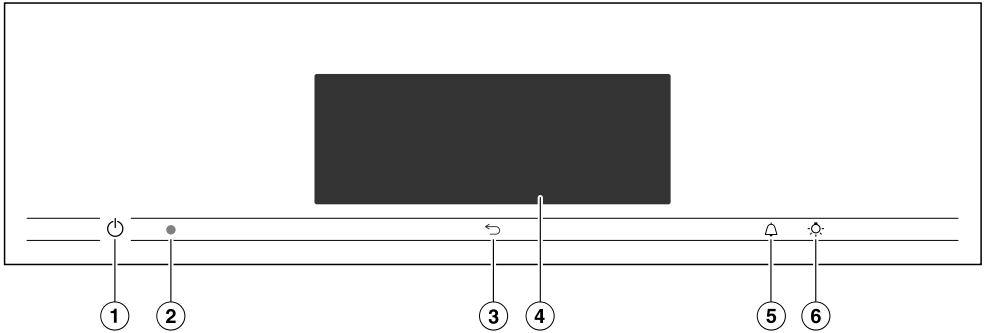
# Übersicht

## Dialoggarer



- ① Bedienelemente mit M Chef Logo
- ② Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper mit Antennen für die M Chef Betriebsarten
- ④ Öffnungen für die Dampfzufuhr
- ⑤ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑥ Anschlussbuchse für das Speisethermometer
- 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 Dialoggarer



- ① Taste Ein/Aus ① 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

# Bedienelemente Dialoggarer

## Taste Ein/Aus ①





Die Taste Ein/Aus ① 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	Hinweise
	Zum Einstellen von Kurzzeiten oder Alarmen	Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm, d. h. eine feste Uhrzeit, einstellen (siehe Kapitel „Alarm + Kurzzeit“).
	Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung	Wenn Sie die Tür öffnen, während ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie durch Auswahl von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Die Garraumbeleuchtung erlischt automatisch nach ca. 1 Minute.
	Zum schrittweisen Zurückspringen	

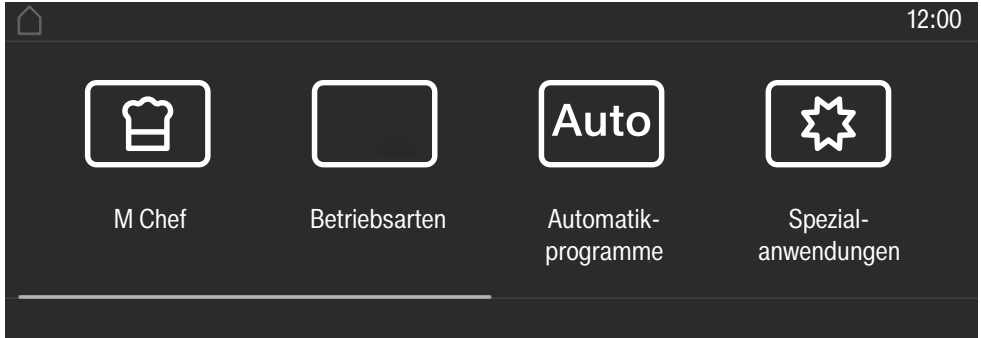
## Touchdisplay

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.

# Bedienelemente Dialoggarer

---

## Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der Sensortaste OK.
	Alarm
	Kurzzeit
	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
	Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden.
	Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“). Die Bedienung ist gesperrt.
	Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers
	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)

## Bedienprinzip

Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt das entsprechende Feld orange.

## Auswählen oder Menü aufrufen

- Tippen Sie mit dem Finger einmal auf das gewünschte Feld.

## Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

- Streichen Sie über den Bildschirm, d. h. legen Sie den Finger auf das Touchdisplay und bewegen Sie den Finger in die gewünschte Richtung.

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

## Menüebene verlassen

- Berühren Sie ↩ oder tippen Sie im Menüpfad auf einen übergeordneten Menüpunkt oder auf ... I.

Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder das Hauptmenü zurück.

## Funktion Hilfe

Bei einigen Menüpunkten/Funktionen erscheint das Feld Hilfe.

- Berühren Sie das Feld.

Sie erhalten unterstützende Erklärungen in Text und Bild.

# Bedienelemente Dialoggarer

---

## Zahlen eingeben

Sie geben Zahlen mit den Ziffernrollen oder dem Ziffernblock ein.

### Wenn Sie Zahlen mit den Ziffernrollen eingeben wollen:

- Streichen Sie auf der Ziffernrolle nach oben oder unten, bis der gewünschte Wert erscheint.

### Wenn Sie Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben wollen:

- 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, färbt sich das Feld *OK* grün. Mit dem Pfeil löschen Sie die zuletzt eingegebene Ziffer.

- Tippen Sie auf *OK*.

## Buchstaben eingeben

Sie geben Namen über eine Tastatur ein. Wählen Sie kurze, prägnante Namen.

- Tippen Sie auf die gewünschten Buchstaben oder Zeichen.
- Tippen Sie auf *speichern*.

## Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

## Typenschild

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

Dort finden Sie die Modellbezeichnung Ihres Dialoggarers, 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

Im Lieferumfang sind enthalten:

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Dialoggarerfunktionen
- Kochbuch mit Rezepten für die Automatikprogramme und Betriebsarten
- Backblech, Universalblech und Back- und Bratrost (kurz: Rost)
- Speisethermometer zur temperaturgenauen Überwachung von Garvorgängen
- Schrauben zur Befestigung Ihres Dialoggarers im Umbauschrank
- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalcken 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  zum Einschieben des Zubehörs.

Die Aufnahmegitter sind pyrolysetauglich und fest im Garraum eingebaut.

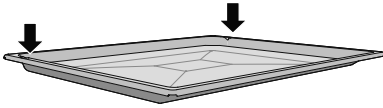
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben. Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

# Ausstattung

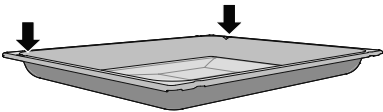
---

## Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

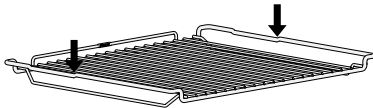
Backblech HBB 51:



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 sie 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.

## Runde Backform HBF 27-1



Die runde Backform 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 emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

## Runde Backform, gelocht HBFP 27-1

Die gelochte runde Backform 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.

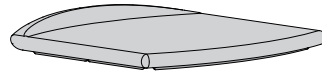
Sie können die Backform auch zum Trocknen/Dörren verwenden.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

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

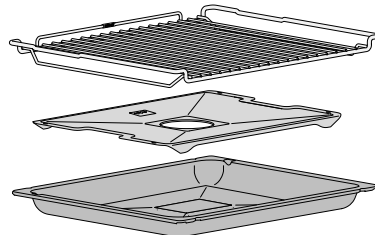


Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert. Er wird auf den Rost gelegt.

Zum Auflegen und Herunternehmen des Backguts liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

## 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.

# Ausstattung

---

## 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 ebenfalls mit einem Ausziehschutz versehen. Der Bräter ist auch für den Einsatz auf einem Induktionskochfeld geeignet.

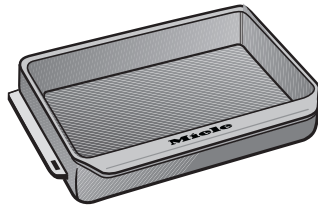
Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

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

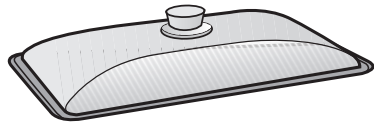
In den M Chef Betriebsarten reflektiert ein Metalldeckel die elektromagnetischen Wellen und verhindert somit das Garen. Verwenden Sie den Miele Bräter mit Metalldeckel nur in den konventionellen Betriebsarten. Verwenden Sie den Miele Bräter in den M Chef Betriebsarten nur ohne Deckel.

**Tiefe: 22 cm**

HUB 62-22

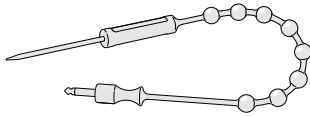


HBD 60-22 \*



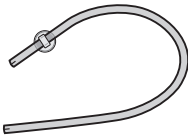
\* nur für konventionelle Betriebsarten geeignet

## Speisethermometer



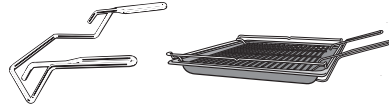
Mit dem Speisethermometer können Sie Garvorgänge temperaturgenau überwachen (siehe Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisethermometer“).

## Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter



Dieses Zubehör benötigen Sie zum Entkalken des Dialoggarers.

## Entnahmegriff HEG



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

## Miele Allzweck-Mikrofasertuch

Mit dem Mikrofasertuch können Sie leichte Verschmutzungen und Fingerabdrücke gut beseitigen.

## Miele Backofenreiniger

Der Backofenreiniger ist für die Entfernung sehr hartnäckiger Verschmutzungen geeignet. Ein Aufheizen des Garraums ist nicht erforderlich.

# Ausstattung

---

## Steuerung der Bedienfunktionen

Die Steuerung ermöglicht die Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen.

Darüber hinaus bietet sie:

- Tageszeitanzeige
- Alarm und Kurzzeit
- Automatisches Ein- und Ausschalten von Garvorgängen
- Garen mit Feuchteunterstützung
- Nutzung von Automatikprogrammen
- Erstellung von eigenen Programmen
- Wahl individueller Einstellungen

## Sicherheitseinrichtungen

### Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Dialoggarer gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“).

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.

## Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“).

## Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. Das Kühlgebläse sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

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

Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).

## Sicherheitsausschaltung

Sie 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. Diese Verriegelung wird erst wieder geöffnet, wenn nach der Pyrolysereinigung die Temperatur im Garraum unter 280 °C gesunken ist.

## 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“.

## 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 veredelt sind:

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

# Erste Inbetriebnahme

---

## Grundeinstellungen

 Der Dialoggarer darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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

## Willkommensbildschirm

Die Begrüßung erscheint. Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Erstinbetriebnahme des Dialoggarers benötigen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

## Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

## Land einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Land.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

## Datum einstellen

Sie können Zahlen durch Streichen auf den Ziffernrollen oder mit dem Ziffernblock eingeben.

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

## Tageszeit einstellen

Sie können Zahlen durch Streichen auf den Ziffernrollen oder mit dem Ziffernblock eingeben.

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

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen, indem Sie die Einstellung *Tageszeit | Zeitformat | 12 Std (am/pm)* wählen.


Die Information Erstinbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen **erscheint**.

- Bestätigen Sie mit *OK*.


Der Dialoggarer ist betriebsbereit.

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


## Dialoggarer erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen

Beim ersten Aufheizen des Dialoggarers können unangenehme Gerüche entstehen. Sie beseitigen diese Gerüche, indem Sie den Dialoggarer mindestens eine Stunde aufheizen. Verwenden Sie die Betriebsart Klimagaren , um gleichzeitig 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.

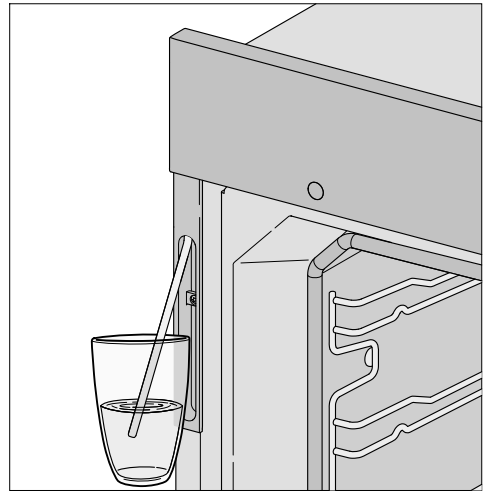
Das Hauptmenü erscheint.

- Wählen Sie Betriebsarten .
- Wählen Sie die Betriebsart 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.


