


Gebruiks- en montagehandleiding Dialog oven



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.



Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	19
Overzicht	20
Bedieningselementen	21
Aan/Uit-toets	22
Sensortoetsen	22
Touchdisplay	23
Symbolen	24
Principe van de bediening	25
Menupunt kiezen	25
Bladeren	25
Menuniveau verlaten	25
Waarde of instelling wijzigen	25
Waarden of instellingen tijdens bereiding wijzigen.....	25
Instelling in een keuzelijst wijzigen	25
Cijfers invoeren met de cijferrol.....	25
Cijfers invoeren met het cijferblok.....	26
Instelling met een segmentbalkje wijzigen	26
Letters invoeren	26
Help weergeven.....	26
Uitvoering	27
Typeplaatje	27
Bijgeleverd.....	27
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....	27
Veiligheidsfuncties.....	31
PerfectClean-veredelde oppervlakken	31
Pyrolysebestendige accessoires	31
Ingebruikneming van het apparaat	32
Miele@home	32
Basisinstellingen.....	33
Dialog oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen.....	34
Instellingen	36
Overzicht instellingen	36
Menu “Instellingen” oproepen	38
Taal 	38
Dagtijd	38
Datum	38
QuickTouch	38
Startscherm	39

Lichtsterkte.....	39
Kleurenschema.....	39
Volume.....	39
Eenheden	40
Naloop ventilator	40
Pyrolyse.....	40
Voorgeprogram. temperaturen	40
Veiligheid	40
Katalysator	41
Netwerk	41
Miele@home.....	41
Bediening op afstand	43
SuperVision	43
Handelaar	44
Fabrieksinstellingen.....	44
Alarm + kookwekker	45
De functie Alarm gebruiken	45
De functie kookwekker gebruiken	46
M Chef	47
Principe	47
Gourmet Units.....	47
Intensiteit.....	47
Recepten aanpassen aan de M Chef-functies	48
Functie.....	48
Temperatuur	48
Gourmet Units.....	48
Intensiteit.....	48
Bereidingstijd	48
Niveau	48
Gourmet Pro en Gourmet Assistent	49
Hoofd- en submenu's.....	50
Servieskeuze voor de M Chef-functies	52
Geschikt kookgerei.....	52
Ongeschikt serviesgoed.....	53
Tips om energie te besparen.....	54

Inhoud

Bediening	56
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....	57
Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen	57
Aantal Gourmet Units wijzigen	57
Intensiteit wijzigen	58
Bereidingstijden instellen	59
Bereidingsproces afbreken	60
Ovenruimte voorverwarmen	60
Snelopwarmen	61
Voorverwarmen	62
Crisp function	63
Verwarmingssoort wijzigen.....	63
Ovenfunctie wijzigen	63
Functies met vochttoevoer	64
Koken met vochttoevoer starten	65
Restwater verdampen	68
Automatische programma's	70
Automatische programma's gebruiken	70
Aanwijzingen voor het gebruik	70
Zoeken.....	71
Speciale toepassingen	72
Ontdooien.....	72
Drogen.....	74
Servies verwarmen	75
Gistdeeg laten rijzen.....	75
Lage temperatuur	76
Sabbat-programma	78
Inmaken.....	79
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten.....	81
Eigen programma's	82
MyMiele	84
Bakken	85
Tips voor het bakken.....	85
Opmerkingen bij de bereidingstabellen.....	86
Informatie over de functies.....	86
Braadvlees	88
Tips voor het braden	88
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	88
Informatie over de functies.....	89
Bratometer.....	90

Grillen	93
Tips voor het grillen	93
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	94
Informatie over de functies	95
Reiniging en onderhoud	96
Ongeschikte reinigingsmiddelen	96
Normale verontreinigingen verwijderen	97
Hardnekkig vuil verwijderen	98
Ovenruimte met Pyrolyse reinigen	99
Ontkalken	102
Nuttige tips	105
Service	110
Contact bij storingen	110
Garantie	110
Installatie	111
Inbouwmaten	111
Inbouw in een boven- of onderkast	111
Zijkant	112
Aansluitingen en ventilatie	113
Dialog oven inbouwen	114
Elektrische aansluiting	115
Bereidingstabellen	116
Roerdeeg	116
Kneeddeeg	117
Gistdeeg	118
Kwark-oliedeeg	119
Biscuitdeeg	119
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak	120
Hartige gerechten	121
Rundvlees	122
Varken	124
Kalf	126
Lam, wild	127
Gevogelte, vis	128
Overzicht Gourmet Assistent 	129
Overzicht automatische programma's 	134
Conformiteitsverklaring	139
Auteursrecht en licenties	140

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het apparaat.

Overeenkomstig de norm IEC/EN 60335-1 adviseert Miele uitdrukkelijk het hoofdstuk over de installatie van de Dialog oven te lezen en de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen op te volgen.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

- ▶ Deze Dialog oven is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De Dialog oven is uitsluitend bestemd voor het bereiden, bakken, braden, grillen, ontdooien, inmaken en drogen van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Brandgevaar door ontvlambare materialen. Als u in de Dialog oven ontvlambare producten droogt, verdampt het vocht. Deze materialen kunnen dan uitdrogen en ontbranden. Gebruik de Dialog oven nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare producten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Personen die omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om het apparaat veilig te bedienen, mogen dit alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid entrillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht of door Miele worden vervangen.
- ▶ Deze Dialog oven heeft 2 lichtbronnen met energie-efficiëntieklasse G.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de Dialog oven niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze dit veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor de warme lucht van de Dialog oven worden warm.

Zorg ervoor dat kinderen de Dialog oven niet aanraken als deze is ingeschakeld.

▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens de pyrolyse wordt de Dialog oven warmer dan tijdens normaal gebruik.

Zorg ervoor dat kinderen de Dialog oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.

▶ Letselrisico door de geopende deur.

De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.

Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakman/vakvrouw worden uitgevoerd.

▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigd apparaat.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

▶ Als een defecte Dialog oven wordt ingeschakeld, kunnen er elektromagnetische golven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker en die de werking van elektronische apparaten zoals een mobiel kunnen beïnvloeden. Gebruik de Dialog oven niet in de volgende situaties:

- De deur is verbogen.
- De deurscharnieren zitten los.
- De deurdichtingen zijn beschadigd.
- Er zitten zichtbare gaatjes of scheuren in de behuizing, de deur of de binnenwanden van het apparaat.

▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd als dit wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakkracht inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de Dialog oven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voordat u de Dialog oven aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Stekkerdozen of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Sluit de Dialog oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gebruik de Dialog oven alleen als deze is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Deze Dialog oven mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

Open nooit de behuizing van de Dialog oven.

- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen.
- ▶ Rondom de deur zitten 2 dichtingen. Verwijder deze dichtingen nooit.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de Dialog oven volledig van het elektriciteitsnet zijn losgekoppeld. Ga daarvoor als volgt te werk:

- Schakel de zekeringen van de elektrische installatie uit of
- draai de zekeringen van de elektrische installatie er helemaal uit of
- trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de netstekker.

- ▶ Voor een correcte werking van de Dialog oven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. De aanvoer van koellucht mag niet worden belemmerd (bijvoorbeeld door inbouw van warmtewerende lijsten in de inbouwkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Als de Dialog oven achter een meubelfront (bijvoorbeeld een deur) is ingebouwd, mag dit niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten meubelfront hopen warmte en vocht zich op. Hierdoor kunnen de Dialog oven, de inbouwkast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als de Dialog oven volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, het gerecht en de accessoires.

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de hete oven bezig bent.

▶ Laat de deur van de Dialog oven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Zet de Dialog oven uit en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.



▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde Dialog oven kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik de Dialog oven nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Gebruik het apparaat niet om ermee te frituren. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen door de deur gesloten te houden.

▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Houd bij koken, verwarmen of ontdooien met een M Chef-functie rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan in een gewone oven. Als gerechten te lang in de Dialog oven staan, drogen ze uit en kunnen ze zelfs in brand vliegen.

Gebruik M Chef-functies en ovenfuncties met grill daarom niet voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hetelucht plus  of Boven-Onderwarmte .


▶ Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij de hete verwarmingselementen.

▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de Dialog oven ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de inbouwkast kunnen beschadigd raken. Schakel de Dialog oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.

▶ Voedsel dat in de ovenruimte wordt warm gehouden of bewaard, kan uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan corrosie veroorzaken in de Dialog oven. Dek de gerechten bij het verwarmen af.

▶ Door de warmteophoping kan het email van de bodem van de oven barsten of loslaten.

Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.

Als u de bodem van het apparaat wilt gebruiken voor een bereiding of om serviesgoed voor te verwarmen, gebruikt u uitsluitend de functie Hetelucht plus  zonder de functie Snelopwarmen.

▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.

▶ Kans op letsel door waterdamp. Bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de restwaterverdamping ontstaat stoom die ernstige verbrandingen kan veroorzaken. Open de deur nooit tijdens de restwaterverdamping of tijdens een stoominjectie.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedingsmiddel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht daarom regelmatig door of draai het om. Let bij het koken, verwarmen en ontdooien op de aangegeven doorwarmtijden. De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig over het voedingsmiddel verdeelt.

▶ Gevaar voor letsel door hete voedingsmiddelen. Bij het verwarmen van voedingsmiddelen ontstaat de warmte in het voedingsmiddel zelf, waardoor het servies minder heet wordt (behalve bij ovenvast aardewerk). Het servies wordt alleen warm door de warmte die het voedingsmiddel afgeeft.

Controleer bij het uitnemen van het voedingsmiddel of de gewenste temperatuur bereikt is. Beoordeel de temperatuur niet op basis van de temperatuur van het serviesgoed! **Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur!** Verwarmde babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf van, zodat u zeker weet dat de baby zich niet brandt.

▶ De Dialog oven is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen omdat hierbij de temperaturen hoog kunnen oplopen. U kunt zich verbranden wanneer u de voorwerpen uit de oven haalt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen. Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.
Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Open de potten vooraf en verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.
- ▶ Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. U kunt zich verbranden aan de hete vloeistof wanneer deze bij het uit de oven nemen ineens gaat borrelen en overkoken. In het slechtste geval kan de druk zelfs zo sterk zijn dat de deur vanzelf opengaat.
Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.
- ▶ Als u eieren zonder schaal met de magnetronfunctie verhit, kan de dooier er na het koken onder hoge druk uit spuiten.
Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.
- ▶ Als u eieren met schaal verwarmt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren nadat u ze al uit de oven heeft gehaald.
Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed. Verwarm geen gekookte eieren met de M Chef-functies.
- ▶ Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in schil, aubergines, verhit of bakt, kunnen deze ontploffen.
Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende damp ontsnappen.
- ▶ Kwik- en vloeistofthermometers zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en breken gemakkelijk.
Gebruik voor het meten van de temperatuur van het voedingsmiddel uitsluitend de meegeleverde bratometer van Miele.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Kussens gevuld met granen, kersenpitten, gel en vergelijkbare producten kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit de oven zijn gehaald.

Verhit deze kussens niet in de Dialog oven.

▶ Bij serviesgoed met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).

Maak bij de bereiding met de M Chef-functies geen gebruik van serviesgoed met holle handgrepen of dekselknoppen.

▶ Kunststof serviesgoed dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan de Dialog oven beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen hittebestendig kunststof serviesgoed. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

▶ Niet geschikt serviesgoed kan beschadigd raken en de Dialog oven beschadigen.

Gebruik geen gesloten metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen serviesgoed met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat en geen kunststof die niet hittebestendig is. Gebruik ook geen metalen clips en geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit (zie het hoofdstuk “Serviesgoed voor de M Chef-functies”).

Blijf bij het apparaat als u gerechten verwarmt of bereidt in wegwerpbakjes van hout of andere brandbare stoffen.



▶ Brandgevaar door potten van ontvlambare materialen. Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen genoemd in het hoofdstuk “Serviesgoed voor de M Chef-functies”, paragraaf “Geschikt serviesgoed”.

Blijf bij het apparaat als u gerechten bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Isolatieverpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie dat de elektromagnetische golven terugkaatst. Papier dat rond de aluminiumfolie zit, kan daardoor sterk verhit worden en vlam vatten.

Verwarm met de M Chef-functies geen gerechten in een isolatieverpakking, zoals braadzakken voor gegrillde kip.

► In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd. Gebruik nooit M Chef-functies voor het inmaken. Gebruik de functies Hetelucht plus  of Boven-Onderwarmte .

► Letselisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

► De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. Dit kan de Dialog oven beschadigen.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

► De coating van het roestvrije staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband of andere kleefmiddelen op de roestvrijstalen delen.

► Magneten kunnen krassen veroorzaken. Gebruik het roestvrijstalen oppervlak niet als magneetbord.

Reiniging en onderhoud

► Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.



Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben. Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start.
- ▶ Kans op letsel door schadelijke dampen. Bij de pyrolyse kunnen dampen vrijkomen die kunnen leiden tot irritatie van de slijmvliezen. Blijf tijdens de pyrolyse niet gedurende langere tijd in de keuken en voorkom dat kinderen en huisdieren de keuken betreden. Zorg tijdens de pyrolyse voor een goede ventilatie van de keuken. U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.
- ▶ Door krassen kunnen de glasplaten van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers.
- ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de Dialog oven en zijn omgeving altijd schoon.
Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend originele Miele onderdelen. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, vervalt de aansprakelijkheid van Miele op basis van de garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de Dialog oven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.
- ▶ De Miele braadslede HUB 62-22 (indien u deze heeft) mag niet op niveau 1 worden geplaatst. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Plaats de Miele-braadsledes ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Bij de M Chef-functies reflecteert een metalen deksel de elektromagnetische golven, waardoor het gerecht niet gaar kan worden. Gebruik de braadsledes of pannen bij de M Chef-functies uitsluitend met een glazen deksel of zonder deksel.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde Miele-bratometer. Als de bratometer defect is, moet u hem vervangen door een nieuwe originele bratometer van Miele.
- ▶ De kunststof van de bratometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen. Gebruik de bratometer niet bij grillfuncties (uitzondering: M Chef + Circulatiegrill  en Circulatie-grill ). Bewaar de bratometer niet in de ovenruimte.
- ▶ Door de hoge temperaturen bij de pyrolyse worden accessoires die niet pyrolysebestendig zijn, beschadigd. Haal alle accessoires die niet pyrolysebestendig zijn uit de oven voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor niet pyrolysebestendige accessoires die u achteraf koopt (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

Afdanken van het apparaat

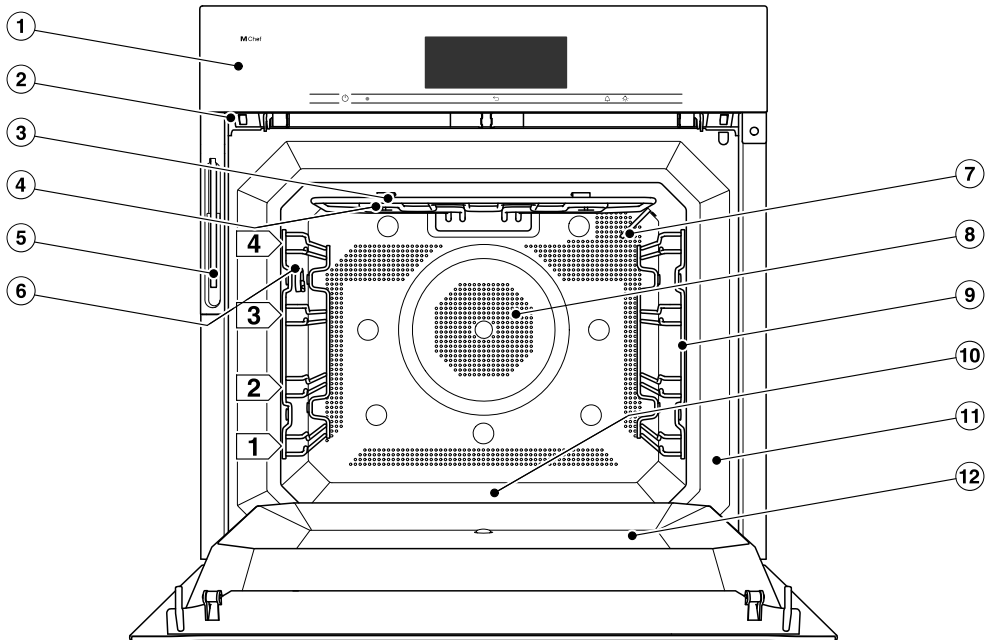
Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.



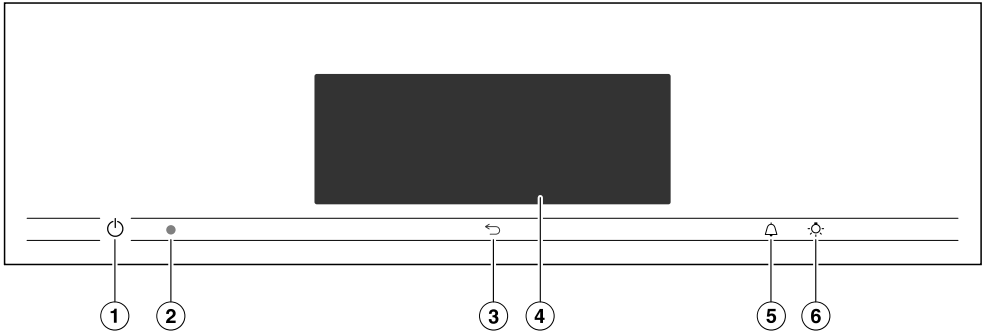
Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.





Overzicht

Dialog oven




- ① Bedieningselementen met logo M Chef
- ② Deurvergrendeling voor de pyrolysefunctie
- ③ Bovenwarmte-/grillelement met antennes voor de M Chef-functies
- ④ Openingen voor de stoomtoevoer
- ⑤ Vulbuis voor het stoomsysteem
- ⑥ Aansluitpunt voor de bratometer
- ⑦ Sensor voor de temperatuurregeling
- ⑧ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement
- ⑨ Geleiderails met 4 niveaus
- ⑩ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor “Onderwarmte”
- ⑪ Frontlijst met typeplaatje
- ⑫ Deur



- ① Aan/Uit-toets , verzonken
Voor in- en uitschakelen van de Dialog oven
- ② Optische interface
(alleen voor Miele technici)
- ③ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen
- ④ Touchdisplay
Voor de weergave van informatie voor de bediening
- ⑤ Sensortoets 
Voor het instellen van kookwekker- of alarmtijden
- ⑥ Sensortoets 
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting

Bedieningselementen

Aan/Uit-toets





De Aan/Uit-toets  is verzonken en reageert op aanraking van uw vinger.

Met deze toets schakelt u de Dialog oven in en uit. Als de Dialog oven is ingeschakeld, brandt linksboven op het bedieningspaneel het logo M Chef.

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u ook uitzetten door de instelling *Volume | Toetssignaal | Uit te kiezen*.

Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij uitgeschakelde Dialog oven reageren, kiest u de instelling *QuickTouch | Aan met tijd*.

Sensortoets	Functie
	Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.
	Als een menu in het display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u op elk moment een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen (zie hoofdstuk “Alarm en kookwekker”).
	Wanneer u de deur opent terwijl er een menu in het display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u met de sensortoets  de ovenverlichting in- en uitschakelen. De ovenverlichting gaat na ca. 1 minuut automatisch uit.

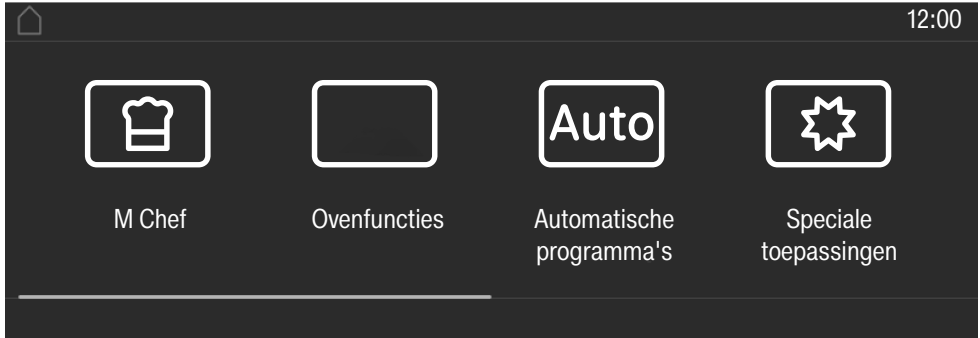
Touchdisplay

Het gevoelige oppervlak van het touchscreen kan door puntige of scherpe voorwerpen (zoals pennen) bekrast raken.


Raak het display alleen met uw vingers aan.

Er mag geen water achter het touchdisplay komen.

Het touchdisplay bestaat uit meerdere delen.



In de **kopregel** wordt links het menupad weergegeven. De afzonderlijke menu-punten zijn door een verticaal streepje van elkaar gescheiden. Als het menupad wegens ruimtegebrek niet meer volledig kan worden weergegeven, worden hogere menupunten door ... I vervangen.

Wanneer u een menunaam in de kopregel aanraakt, wisselt de weergave naar het betreffende menu. Raak  aan om naar het startscherm te wisselen.

De dagtijd wordt rechts in de kopregel weergegeven. Daarnaast kunnen ook meer symbolen verschijnen, bijvoorbeeld SuperVision .










In het **midden** verschijnt het actuele menu met de menupunten. Door hier over het display te swipen, bladert u naar rechts of links. Als u een menu-item aanraakt, kiest u het uit (zie hoofdstuk “Principe van de bediening”).

In de **voetregel** verschijnen afhankelijk van het menu verschillende velden voor de bediening, zoals *Wijzigen* of *OK*.

Bedieningselementen

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met <i>OK</i> .
	Dit symbool wijst op hogere menupunten die wegens ruimtegebrek niet meer in het menupad kunnen worden weergegeven.
	Alarm
	Kookwekker
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	De ingebruiknamebeveiliging of de toetsvergrendeling is ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”). De bediening is geblokkeerd.
	Kerntemperatuur bij gebruik van de bratometer
	Afstandsbediening (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling <i>Bediening op afstand Aan</i> hebt gekozen).
	SuperVision (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling <i>SuperVision SuperVision-weergave Aan</i> hebt gekozen)

U bedient de Dialog oven met het touchdisplay door het gewenste menu-punt aan te raken.

Als u een mogelijke keuze aanraakt, kleurt de betreffende optie (woord en/of symbool) **oranje**.

De velden waarmee u een bedienings-stap kunt bevestigen, zijn **groen** gemarkeerd (bijvoorbeeld *OK*).

Menupunt kiezen

- Raak op het touchdisplay het gewenste veld of de gewenste waarde aan.

Bladeren

U kunt naar links en naar rechts bladeren.

- U doet dit door over het beeldscherm te swipen. Houd daarvoor uw vinger tegen het touchdisplay en swipe met de vinger in de gewenste richting.

De balk onderin toont waar in het huidige menu u zich bevindt.

Menuniveau verlaten

- Raak de sensortoets \leftarrow of het symbool ... I in het menupad aan.
- Raak het symbool \square aan om naar het startscherm te wisselen.

Alle instellingen die u tot dat moment hebt uitgevoerd en niet met *OK* hebt bevestigd, worden niet opgeslagen.

Waarde of instelling wijzigen

Waarden of instellingen tijdens bereiding wijzigen

Zodra een bereidingsproces loopt, kunt u naargelang de functie de waarden of instellingen voor dit bereidingsproces wijzigen.

- Tik op de functie, de temperatuur of de afnemende Gourmet Units in het middengedeelte van het touchdisplay of tik op *Wijzigen*.

De instellingen voor de bereiding verschijnen.

- Wijzig de gewenste waarde of instelling.

De waarde of instelling wordt opgeslagen.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De actueel gekozen instelling wordt oranje gemarkeerd.

- Kies de gewenste instelling.

De instelling wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

Cijfers invoeren met de cijferrol


- Swipe op de cijferrol naar boven of naar beneden, totdat de gewenste waarde in het midden staat.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

Principe van de bediening

Cijfers invoeren met het cijferblok

- Raak  rechts onder op het invoerveld aan.

Het cijferblok verschijnt.

- Tip de gewenste cijfers aan.


Als u een geldige waarde heeft ingevoerd, wordt de achtergrond van de toets *OK* groen.

Met de pijl wist u het laatst ingevoerde cijfer.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

Instelling met een segmentbalkje wijzigen

Sommige instellingen worden weergegeven door middel van een segmentbalkje . Als alle segmenten zijn gevuld, is de maximale waarde ingesteld.

Als er geen of slechts één segment is gevuld, is de minimale waarde ingesteld of is de instelling uitgeschakeld (bijvoorbeeld bij het geluidssignaal).


- Raak het overeenkomstige segment op het segmentbalkje aan om de instelling te wijzigen.
- Kies *Aan* of *Uit* om de instelling in of uit te schakelen.
- Bevestig uw keuze met *OK*.

De instelling wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

Letters invoeren

Letters kunt u via een toetsenbord invoeren. Kies korte, betekenisvolle namen.

- Raak de gewenste letters en tekens aan.