# Erste Inbetriebnahme

- Bestätigen Sie den Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, mit OK.
- Schließen Sie die Tür.

Der Hinweis 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!**  
Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.  
Öffnen Sie während des Dampfstoßes nicht die Tür.


Heizen Sie den Dialoggarer mindestens eine Stunde auf.

Nach mindestens einer Stunde:

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

## Nach dem erstmaligen Aufheizen

 **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Schalten Sie den Dialoggarer mit der Taste Ein/Aus  ein.
- 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 Mikrofaser-tuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.
- Schalten Sie den Dialoggarer aus.

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

## Menü „Einstellungen“ aufrufen


Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie  Einstellungen.

Nun können Sie die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

## Einstellungen ändern und speichern

- Wählen Sie  Einstellungen.
- Streichen Sie über das Display, bis die gewünschte Einstellung erscheint und tippen Sie darauf.



Sie erkennen aktuell ausgewählte Einstellungen an dem farbigen Rahmen.

- Streichen Sie über das Display, bis die gewünschte Option erscheint und tippen Sie darauf.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert.

# Einstellungen

## Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache 	... / deutsch / english / ... Land
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 [ein * / ■■■■■□□□ / aus]
Lautstärke	Signaltöne [ein * / ■■■■■□□□ / aus] Tastenton [ein * / ■■■■■□□□ / aus] Begrüßungsmelodie [ein * / aus]
Einheiten	Gewicht [g * / lb / lb/oz] Temperatur [°C * / °F]
Kühlgebläsenachlauf	zeitgesteuert temperaturgesteuert *
Pyrolyse	mit Empfehlung ohne Empfehlung *
Vorschlagstemperaturen	
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  [ein / aus *] Tastensperre [ein / aus *]

\* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Katalysator	ein / ■■■■□□□□ / aus *
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
Händler	Messeschaltung [ein / aus *] M Chef [ein * / ■■■■□□□□ / aus]
Werkeinstellungen	Einstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen MyMiele




\* **Werkeinstellung**

# Einstellungen

## Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land 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  Einstellungen und 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 (Std:Min) anzeigen lassen.

Bei der digitalen Anzeige erscheint im Display zusätzlich das Datum.

### Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

- 24 Std  
Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.
- 12 Std (am/pm)  
Die Tageszeit wird im 12-Stunden-Format angezeigt.

## Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Der Dialoggarer speichert diese Information für ca. 200 Stunden.

## Synchronisieren

Dieser Menüpunkt erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen.

## 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.
- Nachtabstaltung  
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 Dialoggers 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 Dialoggers angezeigt.

In das Hauptmenü gelangen Sie durch Auswahl von ↵ oder über den Menüpfad in der Kopfzeile.

## Helligkeit

### Display

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.



- Wählen Sie dunkler oder heller, um die Helligkeit des Displays zu ändern.

### M Chef

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



- Wählen Sie dunkler oder heller, um die Helligkeit des M Chef Logos zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um die Anzeige des M Chef Logos ein- oder auszuschalten.

## Lautstärke

### Signaltöne

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

Die Lautstärke wird durch einen Segmentbalken dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um die Signaltöne ein- oder auszuschalten.

### Tastenton

Die Lautstärke wird durch einen Segmentbalken dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um den Tastenton ein- oder auszuschalten.

### Begrüßungsmelodie

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

# Einstellungen

---

## Einheiten

### Gewicht

- g  
Das Gewicht von Speisen wird in Gramm eingestellt.
- lb  
Das Gewicht von Speisen wird in Pfund eingestellt.
- lb/oz  
Das Gewicht von Speisen wird in Pfund/Unzen eingestellt.

### Temperatur

- °C  
Die Temperatur erscheint in Grad Celsius.
- °F  
Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit.

## 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 Dialoggerät 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

- mit Empfehlung  
Die Empfehlung zur Durchführung der Pyrolysereinigung erscheint.
- ohne Empfehlung  
Die Empfehlung zur Durchführung der Pyrolysereinigung erscheint nicht.

## 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**.

Sie können über **Einstellungen | Werkeinstellungen | Vorschlagstemperaturen** alle Vorschlagstemperaturen gleichzeitig wieder auf die Werkeinstellung zurücksetzen.


## 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.


# Einstellungen

---

## Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt.

– ein

Die Tastensperre ist aktiviert. Bevor Sie eine Funktion nutzen können, müssen Sie das Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren. Die Tastensperre wird dann für einen kurzen Zeitraum deaktiviert.

– aus

Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

## Katalysator

Die Geruchsreduzierung wird durch einen Balken mit 7 Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Geruchsreduzierung gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Katalysator ausgeschaltet.

- Wählen Sie **min.** oder **max.**, um die Geruchsreduzierung zu ändern.
- Wählen Sie **ein** oder **aus**, um den Katalysator ein- oder auszuschalten.

## 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 nicht mit einem WLAN-Netzwerk verbinden wollen, wählen Sie die Einstellung **Vernetzung | aus**.

## Miele@home

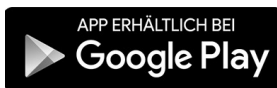
Der Dialoggarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten und verfügt über die SuperVision Funktion.

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.

### Miele@mobile App

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



Nachdem Sie die Miele@mobile App auf einem mobilen Endgerät installiert haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Ihr Hausgerät fernbedienen
- Informationen über den Betriebszustand Ihres Hausgerätes abrufen
- Hinweise zum Programmablauf Ihres Hausgerätes abrufen
- ein Miele@home Netzwerk mit weiteren WLAN-fähigen Miele Hausgeräten einrichten

## Moduleinstellungen

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Dialoggarer mit Hilfe der Miele@mobile App oder über WPS mit Ihrem WLAN-Netzwerk zu verbinden.

Wenn Sie stattdessen 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

# Einstellungen

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.
- Als Uhrzeitgeber festlegen  
Wählen Sie diesen Menüpunkt, um die Uhrzeit der vernetzten Geräten 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, können Sie z. B. den Status Ihres Dialoggarers von überall abrufen.

- ein  
Die Fernsteuerungsfunktion ist eingeschaltet. Sie können über die Miele@mobile App z. B. den Status Ihres Dialoggarers von überall abrufen und die Programmeinstellungen für ausgewählte Rezepte auf Ihren Dialoggarer übertragen.  
Das Symbol  erscheint oben rechts im Display.
- aus  
Die Fernsteuerungsfunktion ist ausgeschaltet.

# Einstellungen


---

## SuperVision

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

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

### SuperVision Anzeige

- ein  
Die SuperVision Funktion zur Überwachung anderer Hausgeräte im Miele@home System ist eingeschaltet.  
Das Symbol  erscheint oben rechts im Display.
- aus  
Die SuperVision Funktion ist ausgeschaltet.

### Anzeige im Standby

Die SuperVision Funktion ist auch im Standby-Betrieb des Dialoggarers verfügbar. Voraussetzung ist, dass die Tageszeitanzeige des Dialoggarers eingeschaltet ist (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | ein).

- ein  
Aktive Hausgeräte, die im Miele@home System angemeldet sind, werden angezeigt, auch wenn der Dialoggarer sich im Standby-Betrieb befindet.
- Nur bei Fehlern  
Ausschließlich Fehler aktiver Hausgeräte werden angezeigt.

## Geräteoptionen

Die SuperVision Anzeige muss aktiviert sein, um die Geräteoptionen aufrufen zu können.

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

- Gerät anzeigen
  - ein  
Die SuperVision Funktion für dieses Hausgerät ist eingeschaltet.
  - aus  
Die SuperVision Funktion für dieses Hausgerät ist ausgeschaltet. Das Gerät ist weiterhin im Miele@home System angemeldet. Fehler werden angezeigt, auch wenn die SuperVision Funktion für dieses Gerät ausgeschaltet ist.
- Signaltöne
  - ein  
Die Signaltöne für dieses Hausgerät sind eingeschaltet.
  - aus  
Die Signaltöne für dieses Hausgerät sind ausgeschaltet.

## 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 MyMiele  können Sie Ihren Dialoggerar personalisieren, indem Sie häufig genutzte Anwendungen dort eintragen.

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





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 
- 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, wenn MyMiele weniger als 20 Einträge enthält,
- Einträge löschen,
- Einträge sortieren, wenn MyMiele mehr als 4 Einträge enthält.

## 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.

# Alarm + Kurzzeit

---

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


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


## Alarm nutzen


Den Alarm können Sie nutzen, 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 .
- Wählen Sie Neuer Alarm.
- Stellen Sie die Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

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


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

Zu der eingestellten Uhrzeit für den Alarm blinkt  neben der Uhrzeit im Display und ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

- Wählen Sie  oder den Alarm oben rechts im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

## Alarm ändern


- Wählen Sie den Alarm oben rechts im Display oder wählen Sie  und anschließend den gewünschten Alarm.

Der eingestellte Alarm erscheint.

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

Der geänderte Alarm wird gespeichert und erscheint im Display.

## Alarm löschen

- Wählen Sie den Alarm oben rechts im Display oder wählen Sie  und anschließend den gewünschten Alarm.

Der eingestellte Alarm erscheint.

- Wählen Sie zurücksetzen.
- Bestätigen Sie mit OK.



Der Alarm wird gelöscht.

## Kurzzeit nutzen

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

Sie können die Kurzzeit auch nutzen, 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:** Nutzen Sie in den Betriebsarten M Chef + Klimagaren  und Klimagaren  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 .
- Wählen Sie Neue Kurzzeit.
- Stellen Sie die Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

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

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt , die Zeit wird hochgezählt und ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

- Wählen Sie  oder die Kurzzeit oben rechts im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

# Alarm + Kurzzeit

---

## Kurzzeit ändern

- Wählen Sie die Kurzzeit oben rechts im Display oder wählen Sie  $\triangleleft$  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 sekundenweise ab.

## Kurzzeit löschen

- Wählen Sie die Kurzzeit oben rechts im Display oder wählen Sie  $\triangleleft$  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 mit den Heizkörpern 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 Speisethermometers.

## Intensität

- Orientieren Sie sich bei der Einstellung der Intensität an einem vergleichbaren Rezept im Kochbuch für Ihren Dialoggarer und an den Informationen im Kapitel „M Chef “, 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 „Übersicht der Betriebsarten“, Abschnitt „M Chef Betriebsarten“).

Je nach Gargut wählen Sie selbst die entsprechende Betriebsart und stellen Temperatur, Gourmet Units und Intensität ein (siehe Kapitel „Bedienung: M Chef Betriebsarten“, Abschnitt „Erweiterte 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: M Chef Betriebsarten“, Abschnitt „Erweiterte 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 “.





# Übersicht der Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.





## M Chef Betriebsarten

In den M Chef Betriebsarten werden elektromagnetische Wellen genutzt, um das Gargut in seinem gesamten Volumen bis zum gewünschten Garergebnis zu erwärmen. Über die konventionelle Beheizung wird das Gargut mit den Heizkörpern zusätzlich von außen erwärmt und gebräunt.