Tip: Met het symbool  kunt u naar de volgende regel gaan als u een lange programmaam wilt gebruiken.

- Raak *Opslaan* aan.

De naam wordt opgeslagen.

Help weergeven

Bij sommige functies is een helpfunctie beschikbaar. Op de onderste regel verschijnt *Help*.

- Raak *Help* aan om de aanwijzingen met afbeeldingen en tekst weer te geven.
- Raak *Sluiten* aan om naar het vorige menu terug te gaan.

Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frontgedeelte.

Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

Zorg dat u deze informatie bij de hand hebt als u vragen of problemen hebt. Miele kan u dan gericht verder helpen.

Bijgeleverd

- Gebruiks- en montagehandleiding voor de bediening van de Dialog oven
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Bakplaat, universele bakplaat, draagrooster (of: rooster)
- Bratometer
- Schroeven voor de bevestiging van de Dialog oven in de inbouwkast
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met zuignap om het stoomsysteem te ontkalken


Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

Alle genoemde accessoires, reinigings- en onderhoudsmiddelen zijn op de Dialog ovens van Miele afgestemd.

De producten zijn verkrijgbaar via de Miele webshop, bij de Miele vakhandelaar of bij Miele.

Vermeld bij uw bestelling altijd de type-aanduiding van uw Dialog oven en de aanduiding van de gewenste accessoires.

Geleiderails

In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus  voor het inschuiven van de accessoires.

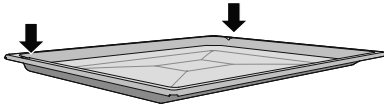
De geleiderails zijn geschikt voor pyrolyse en zijn vast ingebouwd in de ovenruimte.

Elk niveau bestaat uit 2 spijlen (rechts en links). De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

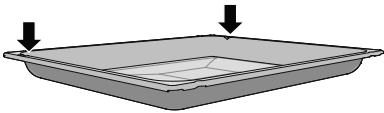
Uitvoering

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

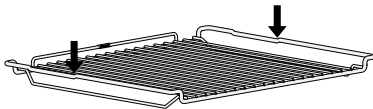
Bakplaat HBB 51:



Universele bakplaat HUBB 51:



Rooster HBBR 52:



Schuif deze onderdelen altijd tussen de spijlen van een niveau in de oven.

Schuif het rooster altijd met de kantelbeveiliging naar achteren in de oven.

Aan de korte kanten van deze onderdelen bevindt zich aan de achterkant een uittrekbeveiliging. De beveiliging voorkomt dat u de onderdelen helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.

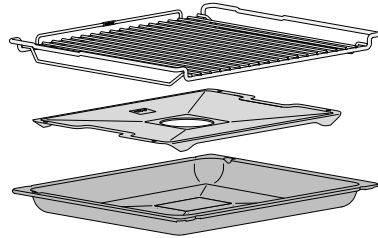


Als u het rooster op de universele bakplaat legt, schuift u de bakplaat tussen de spijlen van een niveau. Het rooster komt er dan automatisch boven.

Het geëmailleerde oppervlak van de bakplaat en de universele bakplaat is met PerfectClean veredeld.

Het rooster is geschikt voor pyrolyse.

Grill- en braadplaat HGBB 51



Deze grill- en braadplaat wordt tussen rooster en de universele bakplaat gelegd.

De plaat voorkomt bij het grillen of braden dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

De grill- en braadplaat mag niet worden gebruikt bij de M Chef-functies. Gebruik de grill- en braadplaat alleen bij conventionele functies.

Ronde bakvormen



De **ronde bakvorm zonder gaatjes HBF 27-1** is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

De **ronde bakvorm met gaatjes HBF 27-1** is speciaal ontworpen voor het bereiden van bakwaren van vers gist- of kwark-oliedeeg en voor brood en broodjes. De fijne gaatjes zorgen ervoor dat de onderkant perfect gebruineerd wordt.

De plaat is ook geschikt voor het drogen van levensmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak van beide bakvormen is van een PerfectClean-afwerking voorzien.

- Schuif het bak- en braadrooster in de oven en zet de bakvorm op het rooster.

De ronde bakvorm met gaatjes is niet geschikt voor gebruik bij de M Chef-functies.

Gebruik de bakvorm alleen bij conventionele functies.

Gourmet bak- en pizzasteen HBS 70



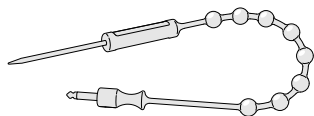
Met de Gourmet bak- en pizzasteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes en hartig gebak en dergelijke. De Gourmet bak- en pizzasteen is van vuurvaste keramiek en voorzien van een glazuurlaag. Bij de Gourmet bak- en pizzasteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijdert.

- Schuif het rooster in de oven en zet de Gourmet bak- en pizzasteen op het rooster.

De gourmetsteen is niet geschikt voor gebruik bij de M Chef-functies. Gebruik de gourmetsteen alleen bij conventionele functies.

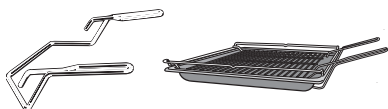
Uitvoering

Bratometer



Met de bratometer kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het gerecht nauwkeurig controleren (zie hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Bratometer”).

Koudhandgreep HEG



Voor het uitnemen en plaatsen van de universele bakplaat, de bakplaat en het rooster.

Braadslede HUB 62-22

Deksel HBD 60-22

De Miele braadslede kunt u in tegenstelling tot andere braadsledes zo in de geleiderails van de oven schuiven. De braadslede is net als het rooster voorzien van een uittrekbeveiliging. De braadslede is ook geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat. Het oppervlak van de braadsledes heeft een anti-aanbaklaag.

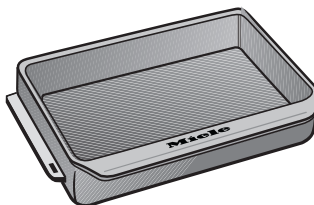
Een bijpassend metalen deksel is apart verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de typeaanduiding.

Bij de M Chef-functies reflecteert een metalen deksel de elektromagnetische golven, waardoor het gerecht niet gaar kan worden.

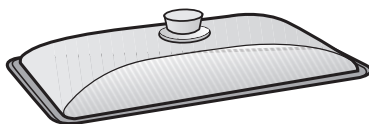
Gebruik de Miele-braadslede met metalen deksel alleen bij conventionele functies. Gebruik de Miele-braadslede bij de M Chef-functies uitsluitend zonder deksel.

Diepte: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*




* Alleen geschikt voor conventionele functies

Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Ontkalkingstabletten, kunststof slang met houder voor het ontkalken van de Dialog oven
- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging** 
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Toetsvergrendeling**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Ventilator**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”)
- **Veiligheidsschakelaar**
De veiligheidsschakelaar wordt automatisch geactiveerd wanneer de Dialog oven langer dan gebruikelijk is ingeschakeld. Hoe lang die tijd is, is afhankelijk van de gekozen functie.
- **Deur**
De dichtingen in de deur voorkomen dat elektromagnetische golven ontsnappen.
Als de oven in gebruik is, wordt lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.
- **Deurvergrendeling** voor de pyrolyse
Aan het begin van de pyrolyse wordt de deur uit veiligheidsoverwegingen vergrendeld. De vergrendeling wordt pas weer opgeheven als na de pyrolyse de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gezakt.

PerfectClean-veredelde oppervlakken

PerfectClean-veredelde oppervlakken hebben zeer goede anti-aanbakeigenschappen en zijn heel eenvoudig te reinigen.

Bereide gerechten laten gemakkelijk los. Verontreinigingen na het bakken of braden kunt u eenvoudig verwijderen. Op PerfectClean kunt u uw gerechten in stukken snijden en verdelen.

Gebruik geen keramische messen op PerfectClean-veredelde oppervlakken, omdat deze krassen kunnen veroorzaken.

PerfectClean-veredelde oppervlakken zijn wat de reiniging betreft vergelijkbaar met glas.

Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, zodat de voordelen van de anti-aanbaklaag en de eenvoudige reiniging behouden blijven.

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

- Universele bakplaat
- Bakplaat
- Grill- en braadplaat
- Ronde bakvorm, met gaatjes
- Ronde bakvorm

Pyrolysebestendige accessoires

De geleiderails zijn geschikt voor pyrolyse en zijn vast ingebouwd in de ovenruimte. Het rooster HBBR 52 is pyrolysebestendig en kan tijdens de pyrolyse in de ovenruimte blijven.

Lees de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

Ingebruikneming van het apparaat

Miele@home

Uw Dialog oven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

Voor het gebruik heeft u nodig:

- een WiFi-netwerk
- de Miele-app
- een gebruikersaccount bij Miele. Het gebruikersaccount kunt u aanmaken via de Miele-app.

De Miele-app helpt u bij de verbinding tussen de Dialog oven en uw eigen WiFi-netwerk.

Nadat u de Dialog oven in uw WiFi-netwerk heeft opgenomen, kunt u met de app bijvoorbeeld de volgende handelingen uitvoeren:

- Informatie over de status van uw Dialog oven opvragen
- Aanwijzingen aangaande lopende bereidingsprocessen van uw Dialog oven opvragen
- Lopende bereidingsprocessen beëindigen

Door de Dialog oven in uw WiFi-netwerk op te nemen, wordt het energieverbruik hoger, ook als het apparaat is uitgeschakeld.

Het signaal van uw WiFi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw Dialog oven.

Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

De service Miele@home is niet in elk land beschikbaar.

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website www.miele.com.

Miele app


De Miele app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store[®] of de Google Play Store[™].



Informatie om Miele@home te installeren vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”.

Basisinstellingen

Volgende instellingen moeten gebeuren voor eerste gebruik. U kunt deze instellingen op een later tijdstip weer wijzigen (zie hoofdstuk “Instellingen”).

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.


De Dialog oven wordt bij gebruik heet.

Gebruik de Dialog oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Als de Dialog oven op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, wordt deze automatisch ingeschakeld.

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Taal ”.

Standplaats instellen

- Kies de gewenste standplaats.

Datum instellen

- Stel achtereenvolgens de dag, de maand en het jaar in.
- Bevestig met *OK*.

Tijd instellen

- Stel de dagtijd in uren en minuten in.
- Bevestig met *OK*.

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Ingebruikneming van het apparaat

Dialog oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen



Als u de Dialog oven voor het eerst opwarmt, kunnen er onaangename geurtjes ontstaan. Als u het apparaat gedurende minimaal één uur verhit, verdwijnen deze geurtjes snel. Het is ook nuttig om het stoomsysteem door te spoelen.

Zorg daarbij voor een goede ventilatie van de keuken.

U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie van de Dialog oven en van de accessoires.
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakingsresten.
- Schuif alle bakplaten en het rooster erin.
- Schakel het apparaat met de Aan/Uit-toets  in.

Het hoofdmenu verschijnt.

- Kies Ovenfuncties .
- Kies Professional .

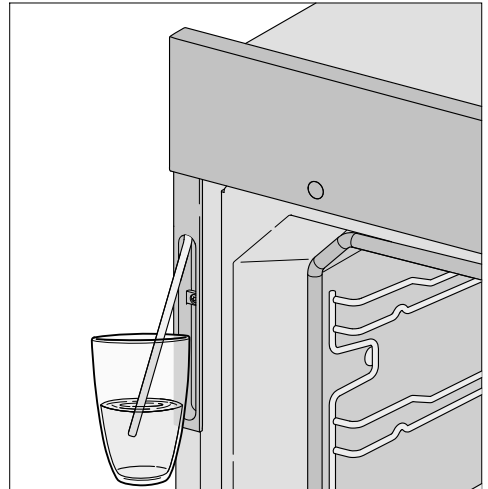
De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).

De ovenverwarming en de koelventilator worden ingeschakeld.

- Stel de maximaal mogelijke temperatuur (250 °C) in.
- Bevestig met OK.
- Kies Automatische stoominjectie.

U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

- Vul een bakje met de benodigde hoeveelheid leidingwater.
- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



- Steek de vulbuis in het bakje met leidingwater.
- Bevestig met OK.

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid leidingwater kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan wat water in het bakje achterblijven.


Ingebruikneming van het apparaat

- Verwijder het bakje na het opzuigen en sluit de deur.


Er verschijnt de melding dat het opzuigen is voltooid.

U hoort nog een kort pompgeluid. Het water dat zich nog in de vulbuis bevindt, wordt opgezogen.


Na enige tijd wordt automatisch een stoominjectie uitgevoerd.

 Kans op letsel door waterdamp. Het naar buiten komende water is zeer heet. Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Verhit de Dialog oven gedurende minimaal een uur.

- Schakel de Dialog oven na minstens een uur uit met de Aan/Uit-toets .

Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.






Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze handmatig (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).
- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.




Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Instellingen

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taalkeuze 	... deutsch english ... Standplaats
Dagtijd	Kloktype Analoog* Digitaal Tijdformaat 24 h* 12 h (am/pm) Instellen Synchroniseren Toelaten* Niet toelaten
Datum	
QuickTouch	Aan met tijd Uit*
Startscherm	Hoofdmenu* M Chef Ovenfuncties Automatische programma's Speciale toepassingen MyMiele Eigen programma's
Lichtsterkte	Display  M Chef 
Kleurenschema	Licht Donker*
Volume	Geluidsignalen  Toetssignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit
Eenheden	Gewicht g* lb lb:oz Temperatuur °C* °F

* Fabrieksinstelling

Menupunt	Mogelijke instellingen
Naloop ventilator	Tijdgestuurd Temperatuurgestuurd*
Pyrolyse	Met advies Zonder advies*
Voorgeprogram. temperaturen	
Veiligheid	Vergrendeling  Aan Uit* Toetsen-vergrendeling Aan Uit*
Katalysator	
Netwerk	Aan Uit*
Miele@home	Module-instellingen Modulestatus Module-actie starten IP-instellingen DNS-instellingen SSID-instellingen Netwerkcodering Systeeminstellingen Apparaatnaam wijzigen Apparatenlijst Apparatenlijst actualiseren Meer apparaten aanmelden Bij systeem afmelden Als tijdgever vastleggen WPS Push-Button
Bediening op afstand	Aan Uit*
SuperVision	SuperVision-weergave Aan Uit* Weergave bij stand-by Aan* Alleen foutmeldingen Apparaatopties Apparaat weergeven Geluidssignalen
Handelaar	Demo-functie Aan Uit* M Chef 
Fabrieksinstellingen	Instellingen Eigen programma's Voorgeprogram. temperaturen MyMiele

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menu “Instellingen” oproepen

In het menu  Instellingen kunt u de fabrieksinstellingen van uw Dialog oven naar uw persoonlijke voorkeuren aanpassen.

U bevindt zich in het hoofdmenu.

■ Kies  Instellingen.

■ Kies de gewenste instelling.




U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen bereiding plaatsvindt.

Taal

U kunt uw eigen taal en uw standplaats instellen.

Nadat u uw keuze heeft gemaakt en bevestigd, verschijnt in het display meteen de gekozen taal.

Tip: Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kiest u  in het hoofdmenu. Gebruik het symbool  om weer terug te keren naar het submenu Taalkeuze .

Dagtijd

Kloktype

U kunt de tijd *Analoog* analoog (in de vorm van een klok met wijzerplaat) of *Digitaal* digitaal (h:min) laten weergeven.

Bij digitale weergave verschijnt in het display ook de datum.

Tijdformaat

U kunt de tijd in een 24- of 12-uursformaat (24 h of 12 h (am/pm)) laten weergeven.

Instellen

Met deze functie stelt u de uren en de minuten in.

Na een stroomstoring verschijnt de huidige tijd weer. De tijd wordt ongeveer 200 uur bewaard.

Synchroniseren

Als de Dialog oven met een wifi-netwerk is verbonden, in de Miele-app is aangemeld en u *Toelaten* kiest, wordt de tijd gesynchroniseerd aan de hand van de door u in de Miele-app ingestelde standplaats.

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

De datum verschijnt bij uitgeschakelde Dialog oven alleen als u kiest voor de instelling *Dagtijd* | *Kloktype* | *Digitaal*.

QuickTouch

Kies de gewenste weergave van de dagtijd voor de uitgeschakelde Dialog oven:


- Aan met tijd
De tijd wordt altijd in het display weergegeven. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.
- Uit
Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de Dialog oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.

- Nachtschakeling
Om energie te besparen, verschijnt de dagtijd alleen van 5 tot 23 uur in het display. De rest van de tijd is het display donker.

Startscherm

Standaard verschijnt bij het inschakelen van de Dialog oven het hoofdmenu. In plaats daarvan kunt u als startscherm ook bijvoorbeeld meteen de functies of de instellingen onder MyMiele kiezen (zie het hoofdstuk “MyMiele”).



Het gewijzigde startbeeldscherm verschijnt pas als de Dialog oven opnieuw ingeschakeld wordt.

U komt door  te kiezen of via het menupad in de kopregel in het hoofdmenu.

Lichtsterkte



Display

De lichtsterkte van het display wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- 
Maximale lichtsterkte
- 
Minimale lichtsterkte

M Chef

De lichtsterkte van het logo M Chef op het bedieningspaneel wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

- 
Maximale lichtsterkte
- 
Minimale lichtsterkte

Kleurenschema

Kies of in het display een licht of donker kleurenschema moet worden weergegeven.



- Licht
Het display heeft een lichte achtergrond met donker opschrift.
- Donker
Het display heeft een donkere achtergrond met licht opschrift.

Volume

Geluidssignalen



Wanneer de geluidssignalen zijn ingeschakeld, klinkt na het bereiken van de ingestelde temperatuur en na afloop van een ingestelde tijd een geluidssignaal.

De geluidssterkte van het signaal wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.


- 
maximaal volume
- 
Geluidssignalen zijn uitgeschakeld

Toetssignaal

Het volume van de signalen die u hoort als u een toets aanraakt, wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- 
Maximaal volume
- 
Het toetssignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de Aan/Uit-toets  hoort, uit- of inschakelen.

Instellingen

Eenheden

Gewicht

Bij de automatische programma's kunt u het gewicht van de gerechten in gram (g), pond (lb) of pond/ounce (lb:oz) instellen.

Temperatuur

U kunt de temperatuur instellen in graden Celsius (°C) of graden Fahrenheit (°F).

Naloop ventilator

Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.

- Temperatuurgestuurd
De ventilator wordt bij een temperatuur in de oven onder ca. 70 °C uitgeschakeld.
- Tijdgestuurd
De ventilator wordt na ca. 25 minuten uitgeschakeld.

Door condenswater kunnen de inbouwkast en het werkblad beschadigd raken en kan er corrosie in de Dialog oven ontstaan.

Als u in de oven gerechten warmhoudt, zal bij de instelling Tijdgestuurd de luchtvochtigheid toenemen. Hierdoor kunnen het bedieningspaneel en het meubelfront beslaan en kan er condensvorming onder het werkblad optreden.

Houd bij de instelling Tijdgestuurd geen gerechten warm in de oven.

Pyrolyse

U kunt instellen of het advies om een pyrolyse uit te voeren verschijnt (Met advies) of niet (Zonder advies).

Voorgeprogram. temperaturen

Als u vaak met afwijkende temperaturen werkt, kan het zinvol zijn de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen. Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de functies.

- Kies de gewenste functie.
- De voorgeprogrammeerde temperatuur licht op. Tegelijk verschijnt het bereik waaruit u kunt kiezen.
- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
 - Bevestig met OK.


Veiligheid

Vergrendeling


De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de Dialog oven onbedoeld wordt ingeschakeld.


Als de ingebruiknamebeveiliging geactiveerd is, kunt u nog wel een alarm en een kookwekkertijd instellen.

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan
De ingebruiknamebeveiliging wordt geactiveerd. Voordat u de Dialog oven kunt gebruiken, moet u deze inschakelen en het symbool  minimaal 6 seconden ingedrukt houden.
- Uit
De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd. U kunt de Dialog oven gewoon gebruiken.



Toetsen-vergrendeling

De toetsvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen daarvoor worden gewijzigd. Als de toetsvergrendeling actief is, worden de sensor-toetsen en de velden in het display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de Aan/Uit-toets .

- Aan
De toetsvergrendeling is actief. Houd het symbool  minimaal 6 seconden ingedrukt om de vergrendeling voor korte tijd te deactiveren.
- Uit
De toetsvergrendeling is niet actief. Alle bedieningstoetsen reageren bij aanraking meteen.

Katalysator

De geurreductie wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

- 
Maximale geurreductie
- 
Katalysator is uitgeschakeld

Netwerk

U kunt uw Dialog oven via de geïntegreerde WiFi-module verbinden met uw WiFi-netwerk en via een mobiel apparaat (bijv. smartphone of tablet) besturen.

Het signaal van uw WiFi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw Dialog oven.

- Als u de Dialog oven met een WiFi-netwerk wilt verbinden, kiest u de instelling Netwerk | Aan.

Miele@home

De Dialog oven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home en beschikt over de SuperVision-functie.

Uw Dialog oven is in de fabriek al voorzien van een wifi-communicatiemodule en is geschikt voor draadloze communicatie.

U kunt uw Dialog oven op verschillende manieren in uw wifi-netwerk opnemen. We adviseren u om uw Dialog oven met behulp van de Miele app of WPS met het wifi-netwerk te verbinden.

Module-instellingen

Als u in plaats van de Miele@mobile-app of WPS alle instellingen voor de verbinding met uw router zelf wilt invoeren of als u een speciale netwerkconfiguratie heeft, kunt u met de nodige vak-kennis hier de instellingen uitvoeren.

- Modulestatus
- Module-actie starten
 - Herstart
 - Herstart met fabrieksinstell.
 - Herstart in service-modus
- IP-instellingen
 - IP automatisch verstrekken
 - IP-adres
 - Subnetmasker
 - Standard-gateway
- DNS-instellingen
 - DNS automat. verstrekken
 - DNS-server 1

Instellingen

- DNS-server 2
- SSID-instellingen
 - SSID invoeren
 - SSID zoeken
- Netwerkcodering
 - Authenticatie
 - Netwerkcodering

Via Netwerkstatus kunt u de actuele module-instellingen weergeven.

Module-actie starten

Als u alle instellingen en ingevoerde waarden voor Miele@home wilt resetten, kunt u de fabrieksinstelling van de WiFi-module herstellen. Alle instellingen die geen betrekking hebben op Miele@home, blijven behouden.

- Kies **Herstart met fabrieksinstell.** en bevestig met **OK**.

In het display verschijnt **Even wachten a.u.b..**

Na enkele minuten verschijnt **Herstart gelukt.**

- Bevestig met **OK**.

De fabrieksinstelling van de WiFi-module is gereset.

Als de WiFi-module niet kon worden gereset naar de fabrieksinstelling, herhaalt u de genoemde stappen.

Systeeminstellingen

- **Apparaatnaam wijzigen**
Voer de naam van een apparaat in met behulp van het toetsenbord. Met het teken **]** kunt u naar de volgende regel gaan als u een langere naam wilt invoeren. De gewijzigde naam wordt door de communicatiemodule en de Miele@mobile-app gebruikt.
- **Apparatenlijst**
Kies dit menupunt om de aangemelde huishoudelijke apparaten weer te geven. Volg de aanwijzingen in het display.
- **Apparatenlijst actualiseren**
Kies dit menupunt nadat u meer apparaten heeft aan- of afgemeld.
- **Meer apparaten aanmelden**
Kies dit menupunt om meer apparaten aan te melden die geschikt zijn voor Miele@home. Volg de aanwijzingen in het display.
- **Bij systeem afmelden**
Kies dit menupunt om de Dialog oven bij het Miele@home-systeem af te melden en de SuperVision-functie uit te schakelen. Volg de aanwijzingen in het display.
Meld de Dialog oven af bij het Miele@home-systeem wanneer u het apparaat afvoert, verkoopt of een gebruikt apparaat gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de Dialog oven.
- **Als tijdgever vastleggen**
Kies dit menupunt om de tijd van het apparaat in het netwerk te synchroniseren.

WPS Push-Button

U kunt het apparaat ook via WPS (Wireless Protected Setup) met het netwerk verbinden. Daarvoor heeft u wel een voor WPS geschikte router nodig.

- Kies WPS Push-Button.

In het display verschijnt Even wachten a.u.b..


- Activeer binnen 2 minuten de functie “WPS” op uw router.
- Als de verbinding tot stand gebracht is, bevestigt u met OK.

De Dialog oven gaat weer terug naar het menu Miele@home.

Als er geen verbinding gemaakt kan worden, kan het zijn dat u de WPS-functie van uw router niet snel genoeg heeft ingeschakeld. Herhaal in dat geval de voorgaande stappen.

Bediening op afstand

Als u de Miele-app op uw mobiele apparaat heeft geïnstalleerd, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening geactiveerd heeft (Aan), kunt u bijvoorbeeld instructies over lopende bereidingsprocessen van uw Dialog oven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.

Het symbool  verschijnt rechtsboven in het display.

SuperVision

De Dialog oven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home en geschikt over de functie SuperVision om andere huishoudelijke apparaten via Miele@home te controleren.

U kunt de functie SuperVision pas activeren nadat u een Miele@home-systeem heeft geïnstalleerd.

SuperVision-weergave

- Aan
De functie SuperVision is ingeschakeld.
Het symbool  verschijnt rechtsboven in het display.
- Uit
De functie SuperVision is uitgeschakeld. De andere SuperVision-functies zijn niet beschikbaar.

Weergave bij stand-by

De functie SuperVision-weergave is ook beschikbaar als de oven in stand-by staat. Voorwaarde is dat de dagtijdweergave is ingeschakeld (Instellingen | QuickTouch | Aan met tijd |).

- Aan
Actieve apparaten die zijn aangemeld bij het Miele@home-systeem, worden altijd weergegeven.
- Alleen foutmeldingen
Alleen storingsmeldingen van actieve apparaten worden weergegeven.

Instellingen

Apparaatopties

Alle bij het Miele@home-systeem aangemelde huishoudelijke apparaten worden weergegeven. Als u een apparaat selecteert, kunt u meer instellingen oproepen:

- Apparaat weergeven
 - Aan
De functie SuperVision is ingeschakeld voor dit apparaat.
 - Uit
De functie SuperVision is uitgeschakeld voor dit apparaat. Het apparaat is verder bij het Miele@home-systeem aangemeld. Storingen worden weergegeven, ook als de functie SuperVision voor dit apparaat is uitgeschakeld.
- Geluidssignalen
U kunt instellen of de geluidssignalen voor dit apparaat ingeschakeld (Aan) of uitgeschakeld (Uit) zijn.

Handelaar

Met deze functie kan de vakhandelaar de Dialog oven presenteren, zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de Dialog oven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding De demo-functie is ingeschakeld. De verwarming werkt niet..

- Aan
De demo-functie wordt geactiveerd als u OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.
- Uit
De demo-functie wordt gedeactiveerd als u OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. U kunt de Dialog oven gewoon gebruiken.

M Chef

Voor de presentatie van de Dialog oven kunt u de lichtsterkte van het M Chef-logo instellen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Lichtsterkte”).

Fabrieksinstellingen

- Instellingen
Alle instellingen worden weer naar de fabrieksinstellingen gereset.
- Eigen programma's
Alle eigen programma's worden gewist.
- Voorgeprogram. temperaturen
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer naar de fabrieksinstellingen gereset.
- MyMiele
Alle MyMiele-instellingen worden gewist.

Met de sensortoets  kunt u een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen.


U kunt tegelijkertijd twee alarmen, twee kookwekkertijden of één alarm en één kookwekkertijd instellen.


De functie Alarm gebruiken

De alarmfunctie  kunt u gebruiken om een vast tijdstip in te stellen, waarop een akoestisch signaal moet worden afgegeven.


Alarm instellen


Als u voor de instelling QuickTouch | Uit heeft gekozen, moet u eerst de Dialog oven inschakelen om een alarm te kunnen instellen. Het tijdstip van het alarm wordt dan weergegeven, terwijl de Dialog oven is uitgeschakeld.

- Kies de sensortoets .
- Kies Nieuw alarm.
- Stel het tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met OK.

Als de Dialog oven is uitgeschakeld, verschijnen  en het tijdstip van het alarm in plaats van de tijd.

Als op dat moment een bereiding actief is of als u zich in een menu bevindt, verschijnen het tijdstip van het alarm en het symbool  rechtsboven in het display.

Als de ingestelde tijd voor het alarm is bereikt, knippert  naast de tijd in het display en klinkt een geluidssignaal.

- Kies de toets  of de ingestelde tijd voor het alarm in het display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Alarm wijzigen


- Kies het alarm in het display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.

De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

- Stel het nieuwe tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met OK.

Het gewijzigde alarm wordt opgeslagen en verschijnt in het display.

Alarm wissen

- Kies het alarm in het display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.

De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

- Kies *Resetten*.
- Bevestig met OK.

Het alarm wordt gewist.

Alarm + kookwekker

De functie kookwekker gebruiken

De kookwekker  kunt u onder meer gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

U kunt de kookwekker ook gebruiken als u al tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de oven heeft ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden of vocht moet toevoegen).


- U kunt de kookwekker voor maximaal 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen.


Tip: Gebruik voor een functie met vochttoevoer de kookwekker om u eraan te herinneren dat u eventuele handmatige stoominjecties op het juiste moment uitvoert.


Kookwekker instellen


Als u voor de instelling QuickTouch | Uit heeft gekozen, moet u eerst de Dialog oven inschakelen om een kookwekkertijd te kunnen instellen. De aftellende kookwekkertijd wordt weergegeven, terwijl de Dialog oven is uitgeschakeld.


Voorbeeld: u wilt eieren koken en stelt een kookwekkertijd in van 6 minuten en 20 seconden.

- Kies de sensortoets .
- Kies Nieuwe kookwekker.
- Stel de kookwekkertijd in.
- Bevestig met OK.

Als de Dialog oven is uitgeschakeld, verschijnen  en de aflopende kookwekkertijd in plaats van de tijd.


Als op dat moment een bereiding actief is of als u zich in een menu bevindt, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en  rechtsboven in het display.

Als de kookwekkertijd is afgelopen, knippert , de tijd begint op te lopen en er klinkt een geluidssignaal.

- Kies de sensortoets  of de gewenste kookwekkertijd in het display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen


- Kies de kookwekkertijd in het display of kies de sensortoets  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Stel de nieuwe kookwekkertijd in.
- Bevestig met OK.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in minuten af. Kookwekkertijden van minder dan 10 minuten tellen af per seconde.

Kookwekkertijd wissen

- Kies de kookwekkertijd in het display of kies de sensortoets  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Kies Resetten.
- Bevestig met OK.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Principe

M Chef is een technologie die elektromagnetische golven gebruikt voor het verwarmen van het gerecht.

In de Dialog oven worden 2 verschillende methodes voor de bereiding van gerechten met elkaar gecombineerd:

- Met M Chef worden de gerechten door middel van energie in de vorm van elektromagnetische golven volledig verwarmd.
- Door de conventionele verwarming worden de gerechten door de verwarmingselementen bovendien geëgaard, van buitenaf verwarmd en bruin gebakken.

De zend- en ontvangantennes aan de bovenkant van de gaarruimte geven elektromagnetische golven af en meten in korte tijdsintervallen hoeveel energie door het gerecht werd opgenomen. De energieopname is afhankelijk van het betreffende gerecht. Taartdeeg neemt de elektromagnetische golven bijvoorbeeld beter op dan vette of bevroren gerechten.

Gourmet Units

Gourmet Units zijn de eenheid voor de toegevoerde energie die het gerecht tijdens het bereidingsproces heeft opgenomen.

De dialog oven meet regelmatig hoeveel energie er al door het gerecht is opgenomen en past de verdere toevoer van energie automatisch aan. Het aantal opgenomen Gourmet Units hangt bijvoorbeeld af van het gewicht en soort gerecht.

Bij de M Chef-ovenfuncties combineert u de M Chef-technologie met conventionele verwarming. Er zijn 2 verschillende manieren om een bereiding in te stellen:

- Behalve de temperatuur wordt er een bepaald aantal Gourmet Units ingesteld. Deze energie wordt naar het gerecht gezonden tot het aantal Gourmet Units is verbruikt. Hoe meer Gourmet Units er worden ingesteld, des te meer energie wordt er naar het gerecht gevoerd.
- Of u stelt geen Gourmet Units, maar alleen de temperatuur in. Gourmet Units worden automatisch naar het gerecht gezonden. Dit proces stopt in de volgende gevallen:
 - De maximale waarde van 2.000 Gourmet Units is bereikt.
 - U onderbreekt de toevoer van Gourmet Units met Stop.
 - U beëindigt de bereiding.

Intensiteit

De intensiteit bepaalt hoe snel en gelijkmatig het gerecht de toegevoerde energie in de vorm van Gourmet Units moet opnemen.

- Hoog
Voor de meeste etenswaren, bijv. brood, bladerdeeggebak, ovenschotels, terrines, vlees en vis. Afhankelijk van het gerecht worden er gemiddeld 11 Gourmet Units per minuut opgenomen, echter maximaal 13 Gourmet Units per minuut.
- Gemiddeld
Voor zwaar beslag (bijv. chocolade- of amandeltaart), plaattaart, broodjes, pizza en vlees. Afhankelijk van het gerecht worden er gemiddeld 9 Gourmet Units per minuut opgenomen.
- Laag
Voor gevoelige gerechten zoals kwarktaart, crème karamel en soufflé's. Afhankelijk van het gerecht worden er gemiddeld 3 Gourmet Units per minuut opgenomen.

M Chef

Deze gegevens zijn gemiddelde waarden die per gerecht kunnen verschillen.

Tip: Recepten voor de M Chef-functies en automatische programma's vindt u in het kookboek bij uw Dialog oven.


Recepten aanpassen aan de M Chef-functies

De Dialog oven heeft bij de M Chef-functies meer instelmogelijkheden dan bij de conventionele functies.



Pas de instellingen voor de bereiding aan wanneer u gerechten bereidt met een M Chef-functie.

Functie

De M Chef-functies zijn een combinatie van M Chef-technologie en conventionele verwarmingswijzen.

- Gebruik de M Chef-functie met de verwarming die overeenkomt met de conventionele functie voor uw recept (bijv. M Chef + Hetelucht plus  in plaats van Hetelucht plus .

Temperatuur

- Verhoog op basis van de korte bereidingstijden in een M Chef-functie de temperatuur met 20 °C in vergelijking met overeenstemmende conventionele functies (bijv. 200 °C bij M Chef + Boven-Onderwarmte  in vergelijking met 180 °C bij Boven-Onderwarmte ). Uitgezonderd hierbij zijn de grill-functies; hierbij kunt u dezelfde temperaturen instellen.

Gourmet Units

- Oriënteer u bij het aantal Gourmet Units op een vergelijkbaar recept in het kookboek voor uw Dialog oven.

- Stel bij de M Chef-functies geen Gourmet Units in, maar alleen de temperatuur.
- Controleer regelmatig het gerecht. Noteer de benodigde Gourmet Units als de bereiding aan uw verwachtingen voldoet.

Zo leert u hoeveel Gourmet Units voor de bereiding van verschillende gerechten nodig zijn.

Wanneer de hoeveelheid ingrediënten wordt verdubbeld, hebt u voor vis en zeevruchten ongeveer 1,5 keer zo veel Gourmet Units nodig, en voor gratins of groente ongeveer 1,25 keer zo veel Gourmet Units.

Wij adviseren een bratometer te gebruiken bij het bereiden van vlees.

Intensiteit

- Oriënteer u bij de instelling van de intensiteit op een vergelijkbaar recept in het kookboek voor uw Dialog oven en op de informatie in de paragraaf "Principe".

Bereidingstijd




Afhankelijk van het gerecht bereikt u met een M Chef-functie een kortere bereidingstijd dan in de overeenkomende conventionele functie.

- Controleer na ongeveer de helft van de bereidingstijd die in een conventionele oven nodig is, of het gerecht gaar is. Zo nodig kookt u het gerecht iets langer.

Niveau

- Gebruik over het algemeen niveau 2. Plaats de gerechten, indien mogelijk, midden op het rooster of de bakplaat. Zo bereikt u een gelijkmatig resultaat.

Gourmet Pro en Gourmet Assistent


In het hoofdmenu vindt u bij M Chef  de menu's Gourmet Pro  en Gourmet Assistent .

Gourmet Pro

Wanneer u alle instellingen voor een bereiding zelf wilt doen, vindt u hier de

M Chef-functies zoals

M Chef + Hetelucht plus  of

M Chef + Braadautomaat  (zie hoofdstuk "Hoofd- en submenu's").

Afhankelijk van het gerecht kiest u zelf de betreffende functie en stelt u de temperatuur, Gourmet Units en intensiteit in (zie hoofdstuk "Bediening"). Daarbij bereikt u met een M Chef-functie een kortere bereidingstijd en een beter resultaat dan met de overeenkomende conventionele functie.


Tip: U hoeft niet per se een bepaald aantal Gourmet Units in te stellen. Als u alleen de temperatuur instelt, worden de Gourmet Units automatisch naar het gerecht gevoerd zodra u het in de ovenruimte zet. Controleer het gerecht regelmatig om een idee te krijgen van het aantal Gourmet Units dat nodig is.

Gourmet Assistent























Als u hulp nodig heeft bij de instellingen voor een bereiding, vindt u hier verschillende toepassingen voor taart, brood, broodjes, pizza, vlees, vis, zeevruchten, ovenschotels en groente.