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







Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
<b>M Chef + Heißluft plus</b>  Zum Backen, Braten und Garen fast aller Speisen.	180 °C	30–250 °C
<b>M Chef + Ober-/Unterhitze</b>  Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren.	200 °C	30–280 °C
<b>M Chef + Klimagaren</b>  Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung. Brot- und Brötchenteig geht gut auf und bekommt eine schöne Kruste.	180 °C	130–250 °C
<b>M Chef + Intensivbacken</b>  Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, bei denen der Boden knusprig bleiben soll. Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.	190 °C	50–250 °C

# Übersicht der Betriebsarten







Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
<b>M Chef + Bratautomatic</b>  Zum Braten. Während der Anbratphase wird der Dialoggarer zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (ca. 230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Dialoggarer selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.	180 °C	100–230 °C
<b>M Chef + Grill groß</b>  Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken in großen Formen.  Das Gargut wird durch die elektromagnetischen Wellen im Inneren gegart und gleichzeitig von außen durch die gesamte Fläche des Oberhitze-/Grillheizkörpers gebräunt.	240 °C	200–300 °C
<b>M Chef + Umluftgrill</b>  Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser. Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart M Chef + Grill groß  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.  Das Gargut wird durch die elektromagnetischen Wellen im Inneren gegart und gleichzeitig von außen gebräunt, indem Oberhitze-/Grillheizkörper und Gebläse abwechselnd einschalten.	200 °C	100–260 °C

# Übersicht der Betriebsarten

## Konventionelle Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlags-temperatur	Temperaturbereich
<b>Heißluft plus</b>  <p>Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.</p>	160 °C	30–250 °C
<b>Ober-/Unterhitze</b>  <p>Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren.</p> <p>Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.</p>	180 °C	30–280 °C
<b>Klimagaren</b>  <p>Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung.</p>	160 °C	130–250 °C
<b>Intensivbacken</b>  <p>Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, bei denen der Boden knusprig bleiben soll.</p> <p>Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.</p>	170 °C	50–250 °C
<b>Bratautomatic</b>  <p>Zum Braten. Während der Anbratphase wird der Dialoggarer zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (ca. 230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Dialoggarer selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.</p>	160 °C	100–230 °C

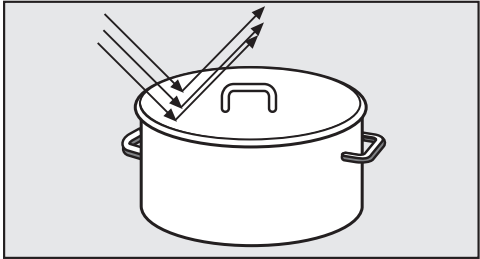
## Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
<b>Unterhitze</b>  Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.	190 °C	100–280 °C
<b>Oberhitze</b>  Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Oberseite bekommen soll.	190 °C	100–250 °C
<b>Grill groß</b>  Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken. Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.	240 °C	200–300 °C
<b>Grill klein</b>  Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen. Nur der innere Bereich des Heizkörpers ist eingeschaltet und wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.	240 °C	200–300 °C
<b>Umluftgrill</b>  Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.	200 °C	100–260 °C

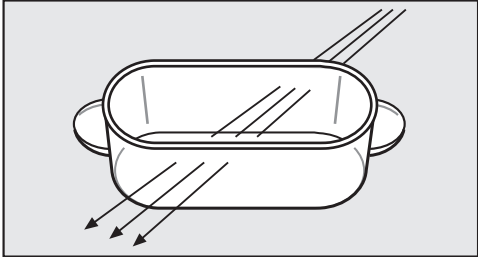
# Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten

In M Chef Betriebsarten: Brandgefahr! Ungeeignetes Geschirr kann zerstört werden und den Dialoggarer beschädigen.

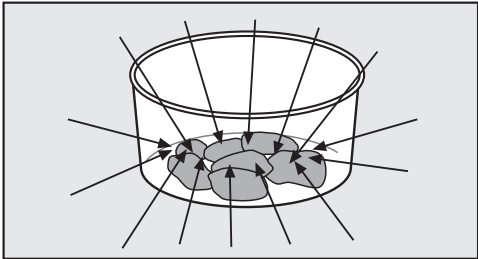
Das Material des verwendeten Geschirrs beeinflusst Garergebnis und Garzeit.



Elektromagnetische Wellen werden von Metall reflektiert.



Elektromagnetische Wellen durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Pappe.



Elektromagnetische Wellen werden vom Lebensmittel aufgenommen.

# Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten

## Für die M Chef Betriebsarten geeignetes Geschirr

### Metall

Metallformen wie Springformen, Kastenformen, Bräter und Töpfe sind gut geeignet.

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.

Bei einigen Materialien kann es zu Funkenbildung kommen.

Verwenden Sie in den M Chef Betriebsarten keine Aluminiumfolie, keine Bestecke und kein Geschirr mit einer Metallauflage (Dekor, z. B. Goldrand, Kobaltblau).

### Glas

Feuerfestes Glas oder Glaskeramik eignen sich gut.

### Porzellan

Porzellangeschirr eignet sich gut.

Ausnahmen: Verwenden Sie kein Porzellangeschirr mit Metalldekor (z. B. mit Goldrand oder Kobaltblau) oder mit hohlen Griffelementen.

## Bratbeutel und -schläuche

Bratbeutel und -schläuche sind für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten geeignet. Beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.

 Brandgefahr!

Verwenden Sie nur Küchengarn oder Klipse aus Kunststoff oder Papier ohne innenliegenden Draht.

## Kunststoff

Sie können Kunststoffgeschirr und Einwegbehälter aus Kunststoff in den M Chef Betriebsarten verwenden, wenn sie hitzebeständig sind. Vermeiden Sie allerdings der Umwelt zuliebe Einwegbehälter.

Lassen Sie den Dialoggarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.


Kunststoffgeschirr muss hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 150 °C vertragen. Das Kunststoffgeschirr verformt sich sonst, und der Kunststoff kann mit der Speise eine Verbindung eingehen.

Verwenden Sie nur hitzebeständiges (backofentaugliches) Kunststoffgeschirr.

# Geschirrauswahl für die M Chef Betriebsarten

---

## Für die M Chef Betriebsarten ungeeignetes Geschirr

 Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Betrieb mit einer M Chef Betriebsart nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, so dass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet). Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.

## Geschirrglasuren, Farben

Einige Geschirrglasuren und Farben enthalten metallische Substanzen, die sich in den M Chef Betriebsarten stark erhitzen. Sie sind deshalb nicht geeignet.

## Steingut

Verbrennungsgefahr! Steingut wird in den M Chef Betriebsarten sehr heiß.

Steingut ist daher für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet.

## Holz

Das Wasser im Holz verdampft während des Garvorgangs. Dadurch trocknet das Holz aus und Risse entstehen. Holzgefäße sind deshalb nicht geeignet.

## Römertopf

Das Wasser im Römertopf verdampft während des Garvorgangs. Dadurch können Risse entstehen und das Material kann platzen. Römertöpfe sind deshalb für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet.






## Gelochte Backformen

Gelochte Backformen sind für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet.

## Grill- und Bratblech HGBB 51

Das Grill- und Bratblech ist für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet.

## Garvorgänge

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept 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.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsarten M Chef + Heißluft plus  oder Heißluft plus  verwenden. Dabei wird die Wärme sofort im Garraum verteilt. Darüber hinaus können Sie bei Heißluft plus  in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- Nutzen Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsarten M Chef + Umluftgrill  oder Umluftgrill . Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Verwenden Sie möglichst Backformen aus Metall. Bei Backformen aus Silikon, Glas oder Keramik kann es vorkommen, dass die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird.
- Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (z. B. emaillierter Stahl oder 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.
- In konventionellen Betriebsarten: Wenn möglich, stellen Sie eine Garzeit ein.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Wenn vorhanden, nutzen Sie Automatikprogramme.
- Wenn möglich, verwenden Sie das Miele Speisethermometer.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

# Tipps zum Energiesparen

---

## 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 und im Display erscheint Energiesparphase. Die vorhandene Restwärme reicht aus, den Garvorgang zu beenden.
- Wenn Sie einen Garvorgang mit dem Miele Speisethermometer überwachen, schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus. Im Display erscheint Energiesparphase. Die vorhandene Restwärme reicht aus, den Garvorgang zu beenden.
- Wenn Sie die Pyrolysereinigung durchführen wollen, starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

## Einstellungen

- Wählen Sie die Einstellung Quick-Touch | 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“, Abschnitt „Tageszeit“).

## Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Dialoggarer ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Wählen Sie M Chef .
- Wählen Sie Gourmet Profi .
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart, Vorschlagstemperatur und Gourmet Units erscheinen.

Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein.

Die Vorschlagswerte sind für die Zubereitung der meisten Speisen geeignet. Es ist nicht zwingend erforderlich, eine bestimmte Anzahl von Gourmet Units einzustellen.

Wenn Sie die Vorschlagswerte beibehalten, wird das Gargut mit den Heizkörpern 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 Kapitel „Erweiterte Bedienung“.

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

- Öffnen Sie die Tür und geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Tür und bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display 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.

Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

Nach dem Garvorgang:

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Dialoggarer aus.

## Kühlgebläse


Das Kühlgebläse läuft in den M Chef Betriebsarten mit einer erhöhten Drehzahl.

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

Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).

# Bedienung: M Chef Betriebsarten

## Erweiterte Bedienung

Sie haben eine M Chef Betriebsart unter Gourmet Profi  gewählt. Nun können Sie **Temperatur, Gourmet Units** und **Intensität** einstellen.

Wenn Sie 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.


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

Das Gargut kann maximal 13 Gourmet Units pro Minute aufnehmen.

Durch Auswahl von Erweiterte Einstellungen öffnen können Sie Garzeiten einstellen und weitere Einstellungen für den Garvorgang vornehmen.

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

Folgende Menüpunkte erscheinen:

- Intensität
- Garzeit
- Fertig um
- Start um (erscheint erst, sobald entweder Garzeit oder Fertig um eingestellt wurde.)
- Vorheizen
- Crisp function (Sie können die Feuchtereduktion für krosse Oberflächen oder Kuchen mit feuchtem Belag nutzen.)
- Beheizungsart ändern (erscheint nur in der Betriebsart M Chef + Klimagaren ). Sie können die Dampfstöße mit einer anderen Beheizungsart kombinieren.)
- Betriebsart ändern (Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.)

## Temperatur ändern

Sobald Sie eine M Chef Betriebsart wählen, erscheint die entsprechende Vorschlagstemperatur mit dem möglichen Temperaturbereich (siehe Kapitel „Übersicht der Betriebsarten“).

- Wenn die Vorschlagstemperatur Ihren Rezeptangaben entspricht, bestätigen Sie mit *OK*.
- Wenn die Vorschlagstemperatur nicht Ihren Rezeptangaben entspricht, ändern Sie die Temperatur für diesen Garvorgang.

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

Beispiel: Sie haben M Chef + Heißluft plus  und 190 °C eingestellt.

Sie möchten die Solltemperatur auf 175 °C verringern.

- Wählen Sie ändern.
- Ändern Sie die Temperatur.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Solltemperatur wird gespeichert.

Wenn die Funktion Vorheizen aktiviert ist und die zuerst eingestellte Temperatur vor der Änderung noch nicht erreicht war, erscheint im Display Gerät wird vorgeheizt. Gargut noch nicht eingeschoben..

Bestätigen Sie diese Meldung mit *OK*.

# Bedienung: M Chef Betriebsarten

---

## Anzahl der Gourmet Units ändern

Wenn Sie 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.
- 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 mit den Heizkörpern 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.

# Bedienung: M Chef Betriebsarten

---

## Vorheizen

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

Der Garraum wird mit einer schnellen Aufheizphase auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt, indem Oberhitze-/ Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet werden.

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

Nutzen Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

## Vorheizen deaktivieren

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart, Temperatur, Gourmet Units und Intensität (falls erforderlich).
- Wenn Sie die Funktion Vorheizen deaktivieren wollen, 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 einsetzen (Feuchtereduktion)**

Die Nutzung dieser Funktion 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“ kann in jeder Betriebsart genutzt werden und muss für jeden Garvorgang einzeln aktiviert werden. Die optimale Wirkung erzielen Sie, wenn Sie sie zu Beginn eines Garvorgangs aktivieren.

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

Im Feld Crisp function erscheint ein.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Feuchtereduktion ist aktiviert.

## **Betriebsart ändern**

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.

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

Im Display erscheinen die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Werte.

- Stellen Sie Temperatur, Gourmet Units, Intensität und Garzeiten erneut ein, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Betriebsart ist geändert.