De Dialog oven stelt afhankelijk van het gerecht verschillende instellingen voor om een optimaal resultaat te bereiken. De functie is standaard ingesteld en kan niet worden gewijzigd. U kunt de voorgestelde waarden voor temperatuur, Gourmet Units, intensiteit en bereidingstijd (afhankelijk van de toepassing) wijzigen. De invloed van deze instellingen op het bereidingsresultaat is beschreven in hoofdstuk "Bediening".







De meeste toepassingen zijn gebaseerd op de recepten in het kookboek bij uw Dialog oven. Andere ingrediënten en hoeveelheden kunnen ertoe leiden dat het resultaat afwijkt.

Aan het eind van dit document, in het hoofdstuk "Overzicht Gourmet Assistent " vindt u een overzicht van de toepassingen.

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
M Chef 		
Gourmet Pro 		
M Chef + Hetelucht plus 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Boven-Onderwarmte 	200 °C	30–280 °C
M Chef + Professional 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Intens. bakken 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Braadautomaat 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Grill groot 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Circulatiegrill 	200 °C	100–260 °C
Gourmet Assistent 		
Ovenfuncties 		
Hetelucht plus 	160 °C	30–250 °C
Boven-Onderwarmte 	180 °C	30–280 °C
Professional 	160 °C	130–250 °C
Intensief bakken 	170 °C	50–250 °C
Braadautomaat 	160 °C	100–230 °C
Onder-warmte 	190 °C	100–280 °C
Boven-warmte 	190 °C	100–250 °C
Grill groot 	240 °C	200–300 °C
Grill klein 	240 °C	200–300 °C
Circulatie-grill 	200 °C	100–260 °C
Automatische programma's 		

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Speciale toepassingen 		
Ontdooien	–	–
Drogen	80 °C	50–100 °C
Servies verwarmen	50 °C	50–80 °C
Gistdeeg laten rijzen	35 °C	30–50 °C
Lage temperatuur	100 °C	80–120 °C
Sabbat-programma		
Boven-Onderwarmte	180 °C	30–280 °C
Onder-warmte	190 °C	100–280 °C
Eigen programma's 		
Instellingen 		
Onderhoud 		
Ontkalken		
Pyrolyse		
MyMiele  		

Servieskeuze voor de M Chef-functies

De elektromagnetische golven kunnen het gerecht alleen bereiken als het gebruikte serviesgoed golven doorlaat. Elektromagnetische golven dringen door porselein, glas, karton, kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen serviesgoed met metalen decoratie of metalen deksels. Metaal reflecteert de elektromagnetische golven zodat vonken kunnen ontstaan en de golven niet worden opgenomen.



Brandgevaar door gebruik van serviesgoed dat niet geschikt is voor de M Chef-functies.

Niet geschikt serviesgoed kan beschadigd raken en de Dialog oven beschadigen.

Gebruik voor de M Chef-functies alleen geschikt serviesgoed.

Het materiaal van het gebruikte serviesgoed beïnvloedt het resultaat en de bereidingstijd.


Geschikt kookgerei

Bij de M Chef-functies reflecteert een metalen deksel de elektromagnetische golven, waardoor het gerecht niet gaar kan worden.

Gebruik de braadsledes of pannen bij de M Chef-functies uitsluitend met een glazen deksel of zonder deksel.

U kunt het volgende serviesgoed en materiaal voor de M Chef-functies gebruiken:

- Metalen vormen zoals springvormen, langwerpige bakvormen, braadsledes en pannen
- Vuurvast glas en keramisch glas
- Porselein
 - zonder metalen decoratie
Metalen decoraties (bijvoorbeeld een gouden rand of kobaltblauw) kunnen vonken veroorzaken.
 - zonder holle handgrepen
Er kan vocht in de holle handgrepen komen en door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de handgrepen ontploffen.
- Braadzakken en braadfolie
Neem de aanwijzingen voor het gebruik van de fabrikant in acht.

 Brandgevaar door metalen delen. Metalen deeltjes zoals metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit, kunnen brandbare materialen dermate verhitten dat ze ontbranden.

Gebruik geen metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit.

- Hittebestendig kunststof serviesgoed en wegwerpbakjes van kunststof Speciaal kunststof serviesgoed is verkrijgbaar in speciaalzaken. U kunt uit milieu-overwegingen beter geen gebruikmaken van wegwerpbakjes.

Kunststof serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 150 °C). Kunststof serviesgoed dat niet hittebestendig is, kan vervormen of zelfs met het gerecht versmelten.

Gebruik alleen hittebestendig kunststof serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven.

Blijf bij de Dialog oven als u gerechten bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.


Ongeschikt serviesgoed

Bij serviesgoed met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de holle onderdelen ontploffen (tenzij ze goed ontvlucht zijn).

Maak bij de bereiding met de M Chef-functies geen gebruik van serviesgoed met holle handgrepen of dekselknoppen.

U mag het volgende serviesgoed en materiaal **niet** gebruiken voor de M Chef-functies:

- Aluminiumfolie
- Bestek en serviesgoed met een metalen decoratie (bijvoorbeeld een gouden rand, kobaltblauw)
- Serviesgoed met holle handgrepen
- Aardewerk






 Letselrisico door heet serviesgoed.

Aardewerk kan heet worden. Gebruik voor de M Chef-functies geen aardewerk.

- Houten serviesgoed en römertopf Tijdens de bereiding verdampt het water. Daardoor ontstaan barsten en raakt het materiaal beschadigd.
- Bakvormen met gaatjes
- Grill- en bakplaat HGBB 51

Tips om energie te besparen

Bereidingsprocessen

- Gebruik waar mogelijk automatische programma's voor het bereiden van uw gerechten.
- Haal alle accessoires die u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het gerecht na de kortste tijd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding. Als u de deur tijdens een bereiding opent, wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld. De ventilatoren blijven ingeschakeld en de bereiding gaat direct na het sluiten van de deur verder. Wanneer de deur tijdens een bereiding met een M Chef-functie wordt geopend, wordt de toevoer van Gourmet Units onderbroken totdat de deur weer wordt gesloten.
- Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen en stoomovenpannen van niet-reflecterende materialen (geëmailleerd staal, hittebestendig glas, gegoten aluminium). Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht minder goed bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het rooster ook nooit met warmtereflecterende aluminiumfolie.
- Gebruik bij voorkeur bakvormen van metaal. Bij bakvormen van siliconen, glas of keramiek kan het gebeuren dat de onderkant onvoldoende bruin wordt.
- Controleer de bereidingstijd om energievervalsing bij het bereiden van gerechten te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een bratometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie M Chef + Hetelucht plus  of Hetelucht plus  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij M Chef + Boven-Onderwarmte  of Boven-Onderwarmte , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u bij de functie Hetelucht plus  meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- Gebruik voor grillgerechten de functie M Chef + Circulatiegrill  of Circulatiegrill . U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Bereid gerechten die u niet gelijktijdig kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Restwarmtebenutting

- Bij bereiding met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuur ca. 5 minuten voor het einde van de bereiding tot de minimaal instelbare temperatuur verlagen. De beschikbare restwarmte is voldoende om de gerechten op het einde te garen. Schakel de Dialog oven echter in geen geval uit (zie het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”).
- Als u voor een bereiding een bereidingstijd hebt ingevoerd, wordt de ovenverwarming vlak voor het einde van de bereiding vanzelf uitgeschakeld. De restwarmte in de oven is voldoende om de bereiding af te ronden.
- De pyrolyse kan u het best onmiddellijk na een bereiding starten. De in de oven aanwezige restwarmte verlaagt het energieverbruik.

Instellingen

Kies voor de bedieningselementen de instelling **QuickTouch** | Uit om het energieverbruik te verlagen.

Energiebesparende functie

De Dialog oven schakelt om energie te sparen automatisch uit als geen gerecht wordt bereid en de oven niet wordt bediend. De tijd wordt weergegeven of het display wordt donker (zie hoofdstuk “Instellingen”).

Bediening

- Schakel de Dialog oven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

- Kies de gewenste functie (zie het hoofdstuk “Hoofd- en submenu's”).

De functie verschijnt. Afhankelijk van de functie verschijnen de voorgestelde waarden zoals de temperatuur en bij de M Chef-functies de Gourmet Units.

- Wijzig zo nodig de voor de bereiding voorgestelde waarden.

In de **M Chef-functies** hoeft u niet per se een bepaald aantal Gourmet Units in te stellen.

Wanneer u de voorgestelde waarden aanhoudt, wordt het gerecht van buitenaf verwarmd en gebruineerd met de verwarmingselementen en worden automatisch Gourmet Units naar het gerecht gevoerd. Dit proces stopt in de volgende gevallen:

- De maximale waarde van 2.000 Gourmet Units is bereikt.
- U onderbreekt de toevoer van Gourmet Units met *Stop*.
- U beëindigt de bereiding.

Informatie voor het instellen van de voorgestelde waarden vindt u in de paragraaf “Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen”.

- Bevestig met *OK*.
- Als u een functie **zonder** de functie *Voorverwarmen* heeft gekozen, plaatst u het gerecht in de ovenruimte.

- Als u een functie **met** de functie *Voorverwarmen* heeft gekozen, plaatst u het gerecht in de ovenruimte zodra Plaats het voedingsmiddel in de oven verschijnt.

- Sluit de deur.

Bij de **conventionele functies** verschijnen de ingestelde en de werkelijke temperatuur.

In de **M Chef-functies** verschijnt de ingestelde temperatuur en korte tijd later begint naast de conventionele verwarming ook de toevoer van Gourmet Units. U kunt het aantal volgen in het display.

U kunt het stijgen van de temperatuur in alle functies volgen. Als de gekozen temperatuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een signaal.

- Haal het gerecht na het bereiden uit de ovenruimte en zet de Dialog oven uit.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen


Zodra een bereidingsproces loopt, kunt u naargelang de functie de waarden of instellingen voor dit bereidingsproces wijzigen.

Afhankelijk van de functie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Gourmet Units
- Intensiteit
- Bereidingstijd
- Einde om
- Start om
- Kerntemperatuur
- Voorverwarmen
- Snelopwarmen
- Crisp function
- Verwarmingssoort wijzigen
- Ovenfunctie wijzigen

Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met Instellingen | Voorgeprogrammeerde temperaturen ook permanent aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

De kerntemperatuur  verschijnt alleen als u de bratometer gebruikt (zie het hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Bratometer”).

- Kies Wijzigen.
- Wijzig zo nodig de temperatuur en de kerntemperatuur.
- Bevestig met OK.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Wanneer de functie Voorverwarmen is ingeschakeld en de voor de wijziging ingestelde temperatuur nog niet bereikt was, verschijnt in het display De oven wordt voorverwarmd. Plaats het voedingsmiddel nog niet in de oven..

Bevestig deze melding met OK.

Aantal Gourmet Units wijzigen

Wanneer u voor de M Chef-functies naast de temperatuur ook een bepaald aantal Gourmet Units instelt, wordt deze energie zo lang naar het gerecht gevoerd tot het aantal is verbruikt.

Als u geen Gourmet Units, maar alleen de temperatuur instelt, worden de Gourmet Units automatisch naar het gerecht gevoerd. Dit proces stopt in de volgende gevallen:

- De maximale waarde van 2.000 Gourmet Units is bereikt.
- U onderbreekt de toevoer van Gourmet Units met Stop.
- U beëindigt de bereiding.

Wanneer u een bereidingstijd heeft ingesteld, verschijnt het aantal toegevoerde Gourmet Units in het display zodra de bereiding is beëindigd.

Bediening

- De gaarheid moet verhoogd worden (bij vlees bijvoorbeeld “well done” in plaats van “medium”):
Verhoog het aantal Gourmet Units. Daardoor wordt de bereidingstijd langer.
- De gewenste gaarheid is bereikt:
Verklein het aantal Gourmet Units. Daardoor wordt de bereidingstijd korter.
- De gewenste gaarheid is al bereikt, maar het gerecht is nog niet bruin genoeg:
Onderbreek de toevoer van Gourmet Units door **Stop** te selecteren. Het gerecht wordt door de verwarmings-elementen van buitenaf verder bruin gebakken.

Aantal Gourmet Units vergroten of verkleinen

- Kies **Wijzigen**.
- **Wijzig** het aantal Gourmet Units.
- Bevestig met **OK**.

De Gourmet Units worden naar het gerecht gevoerd.

Toevoer van Gourmet Units onderbreken of beëindigen

- Kies **Stop**.

De toevoer van Gourmet Units wordt onderbroken en de ingestelde temperatuur verschijnt in het display.

- Als u de toevoer wilt voortzetten, kiest u **Start**.

De Gourmet Units worden naar het gerecht gevoerd en het aantal Gourmet Units verschijnt in het display.

Intensiteit wijzigen

De intensiteit bepaalt hoe snel en gelijkmatig het gerecht de toegevoerde energie in de vorm van Gourmet Units moet opnemen.