# Bedienung: M Chef Betriebsarten

## Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und Temperatur, Gourmet Units und Intensität eingestellt.

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

- Garzeit  
Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus und Sie können 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 wählen, ob Sie dem Gargut die eventuell verbleibenden Gourmet Units zuführen wollen oder nicht.
- Start um  
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein und die Gourmet Units werden dem Gargut zugeführt.

Start um kann nur in Verbindung mit Garzeit oder Fertig um genutzt werden.

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschleiben des Garguts und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.

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 mit den Heizkörpern gegart, von außen erwärmt und gebräunt.

## Garvorgang automatisch ausschalten

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:15 Uhr fertig sein.

Sie können Garzeit wählen und 0:30 Std einstellen oder Fertig um wählen und 12:15 Uhr einstellen.

Nach dieser Zeit oder zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang ausgeschaltet.

## Garzeit einstellen

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

## Fertig um einstellen

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Stellen Sie im Feld Fertig um die Zeit ein, zu der das Gargut fertig sein soll.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

## Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

- Garzeit und Fertig um
- Garzeit und Start um
- Fertig um und Start um

Beispiel: Es ist 11:30 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Stellen Sie im Feld Garzeit 0:30 Std ein.
- Stellen Sie im Feld Fertig um 12:30 Uhr ein.

Wenn die Funktion Vorheizen aktiviert ist, erscheint im Display Endezeit ist mit Vorheizen nicht möglich. Vorheizen wird deaktiviert.

- Bestätigen Sie zweimal mit *OK*.

Start um wird automatisch berechnet. Im Display erscheint Start um 12:00.

Zu diesem Zeitpunkt schaltet der Garvorgang automatisch ein und die Gourmet Units werden dem Gargut zugeführt.

# Bedienung: M Chef Betriebsarten

---

## Ablauf eines Garvorgangs

**Bis zum Start** erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, eingestellte Gourmet Units (wenn Sie eine bestimmte Anzahl eingestellt haben), Start um und die Startzeit.

**Nach dem Start** schaltet die Garraumbeheizung ein und die Gourmet Units werden dem Gargut zugeführt. Die verbleibende Garzeit (Restzeit) erscheint.

Sobald die Solltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

Sie können die Zufuhr der Gourmet Units und den Ablauf der Garzeit verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

**Am Ende des Garvorgangs** ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

Die Garraumbeheizung schaltet aus. Vorgang beendet erscheint.

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 mit den Heizkörpern gegart, von außen erwärmt und gebräunt.

Sobald Vorgang beendet erscheint, können Sie die letzten Einstellungen als eigenes Programm **speichern** (siehe Kapitel „Eigene Programme“).

Wenn Sie das Gargut nachgaren oder stärker bräunen möchten, starten Sie einen **neuen Garvorgang** über **ändern**: Erhöhen Sie z. B. die Temperatur, führen Sie weitere Gourmet Units zu oder stellen Sie die Garzeit neu ein.

**Während der Abkühlphase** bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet.

## Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ändern.

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Ändern Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

## Garvorgang abbrechen

- Berühren Sie zweimal ↶.

Im Display erscheint Garvorgang abbrechen?.

- Wählen Sie ja.

Die Garraumbeheizung schaltet aus.  
Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

# Bedienung: Konventionelle Betriebsarten

---

## Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Dialoggarer ein.  
Das Hauptmenü erscheint.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsarten .
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart und Vorschlagstemperatur erscheinen.

Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Falls erforderlich, wählen Sie ändern, um zurück zur Temperatureinstellung zu gelangen (siehe Kapitel „Erweiterte Bedienung“, Abschnitt „Temperatur ändern“).

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Soll- und Isttemperatur erscheinen.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

Nach dem Garvorgang:

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Dialoggarer aus.

## Kühlgebläse

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

Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).

# Bedienung: Konventionelle Betriebsarten






## Erweiterte Bedienung

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

Durch Auswahl von Erweiterte Einstellungen öffnen können Sie Garzeiten einstellen und weitere Einstellungen für den Garvorgang vornehmen.

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

Folgende Menüpunkte erscheinen:

- Garzeit
- Kerntemperatur (erscheint nur, wenn Sie das Speisethermometer verwenden. In diesem Fall können Sie keine Garzeit einstellen.)
- Fertig um
- Start um (erscheint erst, sobald entweder Garzeit oder Fertig um eingestellt wurde.)
- Schnellaufheizen (erscheint nur in den Betriebsarten Heißluft plus , Bratautomatic , Ober-/Unterhitze  und Klimagaren , wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen.)
- Crisp function (Sie können die Feuchtereduktion für krosse Oberflächen oder Kuchen mit feuchtem Belag nutzen.)
- Beheizungsart ändern (erscheint nur in der Betriebsart Klimagaren ). Sie können die Dampfstöße mit einer anderen Beheizungsart kombinieren.)


- Betriebsart ändern (Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.)

## Temperatur ändern

Sobald Sie eine Betriebsart wählen, erscheint die entsprechende Vorschlagstemperatur mit dem möglichen Temperaturbereich (siehe Kapitel „Übersicht der Betriebsarten“).

- Wenn die Vorschlagstemperatur Ihren Rezeptangaben entspricht, bestätigen Sie mit **OK**.
- Wenn die Vorschlagstemperatur nicht Ihren Rezeptangaben entspricht, ändern Sie die Temperatur für diesen Garvorgang.

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

Beispiel: Sie haben Heißluft plus  und 170 °C eingestellt und können die Temperaturänderung verfolgen.

Sie möchten die Solltemperatur auf 155 °C verringern.

- Wählen Sie ändern.
- Ändern Sie die Temperatur.
- Bestätigen Sie mit **OK**.





Die geänderte Solltemperatur wird gespeichert. Soll- und Isttemperatur erscheinen.

# Bedienung: Konventionelle Betriebsarten

---

## Schnellaufheizen

Schnellaufheizen dient zum Verkürzen der Aufheizphase.

In den Betriebsarten Heißluft plus , Bratautomatic , Ober-/Unterhitze  und Klimagaren  ist die Funktion Schnellaufheizen automatisch eingeschaltet, wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen.

Pizza und empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion Schnellaufheizen von oben zu schnell gebräunt. Schalten Sie bei der Zubereitung dieser Speisen die Funktion Schnellaufheizen aus.

Sie können Schnellaufheizen für den jeweiligen Garvorgang ausschalten.

## Funktion Schnellaufheizen

- ein Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse werden gleichzeitig eingeschaltet, damit der Dialoggerar möglichst schnell die gewünschte Temperatur erreicht.
- aus Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper werden eingeschaltet.

Um die Funktion Schnellaufheizen auszuschalten:

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

Im Feld Schnellaufheizen **erscheint** aus.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Funktion Schnellaufheizen ist ausgeschaltet.

Statt Schnellaufheizen **erscheint** Aufheizphase.

# Bedienung: Konventionelle Betriebsarten

## Garraum vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Bei folgenden Zubereitungen und Betriebsarten sollten Sie vorheizen:

### Heißluft plus

- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

### Ober-/Unterhitze

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten)
- empfindliche Teige (z. B. Biskuit)
- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- Schalten Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während des Vorheizens die Funktion Schnellaufheizen aus.
- Warten Sie die Aufheizphase ab.

Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

## Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion)

Die Nutzung dieser Funktion ist sinnvoll bei feuchtem Gargut, das eine krosse Oberfläche erhalten soll, z. B. tiefgekühlte Pommes frites oder Kroketten sowie Krustenbraten.

Auch für Kuchen mit feuchtem Belag wie Pflaumen- oder Apfelkuchen ist diese Funktion geeignet.

„Crisp function“ kann in jeder Betriebsart genutzt werden und muss für jeden Garvorgang einzeln aktiviert werden. Die optimale Wirkung erzielen Sie, wenn Sie sie zu Beginn eines Garvorgangs aktivieren.

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

Im Feld Crisp function erscheint ein.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die Feuchtereduktion ist aktiviert.

# Bedienung: Konventionelle Betriebsarten

---

## Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.

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

Im Display erscheinen die geänderte Betriebsart und die zugehörige Vorschlagstemperatur.

- Ändern Sie die Temperatur und die Funktionen Schnellaufheizen und Crisp function, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Betriebsart ist geändert. Eingestellte Zeiten bleiben erhalten.

# Bedienung: Konventionelle Betriebsarten

---

## Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

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

### – Garzeit

Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, beträgt 12:00 Stunden.

Eine Garzeit kann nicht eingestellt werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

### – Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Fertig um kann nicht eingestellt werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist das Ende des Garvorgangs vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

### – Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

Start um kann nur in Verbindung mit Garzeit oder Fertig um genutzt werden, außer bei Verwendung des Speisethermometers.

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.

# Bedienung: Konventionelle Betriebsarten

---

## Garvorgang automatisch ausschalten

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:15 Uhr fertig sein.

Sie können Garzeit wählen und 0:30 Std einstellen oder Fertig um wählen und 12:15 Uhr einstellen.

Nach dieser Zeit oder zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang ausgeschaltet.

### Garzeit einstellen

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

### Fertig um einstellen

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Stellen Sie im Feld Fertig um die Zeit ein, zu der das Gargut fertig sein soll.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

## Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

- Garzeit und Fertig um
- Garzeit und Start um
- Fertig um und Start um

Beispiel: Es ist 11:30 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Stellen Sie im Feld Garzeit 0:30 Std ein.
- Stellen Sie im Feld Fertig um 12:30 Uhr ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Start um wird automatisch berechnet. Im Display erscheint Start um 12:00.

Zu diesem Zeitpunkt schaltet der Garvorgang automatisch ein.

## Ablauf eines Garvorgangs

**Bis zum Start** erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, Start um und die Startzeit.

**Nach dem Start** können Sie die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgen.

Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

**Nach der Aufheizphase** erscheint die verbleibende Garzeit (Restzeit).

Sie können den Ablauf der Garzeit verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

**Am Ende des Garvorgangs** ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

Die Garraumbeheizung schaltet aus. Vorgang beendet erscheint.

Sobald Vorgang beendet erscheint, können Sie die letzten Einstellungen als eigenes Programm **speichern** (siehe Kapitel „Eigene Programme“).

Wenn Sie das Gargut nachgaren oder stärker bräunen möchten, starten Sie einen **neuen Garvorgang** über ändern: Erhöhen Sie z. B. die Temperatur oder stellen Sie die Garzeit neu ein.

**Während der Abkühlphase** bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet.

## Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ändern.

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Ändern Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

## Garvorgang abbrechen

- Berühren Sie zweimal ↶.



Im Display erscheint Garvorgang abbrechen?.

- Wählen Sie ja.

Die Garraumbeheizung schaltet aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

# Betriebsarten mit Feuchteunterstützung

## M Chef + Klimagaren und Klimagaren


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.

Zur Auswahl stehen:

- Automatischer Dampfstoß  
Sie stellen die Wassermenge für einen Dampfstoß bereit. Der Dialoggarer löst den Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase aus.
  - 1 Dampfstoß
  - 2 Dampfstöße
  - 3 Dampfstöße
- Entsprechend der Anzahl der Dampfstöße stellen Sie die Wassermenge bereit. Sie lösen die Dampfstöße selbst aus.

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 im hinteren Bereich der Garraumdecke.

# Betriebsarten mit Feuchteunterstützung



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:** Nutzen Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

## Ablauf eines Garvorgangs mit Feuchteunterstützung

- Bereiten Sie das Gargut vor und geben Sie es in den Garraum.
- Wählen Sie M Chef + Klimagaren  oder Klimagaren .

Die Vorschlagswerte erscheinen.

Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein.

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

## Anzahl der Dampfstöße einstellen

- Wenn Sie wollen, dass der Dialoggarer einen Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase auslöst, wählen Sie Automatischer Dampfstoß.
- Wenn Sie einen oder mehrere Dampfstöße zu bestimmten Zeitpunkten auslösen wollen, wählen Sie 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße oder 3 Dampfstöße.

## Zeitpunkt der Dampfstöße

Die Auswahl manuell und zeitgesteuert erscheint nur, wenn Sie 1, 2 oder 3 Dampfstöße ausgewählt haben.

**Tipp:** Bei Auswahl von mehr als einem Dampfstoß sollte der 2. Dampfstoß frühestens 10 Minuten nach Start des Garvorgangs ausgelöst werden.

# Betriebsarten mit Feuchteunterstützung

## Dampfstöße manuell

Wenn Sie Gargut wie z. B. Brot oder Brötchen im vorgeheizten Garraum zubereiten wollen, lösen Sie die Dampfstöße am besten manuell aus. Lösen Sie den ersten Dampfstoß sofort nach dem Einschieben des Garguts aus.

- Wenn Sie die Dampfstöße selbst auflösen wollen, wählen Sie **manuell**. Stellen Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt eine Kurzzeit  $\Delta$  ein.

## Dampfstöße zeitgesteuert

- Wenn Sie den Zeitpunkt für den jeweiligen Dampfstoß einstellen wollen, wählen Sie **zeitgesteuert**.
- Stellen Sie den gewünschten Zeitpunkt für jeden Dampfstoß ein. Der Dialoggarer löst den jeweiligen Dampfstoß nach der eingestellten Zeit aus.

In der Betriebsart **M Chef + Klimagaren**  $\text{P}_{\text{O}} \text{SS}$  beginnt der Zeitablauf nach dem Start des Garvorgangs oder nach Garguteinschub, abhängig von der Einstellung für die Funktion Vorheizen.

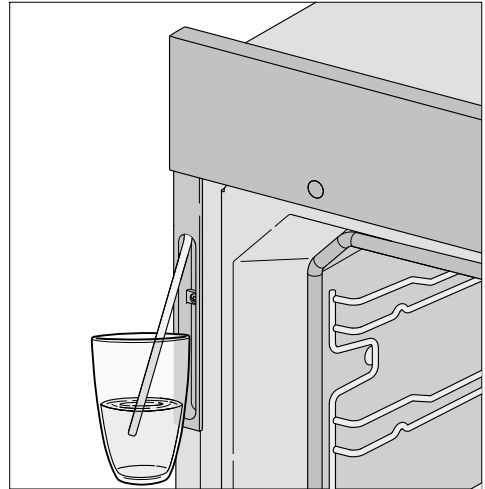
In der Betriebsart **Klimagaren**  $\text{O} \text{SS}$  beginnt der Zeitablauf nach dem Start des Garvorgangs.

- 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.

# Betriebsarten mit Feuchteunterstützung


- Bestätigen Sie den Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, mit OK.
- Schließen Sie die Tür.


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

Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

Wenn Sie zeitgesteuert gewählt haben, erscheint nach der Aufheizphase die Uhrzeit, zu der der nächste Dampfstoß ausgelöst wird. Sie können diese Zeit vor dem Auslösen über den Menüpunkt 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.

# Betriebsarten mit Feuchteunterstützung

---

## Dampfstöße auslösen

 Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür. Darüber hinaus führt der Niederschlag von Wasserdampf auf den Sensortasten zu verlängerten Reaktionszeiten der Tasten.

## Automatischer Dampfstoß

Dampfstoß automatisch erscheint im Display.

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst.

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

Nach dem Dampfstoß erscheint Dampfstoß beendet im Display.


- Garen Sie das Gargut zu Ende.

## 1, 2 oder 3 Dampfstöße

### Dampfstöße manuell

Wenn Sie manuell gewählt haben, können Sie 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 für Ihren Dialoggarer. Stellen Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt eine Kurzzeit  ein.

- Wählen Sie Start Dampfstoß manuell.

Der Dampfstoß wird ausgelöst und Dampfstoß aktiv erscheint im Display.

- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen.

Am Ende eines jeden Dampfstoßes erscheint Dampfstoß beendet im Display.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

### Dampfstöße zeitgesteuert



Der Dialoggarer löst den jeweiligen Dampfstoß nach der eingestellten Zeit aus.

# Betriebsarten mit Feuchteunterstützung

## Restwasserverdampfung

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 der Betriebsart M Chef + Klimagaren , Klimagaren  oder eines Automatikprogramms mit Feuchteunterstützung erscheint Restwasser verdampfen? mit den Optionen überspringen und ja.

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

## Ablauf der Restwasserverdampfung

Bei der Restwasserverdampfung wird der Dialoggarer aufgeheizt und das verbliebene Wasser in den Garraum verdampft.

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

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.

Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.



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

# Betriebsarten mit Feuchteunterstützung

## Restwasserverdampfung sofort durchführen

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.

Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.

- Wählen Sie die Betriebsart M Chef + Klimagaren , Klimagaren  oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen? erscheint.

- Wählen Sie ja.



Restwasser verdampfen und eine Zeitanzeige erscheinen.

Die Restwasserverdampfung startet. Sie können den Ablauf verfolgen.

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


Am Ende der Restwasserverdampfung erscheint Vorgang beendet.

- Berühren Sie .



Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart M Chef + Klimagaren , Klimagaren  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 die Betriebsart M Chef + Klimagaren , Klimagaren  oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen? erscheint.


- Wählen Sie überspringen.

Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart M Chef + Klimagaren , Klimagaren  oder einem Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung durchführen.

Bei der nächsten Auswahl der Betriebsart M Chef + Klimagaren , Klimagaren  oder eines Automatikprogramms mit Feuchteunterstützung sowie beim Ausschalten des Dialoggeräts werden Sie erneut aufgefordert, die Restwasserverdampfung durchzuführen.

Ihr Dialoggarer verfügt für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen. Sie wählen einfach das zu Ihrem Gargut passende Programm und folgen den Hinweisen im Display.

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 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 “.

## Hinweise zur Nutzung


- Lassen Sie den Garraum nach einem Gargvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Sie können die Startzeit eines Automatikprogramms über **Später starten**, **Start um** oder **Fertig um** verschieben.
- 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 oder eine weitere Zutat zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. Flüssigkeit hinzufügen um ca. ...).
- Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Insbesondere bei der Verwendung des Speisethermometers hängt die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur ab. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.
- 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.

# Automatikprogramme

---

## Automatikprogramme nutzen

Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie *Automatikprogramme* .

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

Die einzelnen Schritte bis zum Start eines Automatikprogramms werden übersichtlich im Display dargestellt.

Abhängig vom Automatikprogramm erhalten Sie Hinweise zu:

- Brat- oder Backform
- Ebene
- Verwendung des Speisethermometers
- Wassermenge bei Automatikprogrammen mit Feuchteunterstützung
- Angießen von Flüssigkeit
- Hinzufügen einer Zutat
- Garzeit

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

**Tipp:** Alle Rezepte zu den Automatikprogrammen finden Sie im Kochbuch für Ihren Dialoggarer.

## Suche

(je nach Sprache)

Sie können unter **Automatikprogramme** nach den Namen der Speisenkategorien 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** .

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

- Wählen Sie **Suche**.
- Geben Sie mit der Tastatur den Text ein, nach dem Sie suchen wollen, z. B. „Brot“.

Im rechten unteren Bereich des Displays 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 **Treffer**.

Die gefundenen Speisenkategorien und Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm oder die Speisenkategorie und anschließend das gewünschte Automatikprogramm.

Das Automatikprogramm startet.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

# 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, erscheint **Vorgang beendet** im Display.

Sie können die letzten Einstellungen als eigenes Programm speichern.

- Wählen Sie **speichern**.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit **übernehmen**. Durch Auswahl von **abbrechen** brechen Sie den Speichervorgang ab.
- Geben Sie den Programmnamen über die Tastatur ein.

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


- Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, wählen Sie **speichern**.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Sie können das gespeicherte Programm sofort oder zeitverzögert starten.

## Eigene Programme starten

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.

Sie können das gespeicherte Programm sofort oder zeitverzögert starten.

- Sofort starten  
Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.
- Später starten  
Erscheint nur, wenn Sie das Speisethermometer 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.
- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

## Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen.

- 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.

# Backen

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

## Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie die folgenden Betriebsarten verwenden:









- M Chef + Heißluft plus 
- M Chef + Intensivbacken 
- M Chef + Klimagaren 
- M Chef + Ober-/Unterhitze 
- Heißluft plus 
- Intensivbacken 
- Klimagaren 
- Ober-/Unterhitze 

**Tipp:** Für Kuchen und Brot verwenden Sie vorzugsweise die M Chef Betriebsarten und für Kleingebäck (Plätzchen) Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze.

Alternativ können Sie auch die Automatikprogramme verwenden. Nutzen Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggärer als Anhaltspunkt.

## Backform

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.

- M Chef + Heißluft plus ,  
M Chef + Intensivbacken ,  
M Chef + Klimagaren ,  
Heißluft plus ,  
Intensivbacken ,  
Klimagaren :  
Backblech, Universalblech, Backformen aus jedem backofentauglichen Material.
- M Chef + Ober-/Unterhitze ,  
Ober-/Unterhitze :  
Matte und dunkle Backformen. Vermeiden Sie helle Formen aus blankem Material, da sie eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form ergeben und unter ungünstigen Umständen das Backgut nicht gar wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.  
Kastenformen oder längliche Formen stellen Sie am besten quer auf den Rost, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

## Backpapier, Einfetten

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.

Backpapier ist erforderlich bei:

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

## Temperatur

- M Chef Betriebsarten

Das Gargut wird 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.

- Konventionelle Betriebsarten

Wenn ein Temperaturbereich angegeben ist, wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Backzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Backgut ist unter Umständen nicht gar.

## Backzeit

Wenn ein Zeitbereich angegeben ist, prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Backgut gar.

# Backen

---

## Ebene

Die Ebene, in die Sie Ihr Backgut einschieben, ist abhängig von der Betriebsart und der Anzahl der Bleche.

– **M Chef + Heißluft plus** 

1 Blech: Ebene 2

– **Heißluft plus** 

1 Blech: Ebene 2

(Kleingebäck: Ebene 1)

2 Bleche: Ebenen 2 + 3

Wenn Sie Universalblech und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwenden, schieben Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche ein.

Backen Sie feuchtes Gebäck und Kuchen maximal in 2 Ebenen gleichzeitig.

– **M Chef + Klimagaren** ,  
**Klimagaren** 

1 Blech: Ebene 2

– **M Chef + Intensivbacken** 

1 Blech: Ebene 2

– **Intensivbacken** 









1 Blech: Ebene 1

– **M Chef + Ober-/Unterhitze** ,  
**Ober-/Unterhitze** 

1 Blech: Ebene 2

## Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie die folgenden Betriebsarten verwenden:

- M Chef + Heißluft plus 
- M Chef + Klimagaren 
- M Chef + Bratautomatic 
- M Chef + Ober-/Unterhitze 
- Heißluft plus 
- Klimagaren 
- Bratautomatic 
- Ober-/Unterhitze 

Alternativ können Sie auch die Automatikprogramme verwenden. Nutzen Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

## Geschirr

Sie können jedes backofentaugliche Geschirr verwenden:

Bräter oder Bratentopf (mit Metalldeckel nur in den konventionellen Betriebsarten), temperaturbeständige Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf (nur in den konventionellen Betriebsarten), Universalblech, Rost auf Universalblech.

Wir empfehlen das Braten im Bräter, da genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt.

Darüber hinaus bleibt der Garraum sauberer als beim Braten auf dem Rost.

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.

Grill- und Bratblech und Römertopf sind für die Verwendung in den M Chef Betriebsarten nicht geeignet. Verwenden Sie dieses Zubehör nur in den konventionellen Betriebsarten.