- **Hoog**
Voor de meeste etenswaren, bijv. brood, bladerdeeggebak, ovenschotels, terrines, vlees en vis. Afhankelijk van het gerecht worden er gemiddeld 11 Gourmet Units per minuut opgenomen, echter maximaal 13 Gourmet Units per minuut.
- **Gemiddeld**
Voor zwaar beslag (bijv. chocolade- of amandeltaart), plaattaart, broodjes, pizza en groot gevogelte. Afhankelijk van het gerecht worden er gemiddeld 9 Gourmet Units per minuut opgenomen.
- **Laag**
Voor gevoelige gerechten zoals kwarktaart, crème caramel en soufflé's. Afhankelijk van het gerecht worden er gemiddeld 3 Gourmet Units per minuut opgenomen.

Deze gegevens zijn gemiddelde waarden die per gerecht kunnen verschillen.

- Kies **Wijzigen**.
- Kies **Extra** instellingen openen.
- **Wijzig** de intensiteit.
- Bevestig met **OK**.

De bereiding wordt met de gewijzigde intensiteit voortgezet.

Bereidingstijden instellen

Het resultaat kan negatief worden beïnvloed als tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd veel tijd ligt. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven.

Bij het bakken kan het deeg uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

Kies een zo kort mogelijke tijd tot het starten van de bereiding.

U heeft het gerecht in de ovenruimte gezet, een functie gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

Als u een waarde invoert bij Bereidingstijd, Einde om of Start om, kunt u het bereidingsproces automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

Einde om en Start om kunt u **niet** met de functie Voorverwarmen combineren.

- Bereidingstijd
Hier voert u de tijd in die voor de bereiding van een gerecht nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld en kunt u bij de M Chef-functies kiezen of u de eventuele resterende Gourmet Units al dan niet naar het gerecht wilt zenden. U kunt een maximale bereidingstijd van 12:00 uur instellen.
- Einde om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet zijn beëindigd. De ovenverwarming wordt op dit moment automatisch uitgeschakeld en u kunt voor de M Chef-functies kiezen

of u de eventuele resterende Gourmet Units al dan niet naar het gerecht wilt zenden.

- Start om
Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Einde om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld en in de M Chef-functies worden de Gourmet Units naar het gerecht gevoerd.

Als na afloop van de bereidingstijd nog niet alle ingestelde Gourmet Units naar de gerechten zijn gevoerd, verschijnt Bereiding beëindigd. Voortzetten met resterende Gourmet Units?.

Wanneer u met Ja bevestigt, wordt de bereiding voortgezet tot alle Gourmet Units zijn toegevoerd.

Als u Nee kiest, wordt de bereiding beëindigd.

Wanneer de ingestelde Gourmet Units naar het gerecht worden gevoerd, maar de bereidingstijd nog niet is afgelopen, blijft de verwarming van de ovenruimte ingeschakeld tot de bereidingstijd is afgelopen. Er worden geen verdere Gourmet Units naar het gerecht gevoerd. Het gerecht wordt tot het einde van de bereiding door middel van de verwarmingselementen geëgaard, van buitenaf verwarmd en bruin gebakken.

- Kies Wijzigen.
- Kies Extra instellingen openen.
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met OK.

Bediening

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies Wijzigen.
- Kies Extra instellingen openen.
- Kies de gewenste tijd en wijzig deze.
- Bevestig met *OK*.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.


Ingestelde bereidingstijden wissen

- Kies Wijzigen.
- Kies Extra instellingen openen.
- Stel de gewenste tijd in op -- --.
- Bevestig met *OK*.

Als u Bereidingstijd wist, worden de ingestelde tijden voor Einde om en Start om ook gewist.

Als u Einde om of Start om wist, start de bereiding met de ingestelde bereidingstijd.

Bereidingsproces afbreken

- Raak de sensortoets  twee keer aan.
- Als in het display Bereiding afbreken? verschijnt, kiest u Ja.

De ovenverwarming schakelt uit en het verzenden naar de Gourmet Units wordt voor de M Chef-functies gestopt. De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Ovenruimte voorverwarmen








De functie Snelopwarmen dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte bij sommige conventionele functies.

De functie Voorverwarmen dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte bij alle functies.

Als u een bereidingstijd heeft ingesteld, begint deze pas af te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt en u het gerecht in de oven heeft geplaatst.

U hoeft de ovenruimte slechts bij weinig bereidingen voor te verwarmen.





Gebruik het kookboek bij uw Dialog oven als uitgangspunt.

- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.
- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
 - Donker brooddeeg en rosbeef en filet met de functies
M Chef + Hetelucht plus ,
M Chef + Professional ,
M Chef + Boven-Onderwarmte ,
Hetelucht plus , Professional  en
Boven-Onderwarmte 
 - Taart/cake en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de
functie Boven-Onderwarmte 
(zonder de functie Snelopwarmen)

Snelopwarmen

De functie Snelopwarmen dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte.

In de fabrieksinstelling is de functie Snelopwarmen voor de volgende functies ingeschakeld:

- Hetelucht plus 
- Braadautomaat 
- Boven-Onderwarmte 
- Professional 

Als u een temperatuur instelt boven 100 °C en de functie Snelopwarmen is ingeschakeld, wordt de ovenruimte met een snelle opwarmfase verwarmd tot de ingestelde temperatuur. Hierbij worden het bovenwarmte-/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator gelijktijdig ingeschakeld.

Kwetsbare deegsoorten (bijv. biscuit en koekjes) worden met de functie Snelopwarmen van bovenaf te snel gebruid.

Bij deze bereidingen schakelt u de functie Snelopwarmen uit.

Snelopwarmen voor één bereiding uitschakelen

De functie Snelopwarmen moet voor elke bereiding apart worden uitgeschakeld.

Voorbeeld: u heeft een conventionele functie en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

U wilt de functie Snelopwarmen voor deze bereiding uitschakelen.

- Kies **Wijzigen**.
- Kies **Extra instellingen openen**.
- Kies **Voorverwarmen**.

Het veld Snelopwarmen | Aan verschijnt.

- Kies **Snelopwarmen**.

In het veld Snelopwarmen verschijnt **Uit**.

- Bevestig met **OK**.

De functie Snelopwarmen is uitgeschakeld.

In plaats van Snelopwarmen verschijnt **Opwarmfase**.

Bediening

Voorverwarmen

De functie Voorverwarmen wordt in alle functies algemeen ingeschakeld, behalve wanneer u een bereiding automatisch laat in- en uitschakelen.

Tijdens deze opwarmfase worden bij de M Chef-functies geen Gourmet Units afgegeven. Zodra u het gerecht in de ovenruimte plaatst, wordt het door de verwarmingselementen van buitenaf verwarmd en gebruieneerd en worden de Gourmet Units naar het gerecht gevoerd.

Als u een bereidingstijd heeft ingesteld, begint deze pas af te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt en u het gerecht in de oven heeft geplaatst.

Start de bereiding meteen zonder het startpunt te verschuiven.

Voorverwarmen voor één bereiding uitschakelen

Voorbeeld: u heeft een M Chef-functie en de nodige instellingen gekozen, zoals de temperatuur, Gourmet Units en intensiteit.

U wilt de functie Voorverwarmen voor deze bereiding uitschakelen.

- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies Wijzigen.
- Kies Extra instellingen openen.
- Kies Voorverwarmen.

In het veld Voorverwarmen verschijnt Uit.

- Bevestig met OK.

Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld en worden reeds tijdens de opwarmfase de Gourmet Units naar het gerecht gevoerd. Dit proces stopt in de volgende gevallen:

- De maximale waarde van 2.000 Gourmet Units is bereikt.
- U onderbreekt de toevoer van Gourmet Units met Stop.
- U beëindigt de bereiding.

Crisp function

Het gebruik van de functie Crisp function (vochtvermindering) is zinvol bij gerechten zoals quiche, pizza, plaattaarten met vochtig beleg of muffins.

Vooraf gevogelte krijgt met deze functie een krokant vel.

Crisp function inschakelen

De functie Crisp function kan bij elke functie worden gebruikt en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

Voorbeeld: u heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

U wilt de functie Crisp function voor deze bereiding inschakelen.



- Kies Wijzigen.
- Kies Extra instellingen openen.
- Kies Crisp function.

In het veld Crisp function verschijnt Aan.

- Bevestig met OK.

De functie Crisp function is ingeschakeld.

Verwarmingssoort wijzigen

Dit menupunt verschijnt nu bij de functies M Chef + Professional  en Professional  (zie het hoofdstuk “Functies met vochttoevoer”, paragraaf “Verwarmingssoort wijzigen”).

Ovenfunctie wijzigen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

- Kies Wijzigen.
- Kies Extra instellingen openen.
- Kies Ovenfunctie wijzigen.
- Kies de nieuwe functie.

In het display verschijnen de gewijzigde functie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

- Stel de waarden voor het bereidingsproces in en bevestig met OK.

Funcities met vochttoevoer

Uw Dialog oven heeft een stoomsysteem waarmee u tijdens bereidingen het vochtgehalte in de ovenruimte kunt verhogen. Tijdens bakken, braden en koken met de functies M Chef + Professional  en Professional  zorgen de stoomtoevoer en de luchtgeleiding voor een perfect bereidings- en bruineringsresultaat.

Afhankelijk van de functie stelt u de temperatuur en Gourmet Units in en bepaalt u het aantal stoominjecties.

Nadat u de gewenste functie heeft gekozen, stelt u de temperatuur in en bepaalt u het soort en aantal stoominjecties (Automatische stoominjectie, 1 stoominjectie, 2 stoominjecties of 3 stoominjecties).

Met de vulbuis (links onder het bedieningspaneel) laat u het apparaat vers leidingwater voor het stoomsysteem opzuigen.

Andere vloeistoffen dan water beschadigen de Dialog oven.

Gebruik uitsluitend leidingwater voor bereidingen met vochttoevoer.

Het water wordt tijdens de bereiding in de vorm van stoom in de ovenruimte geïnjecteerd. De openingen voor de stoomtoevoer bevinden zich linksachter in de bovenhoek van de ovenruimte.

Geschikte gerechten

Een stoominjectie duurt circa 5–8 minuten. Het gerecht bepaalt het aantal stoominjecties en het tijdstip:



- Bij **gistdeeg** bereikt u het beste resultaat als een stoominjectie bij het begin van de bereiding plaatsvindt. Het deeg rijst dan beter.
- **Brood en broodjes** rijzen beter als aan het begin van het proces een stoominjectie wordt gegeven. De korst wordt extra glanzend als tegen het einde van de bereiding nog een stoominjectie plaatsvindt.
- Als u **vetrijk vlees braadt**, wordt het vet beter uitgebakken als een stoominjectie bij het begin van de bereiding wordt uitgevoerd.

De functie is niet geschikt voor deegsoorten die veel vocht bevatten, zoals bij eiwitgebak. Hier moet tijdens het bakken een droogproces plaatsvinden.

Tip: Gebruik het kookboek bij uw Dialog oven als uitgangspunt.

Koken met vochttoevoer starten

Het is normaal dat er tijdens een stoominjectie vocht op de binnenkant van de ruit neerslaat. Tijdens de bereiding verdampt dit neergeslagen vocht.

- Bereid het gerecht voor en plaats het in de oven.
- Kies de gewenste functie (M Chef + Professional  of Professional .


De voorgeprogrammeerde waarden verschijnen.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde waarden.
- Bevestig met **OK**.

De keuze voor het activeren van de stoominjecties verschijnt.

Stoominjecties kiezen

- Kies Automatische stoominjectie, 1 stoominjectie, 2 stoominjecties of 3 stoominjecties.
 - Automatische stoominjectie
De Dialog oven voert na de opwarmfase automatisch 1 stoominjectie uit.
 - Handmatig
U voert zelf 1, 2 of 3 stoominjecties uit via het touchdisplay.
 - Tijdgestuurd
U stelt de tijden voor de stoominjecties in. De Dialog oven voert 1, 2 of 3 stoominjecties uit op de ingestelde tijdstippen.

Als u gerechten zoals brood of broodjes in de voorverwarmde ovenruimte wilt bereiden, kunt u de stoominjecties het beste handmatig uitvoeren en schakelt u bij de functie M Chef + Professional  de functie Voorverwarmen in. Voer de eerste stoominjectie meteen na het inschuiven van het gerecht uit.

Als u meer dan één stoominjectie heeft gekozen, kan de tweede stoominjectie op zijn vroegst bij een oven temperatuur van minstens 130 °C worden geactiveerd.