## Tipps

- Bräunung: Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Ruhezeit: Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Braten von Geflügel: Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

# Braten

## Temperatur





### – M Chef Betriebsarten

Das Gargut wird 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.

### – Konventionelle Betriebsarten

Wenn ein Temperaturbereich angegeben ist, wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Wählen Sie bei Heißluft plus , Klimagaren  oder Bratautomatic  eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze .

Wählen Sie beim Braten auf dem Rost eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im Bräter.

## Vorheizen

Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet.

## Bratzeit

Sie können die Bratzeit in den konventionellen Betriebsarten ermitteln, 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

Die Bratzeit 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.

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

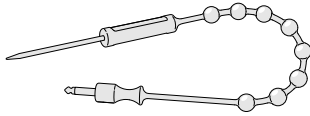
In den M Chef Betriebsarten verkürzt sich die Garzeit im Vergleich zu den konventionellen Betriebsarten.

Nutzen Sie das Kochbuch für Ihren Dialoggarer als Anhaltspunkt.

## Ebene <sup>4</sup><sub>1</sub>

Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 1.

## Speisethermometer



Mit dem Speisethermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

### Funktionsweise

Stecken Sie die Metallspitze des Speisethermometers in das Gargut. Die Metallspitze beinhaltet einen 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. Einige Angaben zum Gargut und den entsprechenden Kerntemperaturen finden Sie im Kapitel „Niedertemperaturgaren“.

Garvorgänge mit und ohne Speisethermometer haben eine vergleichbare Garzeit.

## Verwendungsmöglichkeiten

Bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie aufgefordert, das Speisethermometer zu verwenden.

Darüber hinaus können Sie das Speisethermometer auch bei Eigenen Programmen und den folgenden Betriebsarten einsetzen:

- M Chef + Bratautomatic 
- M Chef + Heißluft plus 
- M Chef + Intensivbacken 
- M Chef + Ober-/Unterhitze 
- M Chef + Klimagaren 
- M Chef + Umluftgrill 
- Bratautomatic 
- Heißluft plus 
- Intensivbacken 
- Ober-/Unterhitze 
- Klimagaren 
- Umluftgrill 

# Braten

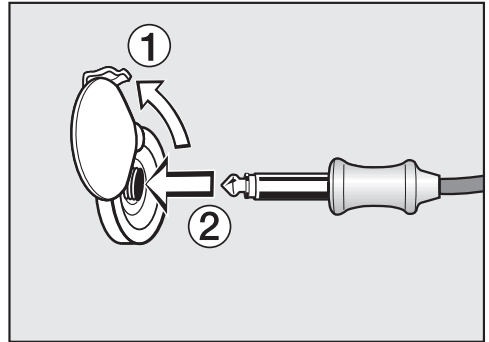
## Wichtige Hinweise zur Verwendung

Bitte beachten Sie:

- Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost legen.
- Die Metallspitze des Speisethermometers muss komplett in das Gargut eingestochen werden und ungefähr den Kern erreichen.
- 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.
- Wenn ein Kerntemperaturbereich angegeben ist, wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert.
- Bei der Verwendung eines Bratschlauches/-beutels stechen Sie das Speisethermometer durch die Folie bis zum Kern des Garguts. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Folienherstellers.

## Speisethermometer verwenden

- Stechen Sie die Metallspitze des Speisethermometers komplett in das Gargut ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.



- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm.

Der Hinweis Garvorgang mit Speisethermometer fortsetzen? erscheint.

- Wählen Sie ja.
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Ändern Sie die vorgeschlagene Kerntemperatur, falls erforderlich.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen. Wählen Sie dazu ändern | Erweiterte Einstellungen öffnen und stellen Sie im Feld Start um eine Zeit ein. In Automatikprogrammen wählen Sie Später starten.

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

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

## Kerntemperatur anzeigen

In den konventionellen Betriebsarten erscheint die Kerntemperatur nach der Aufheizphase automatisch im Display.

In den M Chef Betriebsarten erscheinen nach der Aufheizphase zunächst die Gourmet Units. Sie können zusätzlich die Kerntemperatur anzeigen lassen.

- Wählen Sie Stop, um die Zufuhr der Gourmet Units kurzzeitig zu unterbrechen.

Die aktuelle Kerntemperatur erscheint im Display.

- Wählen Sie Start, um die Zufuhr der Gourmet Units fortzusetzen.

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

## 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 Speisethermometer an einer anderen Stelle ein und wiederholen Sie den Vorgang.

# Niedertemperaturgaren

Dieses Garverfahren 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.

## Tipps

- 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. Butter-schmalz, Speiseöl).
- Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht ab.

Die Garzeit beträgt ca. 2–4 Stunden und ist abhängig von Gewicht und Größe des Fleischstückes sowie vom gewünschten Gargrad und der Bräunung.

## Garzeiten/Kerntemperaturen

Fleisch	 [min]	 [°C]
Rinderfilet		
– englisch	50–80	45
– medium	100–130	54
– durch	190–220	66
Roastbeef		
– englisch	50–80	45
– medium	100–130	54
– durch	190–220	66
Schweinefilet	80–100	63
Kasseler *	140–170	65
Kalbsfilet	50–80	57
Kalbsrücken *	80–100	57
Lammrücken *	50–80	60

 Garzeit /  Kerntemperatur


\* ohne Knochen


## Nach dem Garvorgang

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

### Spezialanwendung „Niedertemperaturgaren“ nutzen

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

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

 **Verbrennungsgefahr!**  
Der Oberhitze-/Grillheizkörper ist heiß.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Sobald Speisethermometer verwendet erscheint, legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost. Stechen Sie das Speisethermometer ein, so dass die Metallspitze komplett im Fleischkern steckt.
- Schließen Sie die Tür.

Nach Ablauf des Programms erscheint Vorgang beendet und ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.


Wenn das Fleisch noch nicht nach Ihren Wünschen gegart sein sollte, können Sie den Garvorgang verlängern.

# Niedertemperaturgaren

## Niedertemperaturgaren mit manueller Temperatureinstellung

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.  
Verwenden Sie zum Vorheizen nicht die Funktion Schnellaufheizen.

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Ebene 2.
- Wählen Sie Betriebsarten .
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze  und eine Temperatur von 130 °C.
- Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizen aus, indem Sie ändern | Erweiterte Einstellungen öffnen | Schnellaufheizen | aus wählen.
- 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!**  
Der Oberhitze-/Grillheizkörper ist heiß.

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.
- Garen Sie das Fleisch zu Ende.

Sie können den Garvorgang automatisch ausschalten lassen (siehe Kapitel „Bedienung: Konventionelle Betriebsarten“, Abschnitt „Erweiterte Bedienung“).

## Betriebsarten


### M Chef + Grill groß

Zum Grillen von flachem Grillgut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen.

Das Grillgut wird 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 .

### M Chef + Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser.

Das Grillgut wird 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 .

### Grill groß

Zum Grillen von flachem Grillgut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen.

Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

### Grill klein

Zum Grillen von flachem Grillgut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.

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

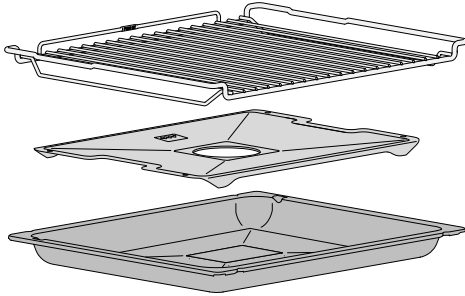
### Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Hähnchen.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse schalten abwechselnd ein.

# Grillen

## Geschirr



Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Falls vorhanden, legen Sie in den konventionellen Betriebsarten zusätzlich das Grill- und Bratblech dazwischen. Letzteres schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Das Backblech kann sich beim Grillen verformen.

Verwenden Sie in den Grillbetriebsarten immer das Universalblech.

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.

## Temperatur

Wenn ein Temperaturbereich angegeben ist, wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

## Vorheizen

Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

## Ebene

Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Grillguts.

- Flaches Grillgut: Ebene 3 oder 4
- Grillgut mit größerem Durchmesser: Ebene 1 oder 2

## Grillzeit

- Flache Fleisch-/Fischscheiben benötigen pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit. Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

## Grillgut vorbereiten

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 sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

## Grillen

- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur. Stellen Sie bei den M Chef Betriebsarten zusätzlich Gourmet Units und Intensität ein (falls erforderlich).
- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

### Verbrennungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschoben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Legen Sie das Grillgut auf den Rost.
- Schieben Sie das Grillgut in die entsprechende Ebene:
- Wenn Sie **in Ebene 1 bis 3 grillen**, legen Sie Grill- und Bratblech (falls vorhanden) und Rost auf das Universalblech und schieben Sie die Teile gemeinsam ein.

- Wenn Sie **in Ebene 4 grillen**, schieben Sie nur den Rost in dieser Ebene ein und das Universalblech samt Grill- und Bratblech (in den konventionellen Betriebsarten und falls vorhanden) in Ebene 2.

- Schließen Sie die Tür.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

## Garprobe

Wenn Sie feststellen wollen, wie weit das Fleisch gegart ist, drücken Sie mit einem Löffel darauf:

- englisch: 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.


Wenn ein Zeitbereich angegeben ist, prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Grillgut gar ist.

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

# Spezialanwendungen

---

Zusätzlich zu den Automatikprogrammen verfügt Ihr Dialoggarer über eine Vielzahl von Spezialanwendungen.

■ Wählen Sie Spezialanwendungen .

Folgende Spezialanwendungen stehen zur Verfügung:

- Auftauen
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Niedertemperaturgaren  
Diese Spezialanwendung ist im Kapitel „Niedertemperaturgaren“ beschrieben.
- Sabbat-Programm

Außerdem finden Sie in diesem Kapitel Informationen zu den folgenden Anwendungen:

- 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 Auftauflüsigkeit.

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.

# Spezialanwendungen

---

## 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

Dieses Programm wurde für das traditionelle Konservieren durch Dörren (Trocknen) entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 50 und 100 °C einstellen.


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

- Bereiten Sie das Trockengut vor.
  - Äpfel eventuell schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.
  - Pflaumen eventuell entkernen.
  - Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
  - Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
  - Pilze putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden.
  - Petersilie oder Dill von dicken Stängeln befreien.
- Verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig auf dem Universalblech.


- Wählen Sie Spezialanwendungen .
- Wählen Sie Dörren.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Trockengut	⌚ [min]
Obst	120–480
Gemüse	180–480
Kräuter *	50–60

⌚ Trockenzeit

\* Da bei diesem Programm das Gebläse eingeschaltet ist, verwenden Sie zum Trocknen von Kräutern die Betriebsart Ober-/Unterhitze  mit einer Temperatur von 50–100 °C.

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

 **Verbrennungsgefahr!**  
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.

# Spezialanwendungen


---

## Geschirr wärmen

Dieses Programm wurde für das Erwärmen von Geschirr entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 50 und 80 °C einstellen.

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 Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.




**Verbrennungsgefahr!**

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs. An der Unterseite des Geschirrs können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.

## Hefeteig gehen lassen

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

Sie können eine Temperatur zwischen 30 und 50 °C einstellen.

- 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.

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

## Sabbat-Programm

Das Sabbat-Programm dient zur Unterstützung religiöser Bräuche.

Nachdem Sie das Sabbat-Programm 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, wenn die Tür geöffnet wird.
- Im Display erscheint dauerhaft Sabbat-Programm.
- Die Tageszeit wird nicht angezeigt.

Ein gestartetes Sabbat-Programm kann nicht geändert oder unter Eigene Programme gespeichert werden. Es kann nur beendet werden, indem Sie den Dialoggarer ausschalten.

## Sabbat-Programm nutzen

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

Wenn eine Kurzzeit abläuft, kann das Sabbat-Programm nicht gestartet werden.

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

Jetzt ist der Dialoggarer einsatzbereit.

Sabbat-Programm  und die eingestellte Temperatur erscheinen.

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

Die Garraumbeheizung schaltet nach 5 Minuten ein.


Falls Sie das Programm vorzeitig beenden möchten:

- Schalten Sie den Dialoggarer aus.

# Spezialanwendungen

## Einkochen

### Einkochbehälter

 **Verletzungsgefahr!**  
Beim Erhitzen von geschlossenen Dosen entsteht darin ein Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Dialoggarer nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.


Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten:

- Einkochgläser
- Gläser mit Schraubverschlüssen

### Obst und Gemüse einkochen

Wir empfehlen die Betriebsart Heißluft plus .

Die Angaben gelten für 5 Gläser mit 1 l Inhalt.

- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 1 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus  und eine Temperatur von 150–170 °C.
- Warten Sie bis zum „Perlen“, d. h. bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen.


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

## Obst/Gurken

- Stellen Sie die niedrigste Temperatur ein, sobald das „Perlen“ in den Gläsern zu sehen ist. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

## Gemüse


- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C, sobald das „Perlen“ in den Gläsern zu sehen ist.

	 [min]
Möhren	50–70
Spargel, Erbsen, Bohnen	90–120

 Einkochzeit

- Stellen Sie nach der Einkochzeit die niedrigste Temperatur ein. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

## Nach dem Einkochen

 **Verbrennungsgefahr!**  
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.
- Prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.


## Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte

### Tipps

#### Kuchen, Pizza, Baguettes

- Backen Sie diese Tiefkühlprodukte 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.

#### Pommes frites, Kroketteen 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.

### Zubereitung

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

- 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.

# Reinigung und Pflege

---



## Verbrennungsgefahr!

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.



## Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Dialoggarers 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 Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände 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
- Edelstahlschrauben

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 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.  
Dies ist besonders wichtig bei PerfectClean veredelten Teilen, da Rückstände von Reinigungsmitteln den Antihafteffekt beeinträchtigen.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

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.

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

## Speisethermometer

 Wenn das Speisethermometer in Wasser gelegt oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt wird, wird es beschädigt. Reinigen Sie das Speisethermometer nur mit einem feuchten Tuch.

# Reinigung und Pflege

---

## Hartnäckige Verschmutzungen


Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können auf emaillierten 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. Spon-tex Spirinett), warmem Wasser und Handspülmittel.
- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredeltem Email den Miele Backofenreiniger auf die kalten Oberflächen auf. 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 Geschirreinigungs-schwammes verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

## Garraum mit Pyrolyse reinigen

Statt manuell können Sie den Garraum mit 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. Wählen Sie:

- 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 die Tür 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.

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

- Nehmen Sie das nicht pyrolysetaugliche Zubehör heraus.
- Schieben Sie den Rost in die oberste Ebene ein.

Grobe Verschmutzungen im Garraum können zu starker Rauchentwicklung und zum Abschalten der Pyrolysereinigung 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.

# Reinigung und Pflege


## Pyrolysereinigung starten



### Verbrennungsgefahr!

Bei der Pyrolysereinigung erwärmt sich die Front stärker als bei der normalen Nutzung des Dialoggeräts.

Hindern Sie Kinder daran, das Gerät 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**.


## 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  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 den Zeitpunkt ein, zu dem die Pyrolysereinigung starten soll.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

Bis zum Startzeitpunkt können Sie **Start-** oder **Endzeit** über **ändern** neu einstellen.

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

## Nach Ablauf der Pyrolysereinigung

Sobald die Restzeit auf 0:00 Std steht, erscheint im Display 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.



### Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Garraum abkühlen, bevor Sie eventuelle Pyrolyserückstände entfernen.

- Reinigen Sie den Garraum und das pyrolysetaugliche Zubehör von eventuellen Pyrolyserückständen (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können.

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

## Bitte beachten Sie:

- 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.

# Reinigung und Pflege

---

## 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 im Display **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 Netzzurückkehr im Display **Vorgang abgebrochen** Abkühlphase.

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

Wenn der Signalton eingeschaltet ist, ertönt ein Signal.

Im Display erscheint **Vorgang beendet**.

- Wählen Sie **↶**.
- Starten Sie die Pyrolysereinigung erneut.

## Verdampfungssystem entkalken ↩

### Zeitpunkt für einen Entkalkungsvorgang

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, den Dialoggarer zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.

Die letzten zehn Garvorgänge bis zum Entkalken werden angezeigt und heruntergezählt. Danach ist die Verwendung von Betriebsarten und Automatikprogrammen mit Feuchteunterstützung gesperrt. Sie ist erst wieder möglich, 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. Er kann nicht abgebrochen werden.

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

# Reinigung und Pflege

## Entkalkungsvorgang vorbereiten

Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

Damit Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel nicht unter das Einfüllrohr halten müssen, liegt Ihrem Dialoggarer ein Kunststoffschlauch mit Saugnapf bei.


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.

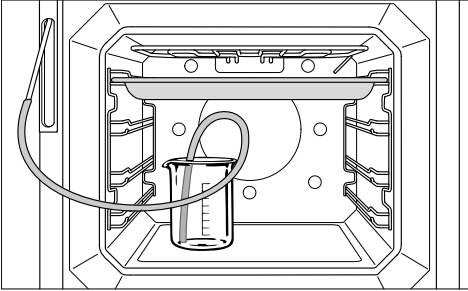
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie eine Entkalkungstablette vollständig darin auf.

## Entkalkungsvorgang durchführen

- Wählen Sie Pflege .
- Wählen Sie Entkalken.

Wenn die Betriebsarten Klimagaren , M Chef + Klimagaren  und die 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, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

# Reinigung und Pflege

---

**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.

Nach dem dritten Spülvorgang startet die **Restwasserverdampfung**.

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

 Wasserdampf kann zu 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.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn der Signalton eingeschaltet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint Vorgang beendet.

- Schalten Sie den Dialoggarer aus.

 **Verbrennungsgefahr!**  
Lassen Sie den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.




- Nehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Flüssigkeit heraus.
- Reinigen Sie abschließend den abgekühlten Dialoggarer von eventuellen Feuchtigkeitsniederschlägen und Resten des Entkalkungsmittels.

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

## Was tun, wenn ...

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
<p><b>Das Display ist dunkel.</b></p>	<p>Sie haben die Einstellung QuickTouch   aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Dialoggarer dunkel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sobald Sie den Dialoggarer einschalten, erscheint das Hauptmenü. Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung QuickTouch   ein mit Uhrzeit.</li> </ul> <hr/> <p>Der Dialoggarer hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p>Inbetriebnahmesperre  <b>erscheint beim Einschalten des Dialoggarers im Display.</b></p>	<p>Die Inbetriebnahmesperre  ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sie können die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang deaktivieren, indem Sie das Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.</li> <li>■ Sie können die Inbetriebnahmesperre dauerhaft deaktivieren (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“).</li> </ul>
<p><b>Der Garraum wird nicht heiß.</b></p>	<p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dialoggarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Händler“).</li> </ul>
<p>Netzausfall -Vorgang abgebrochen <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Dialoggarer aus und wieder ein.</li> <li>■ Starten Sie den Garvorgang erneut.</li> </ul>
<p>12:00 <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.</li> </ul>

Problem	Ursache und Behebung
<p>Maximale Betriebsdauer erreicht <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Der Dialoggarer wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bestätigen Sie mit <i>OK</i>. Löschen Sie die Meldung Vorgang beendet durch Auswahl von ↵.</li> </ul> <p>Danach ist der Dialoggarer wieder betriebsbereit.</p>
<p> Fehler XX <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p>F32 <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schließt nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Dialoggarer aus und wieder ein. Starten Sie anschließend die gewünschte Pyrolysereinigung erneut.</li> <li>■ Wenn der Hinweis wiederholt angezeigt wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p>F33 <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Dialoggarer aus und wieder ein.</li> <li>■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p>Funktion z. Zt. nicht verfügbar <b>erscheint nach Auswahl der Funktion Entkalken im Display.</b></p>	<p>Das Verdampfungssystem ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p>Feuchtsteuerung defekt - Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab <b>erscheint nach Auswahl eines Automatikprogramms im Display.</b></p>	<p>Das Verdampfungssystem ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. Sie können das Automatikprogramm auch ohne Feuchteunterstützung ablaufen lassen.</li> </ul>
<p><b>Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung wird kein Wasser eingesaugt.</b></p>	<p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dialoggarer kann zwar bedient werden, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Händler“).</li> </ul>
	<p>Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>

## Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p><b>Während eines Garvorgangs in einer M Chef Betriebsart läuft das Kühlgebläse mit einer sehr hohen Drehzahl.</b></p>	<p>Der Dialoggarer kann sich in den M Chef Betriebsarten stärker erwärmen als in den konventionellen Betriebsarten. Nach dem Garvorgang wird die Drehzahl automatisch reduziert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wenn dies häufiger vorkommt, überprüfen Sie gegebenenfalls die Einbausituation (siehe Kapitel „Einbaumaße“ und „Einbau“).</li> </ul> <p>Bei sehr kleinen Lebensmittelmengen im Garraum (z. B. beim Aufbacken von 2 Brötchen) erwärmt sich der Dialoggarer stärker als bei größeren Mengen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geben Sie möglichst größere Lebensmittelmengen in den Garraum.</li> </ul>
<p><b>Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</b></p>	<p>Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).</p>
<p><b>Der Dialoggarer hat sich selbsttätig ausgeschaltet.</b></p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Dialoggarer wieder ein.</li> </ul>
<p><b>Das Gargut ist ungleichmäßig gegart.</b></p>	<p>Wenn die Bräunung an einigen Stellen zu intensiv ist, wurde eine zu hohe Temperatur gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.</li> </ul> <p>Wenn das Gargut vereinzelt harte oder trockene Stellen aufweist, wurde eine zu hohe Intensität gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie eine geringere Intensität ein oder führen Sie weniger Gourmet Units zu.</li> </ul>
<p><b>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der angegebenen Zeit noch nicht gar.</b></p>	<p>Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.</li> </ul> <p>Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.</li> </ul>

Problem	Ursache und Behebung
<p><b>Das Gargut ist nach Zufuhr der eingestellten Gourmet Units noch nicht ausreichend gebräunt.</b></p>	<p>Eine zu niedrige Temperatur wurde eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Für eine intensivere Bräunung garen Sie das Gargut nur mit konventioneller Beheizung ohne Gourmet Units zu Ende.</li> </ul>
<p><b>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</b></p>	<p>Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
	<p>Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In den Betriebsarten M Chef + Ober-/Unterhitze  und Ober-/Unterhitze  sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
	<p>Der Katalysator für die Geruchsreduzierung ist eingeschaltet. Bei empfindlichem Gargut wie z. B. Biskuit oder Kleingebäck kann es zu Unterschieden in der Bräunung kommen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wählen Sie die Einstellung <b>Katalysator</b>   aus.</li> </ul>
<p><b>Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.</b></p>	<p>Die Garraumbeleuchtung ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p><b>Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.</b></p>	<p>Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch.</li> </ul> <p>Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.</p>

## Was tun, wenn ...

---

Problem	Ursache und Behebung
<b>Beim Einschieben oder Herausziehen von Rost oder anderem Zubehör kommt es zu Geräuschen.</b>	<p>Durch die pyrolysebeständige Oberfläche der Aufnahmegitter kommt es zu Reibungseffekten beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zur Verminderung dieser Reibungseffekte geben Sie ein paar Tropfen hochoverhitzbares Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegitter. Wiederholen Sie dies nach jeder Pyrolysereinigung.</li></ul>

## Kontakt bei Störungen

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

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

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer. 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.

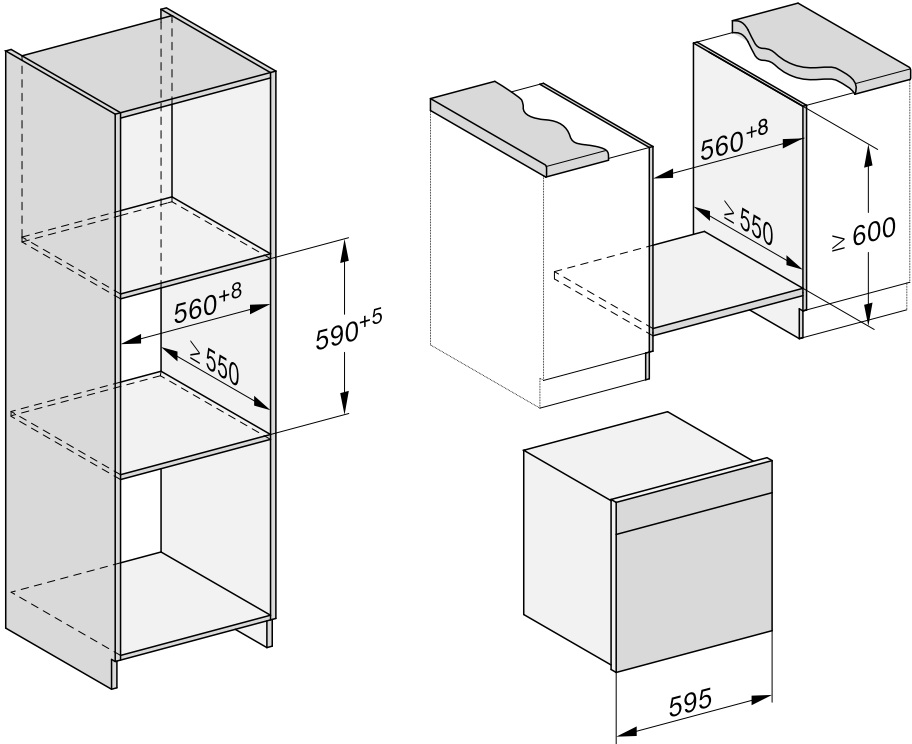
# Installation

## Einbaumaße

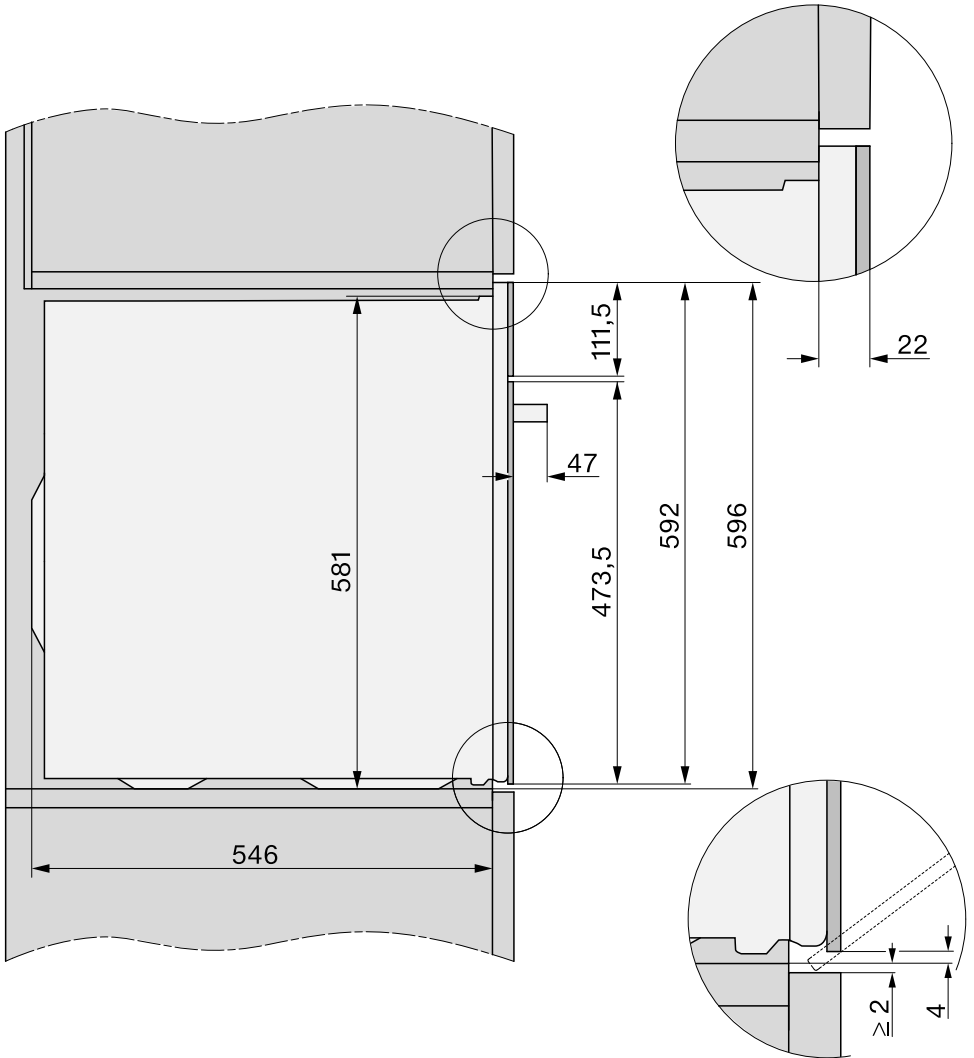
Die Maßangaben erfolgen in mm.

### 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.

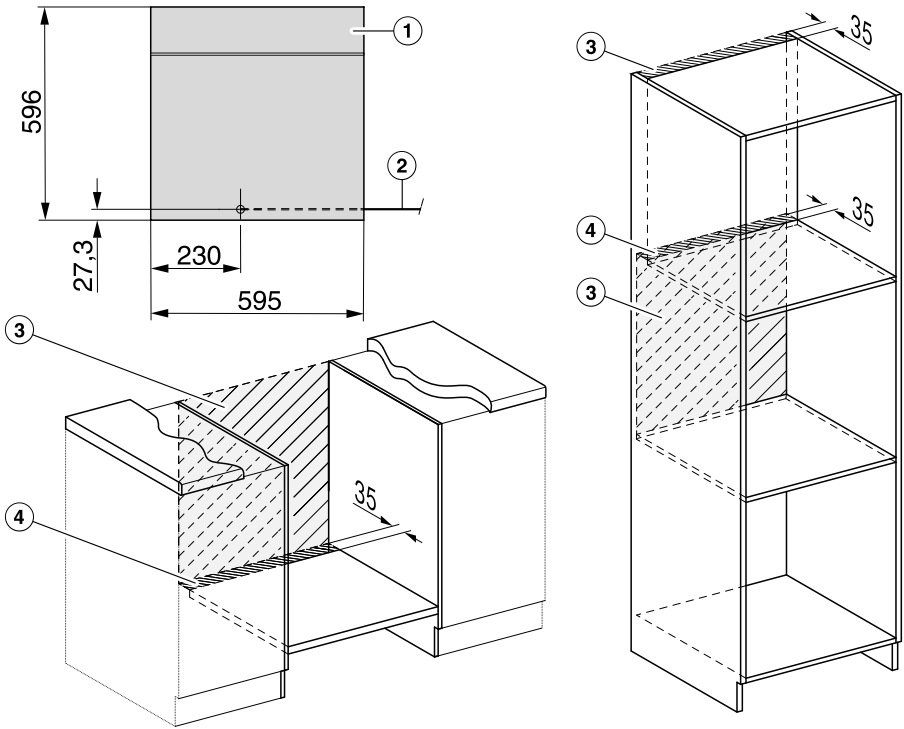


## Seitenansicht




# Installation

## Anschlüsse und Belüftung



- ① Ansicht von vorn
- ② Netzanschlussleitung, Länge = 2.000 mm
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 150 cm<sup>2</sup>

## Einbau

 Der Dialoggarer darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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 Umbauschranks.

## Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

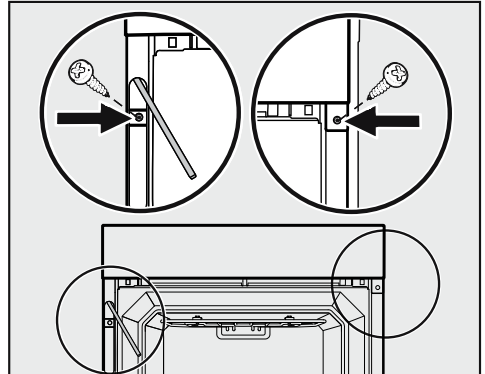
## Dialoggarer einbauen

- 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 ihn 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 Umbauschranks.

# Installation

---

## 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.

In den Tabellen auf den folgenden Seiten sind die Anwendungen im Gourmet Assistenten Ihres Dialoggers aufgelistet.

Wenn es in der Tabelle angegeben ist, orientieren Sie sich am entsprechenden Rezept im Kochbuch für Ihren Dialogger.

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

<b>Gourmet Assistent</b>
<b>Brot</b>
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)
<b>Brötchen</b>
Süße Hefbrötchen (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

<b>Gourmet Assistent</b>
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)

<b>Gourmet Assistent</b>
<b>Aufläufe &amp; Gratins</b>
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)
Nudelaufauf (Rezept: „Nudelaufauf“)
2 Portionen (halbe Zutatenmenge)
4 Portionen (angegebene Zutatenmenge)
6 Portionen (1,5-fache Zutatenmenge)
8 Portionen (doppelte Zutatenmenge)
<b>Gemüse</b>
Ratatouille (Rezept: „Ratatouille“)
500–3000 g (Zutatenmenge entsprechend anpassen)
Wurzelgemüse (Rezept „Wurzelgemüse orientalisches“)
500–2500 g (Zutatenmenge entsprechend anpassen)

# Übersicht Automatikprogramme Auto

In den Tabellen auf den folgenden Seiten sind die werkseitig vorhandenen Automatikprogramme Ihres Dialoggers aufgelistet.

Die dazugehörigen Rezepte finden Sie im Kochbuch für Ihren Dialoggerer.

<b>Automatikprogramme</b>
M Chef Menü
Hackfleisch  Gemüse Reis
Kebab Blumenkohl Focaccia
Lachs Hähnchen Brioche
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

<b>Automatikprogramme</b>
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

<b>Automatikprogramme</b>
<b>Fisch</b>
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
<b>Meeresfrüchte</b>
Gemüse-Garnelen
Jakobsmuscheln konf.
Thai-Muscheln
<b>Aufläufe &amp; Gratins</b>
Chicoréegratin
Kartoffelgratin
Lasagne
Moussaka
Nudelauflauf
Paella
Shepherd's Pie
<b>Terrine &amp; Co.</b>
Hackfleischpastete
Hähnchen-Hummer-Terrine
Lachsterrine

<b>Automatikprogramme</b>
<b>Gemüse</b>
Antipasti
Aubergine
Champignons
Paprika
Blumenkohl gebacken
Fenchel mit Prosecco
Gemüsepfanne
Ratatouille
Spargel
Wurzelgemüse orientalisches
Zucchini gratiniert
<b>Dessert</b>
Ananas gratiniert
Buchteln
Crème Caramel
Crumble
Himbeersoufflé
Kürbissoufflé
Limepie
Schokoladen-Verführung

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 lizenzierten Software.

Um einen solchen Quellcode zu erhalten, senden Sie eine E-Mail an [info@miele.com](mailto:info@miele.com).

# Konformitätserklärung

---

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Dialoggerät 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](http://www.miele.de)
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf [www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm](http://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



## **Deutschland:**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: [www.miele.de](http://www.miele.de)

E-Mail: [info@miele.de](mailto: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](http://www.miele.at)

E-Mail: [info@miele.at](mailto: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](http://www.miele.lu)

E-Mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

DO 7860

de-DE, AT

M.-Nr. 11 178 030 / 03