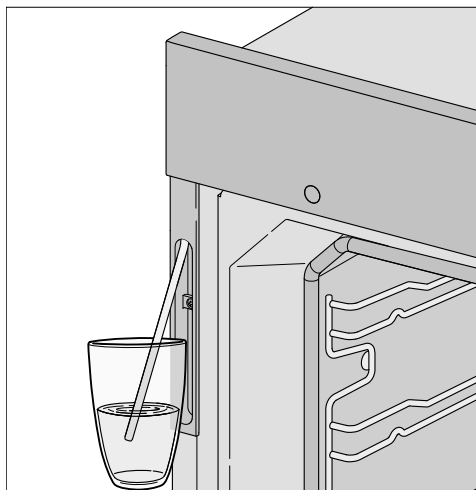
Als u bij de functie M Chef + Professional  de functie Voorverwarmen wilt gebruiken, moet u rekening houden met de opwarmfase bij de handmatige en tijdgestuurde stoominjecties (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Voorverwarmen”).

- Wanneer u Tijdgestuurd heeft gekozen, stelt u het gewenste tijdstip voor iedere stoominjectie in.
 - Bevestig met **OK**.
- U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

Funcities met vochttoevoer

Water klaarzetten en opzuigen starten

- Vul een bakje met de benodigde hoeveelheid leidingwater
- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



- Steek de vulbuis in het bakje met leidingwater.
- Bevestig met *OK*.

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid leidingwater kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan wat water in het bakje achterblijven.

U kunt het opzuigen op elk moment afbreken en weer voortzetten door *Stop* of *Start* te kiezen.

- Verwijder het bakje na het opzuigen en sluit de deur.

Er verschijnt de melding dat het opzuigen is voltooid.


U hoort nog een kort pompgeluid. Het water dat zich nog in de vulbuis bevindt, wordt opgezogen.


De ovenverwarming en de koelventilator worden ingeschakeld. De ingestelde en de werkelijke temperatuur verschijnen.

U kunt het stijgen van de temperatuur in het display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een signaal.

Als u *Tijdgestuurd* heeft gekozen, kunt u de tijd voor het uitvoeren via *Wijzigen* verplaatsen.

Verwarmingssoort wijzigen

De functie M Chef + Professional  bestaat standaard uit de combinatie M Chef + Hetelucht plus en vochttoevoer.

De functie Professional  bestaat standaard uit de combinatie Hetelucht plus en vochttoevoer.

In plaats van met Hetelucht plus kunt u de vochttoevoer met een andere verwarmingssoort combineren:

- Boven-Onderwarmte
- Intensief bakken
- Braadautomaat
- Kies Wijzigen.
- Kies Extra instellingen openen.
- Kies Verwarmingssoort wijzigen.
- Kies de gewenste verwarmingssoort.
- Bevestig met OK.

De bereiding wordt met de gewijzigde verwarmingssoort voortgezet.

In de functie M Chef + Professional  worden nog verdere Gourmet Units naar het gerecht gevoerd.

Stoominjecties uitvoeren

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Bovendien leidt neerslag van waterdamp op het bedieningspaneel tot een vertraagde reactietijd van de sensortoetsen en het touchdisplay.

Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Automatische stoominjectie

Na de opwarmfase wordt de stoominjectie automatisch uitgevoerd.

Het water verdampt in de ovenruimte en Stoominjectie actief verschijnt.


Na de stoominjectie verschijnt Stoominjectie beëindigd.

- Laat het gerecht gaar worden.

Handmatig

U kunt de stoominjecties uitvoeren zodra Start Handmatige stoominjectie verschijnt.

Wacht totdat de opwarmfase is afgerond, zodat de stoom gelijkmatig over de warme ovenlucht wordt verdeeld.

Tip: Voor het tijdstip van de stoominjecties kunt u de informatie bij de recepten in het kookboek of in de Miele-app gebruiken. Gebruik de functie  Kookwekker om u aan het tijdstip te herinneren.

Funcities met vochttoevoer

- Kies Start.

De stoominjectie wordt geïnitieerd.

Stoominjectie actief verschijnt.

- Ga voor eventuele volgende stoominjecties op dezelfde manier te werk, zodra Start Handmatige stoominjectie verschijnt.

Na de laatste stoominjectie verschijnt

Stoominjectie beëindigd.

- Laat het gerecht gaar worden.

Tijdgestuurd

De Dialog oven voert de stoominjecties op de ingestelde tijden uit.

Stoominjectie actief verschijnt wanneer de stoominjectie wordt uitgevoerd.

Na de laatste stoominjectie verschijnt

Stoominjectie beëindigd.

- Laat het gerecht gaar worden.


Restwater verdampen

Bij een bereiding met vochttoevoer die zonder onderbreking plaatsvindt, blijft er geen restwater in het systeem achter. Al het water wordt gedurende de stoominjecties verdampt.

Als een bereiding met vochttoevoer handmatig of door een stroomstoring wordt onderbroken, blijft het nog niet verdampte water in het stoomsysteem.

Bij een volgend gebruik van M Chef + Professional , Professional  of een automatisch programma met vochttoevoer verschijnt Restwater verdampen?.

- Start de restwaterverdamping bij voorkeur meteen, zodat bij een volgende bereiding alleen vers water wordt verdampt.


 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Het verdampen kan maximaal 30 minuten in beslag nemen.

De ovenruimte wordt verwarmd en het achtergebleven water verdampt, zodat vocht in de ovenruimte en op de deur neerslaat.

- Verwijder dit vocht uit de ovenruimte en van de deur na het afkoelen van de ovenruimte.

Restwaterverdamping meteen uitvoeren

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

De vraag Restwater verdampen? verschijnt.

- Kies Ja.

Restwater verdampen en een tijdwaarde verschijnen in het display.

De restwaterverdamping start. U kunt het verloop volgen.

De aangeduide tijd is afhankelijk van de hoeveelheid water in het stoomsysteem. Deze tijd kan gedurende de restwaterverdamping worden aangepast, afhankelijk van de daadwerkelijk aanwezige waterhoeveelheid.

Na afloop van de restwaterverdamping verschijnt Programma afgerond.

- Kies de sensortoets .

U kunt nu een bereiding uitvoeren met een functie of met een automatisch programma met vochttoevoer.

Bij de restwaterverdamping slaat vocht neer in de ovenruimte en op de oven deur. Verwijder dit vocht nadat de ovenruimte afgekoeld is.

Restwaterverdamping overslaan

Onder zeer ongunstige omstandigheden kan water vanuit het stoomsysteem in de ovenruimte stromen als opnieuw water voor stoominjecties wordt opgezogen. Breek de restwaterverdamping indien mogelijk niet af.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

Restwater verdampen? verschijnt.

- Kies Overslaan.


U kunt nu een bereiding uitvoeren met een functie of met een automatisch programma met vochttoevoer.

Als u de volgende keer een functie of een automatisch programma met vochttoevoer gebruikt, alsmede bij het uitschakelen van de oven, wordt u opnieuw verzocht de restwaterverdamping uit te voeren.

Automatische programma's

Met de vele automatische programma's krijgt u op een comfortabele en veilige manier een optimaal bereidingsresultaat.

De meeste automatische programma's maken gebruik van de M Chef-technologie. Bij deze programma's worden bijvoorbeeld ook het aantal Gourmet Units en de intensiteit automatisch ingesteld. In het meegeleverde kookboek bij uw Dialog oven vindt u de recepten voor deze automatische programma's.

Aan het eind van dit document, in hoofdstuk "Overzicht automatische programma's " vindt u een overzicht van de toepassingen.

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automatische programma's .

De keuzelijst verschijnt.

- Kies de gewenste categorie.

De bij de gekozen categorie ter beschikking staande automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Bij sommige automatische programma's wordt u verzocht de bratometer te gebruiken. Lees de aanwijzingen in het hoofdstuk "Braden", paragraaf "Bratometer".

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Met het desbetreffende automatische programma kunt u ook soortgelijke recepten met afwijkende hoeveelheden bereiden.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Bij sommige automatische programma's moet de oven worden voorverwarmd voordat u het gerecht in de oven kunt zetten. Een betreffende melding met tijdsaanduiding verschijnt in het display.
- Bij sommige automatische programma's moet er na enige tijd vocht worden toegevoegd. Hieromtrent verschijnt een melding met tijdsaanduiding in het display (bijvoorbeeld om vocht toe te voegen).
- De opgave van de programmaduur van automatische programma's is een benadering. Afhankelijk van het bereidingsproces kan de bereiding langer of korter duren. Tijdwijzigingen kunnen daarbij reeds ontstaan door de begintemperatuur van het vlees.
- Bij gebruik van de bratometer is de bereidingstijd afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur.
- Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie *Nakoken* of *Nabakken*. De gerechten worden met de conventionele verwarming steeds 2 minuten nagegaard of nagebakken.

Zoeken

(afhankelijk van de taal)

U kunt bij de functie Automatische programma's zoeken naar de naam van een categorie of van een automatisch programma.

De complete tekst wordt doorzocht. U kunt ook een deel van een woord zoeken.

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- Kies Automatische programma's .

De keuzelijst van de categorieën verschijnt.

- Kies Zoeken.
- Voer met het toetsenbord de tekst in die u wilt zoeken, bijvoorbeeld "Brood".

In de voetregel verschijnt het aantal zoekresultaten.

Als er geen of meer dan 40 zoekresultaten zijn, is het veld zoekresultaten gedeactiveerd en moet u de zoektekst wijzigen.

- Kies XX zoekresultaten.

De gevonden categorieën en automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma of de categorie en daarna het gewenste automatische programma.

Het automatische programma start.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Speciale toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

- Ontdooien
- Drogen
- Servies verwarmen
- Gistdeeg laten rijzen
- Lage temperatuur
- Sabbat-programma
- Inmaken
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten

Ontdooien

Dit programma is ontwikkeld om diepvriesproducten behoedzaam te ontdooien, bijvoorbeeld een hele kip, gehakt, vis of fruit.

De lucht in de ovenruimte wordt door de ventilator veranderd en het diepvriesproduct wordt voorzichtig en snel ontdooid door de elektromagnetische golven.

U stelt slechts de hoogte en het gewicht van het diepvriesproduct in en de Dialog oven berekent automatisch het aantal benodigde Gourmet Units.




Voorkom kiemvorming.

Kiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging. Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

- Meet de hoogte van het diepvriesproduct en weeg het.
- Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op een schaal of ovenschaal die geschikt is voor de M Chef-functies.
- Zet de schaal of ovenschaal op het rooster.

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Ontdooien.
- Stel de hoogte van het diepvriesproduct in en bevestig dit met *OK*.
- Stel het gewicht van het gerecht in en bevestig dit met *OK*.
- Volg de aanwijzingen in het display.

De diepvriesproducten worden zo behoedzaam ontdooid. Afhankelijk van het gerecht worden er gemiddeld 7 Gourmet Units per minuut opgenomen en de procedure duurt 15–45 minuten.

- Zodra hiervoor een aanwijzing in het display verschijnt, keert u het diepvriesproduct of roert u het door. Draai diepvriesproducten die niet kunnen worden gekeerd.
- Keer diepvriesproducten die meer dan 1 kg wegen tijdens het ontdooien meerdere keren om of roer ze meerdere keren door, ook wanneer dit niet in het display wordt aangegeven. Draai diepvriesproducten die niet kunnen worden gekeerd. Zo bereikt u een gelijkmatig resultaat.

Vis en vlees hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor de verdere bereiding. Het is voldoende als de buitenlaag iets ontdooid is. Het gerecht is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Slagroomtaart ontdooien

Slagroomtaarten zijn een zeer kwetsbaar diepvriesproduct, dat in een Dialog oven voorzichtig en snel kan worden ontdooid.

- Zet de bevroren slagroomtaart op een serveerschaal.
- Zet de serveerschaal op het rooster.
- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Ontdooien.
- Stel de hoogte van de slagroomtaart in en bevestig dit met *OK*.

Tip: stel de lagere waarde in wanneer de hoogte van de slagroomtaart binnen het instelbereik ligt.

- Stel het gewicht van de slagroomtaart in en bevestig dit met *OK*.
- Reduceer het aantal voorgestelde Gourmet Units met 15–20% en bevestig met *OK*.
- Volg de aanwijzingen in het display.

De slagroomtaart wordt behoedzaam ontdooid. Het proces duurt ca. 30 minuten.

- Draai de slagroomtaart zodra de betreffende aanwijzing in het display verschijnt en vervolgens regelmatig elke 8–10 minuten.
- Controleer elke keer dat u hem draait of de slagroomtaart gelijkmatig ontdooid.

Speciale toepassingen






Drogen



Drogen is een traditionele manier om fruit, sommige groentesoorten en kruiden te conserveren.


Het fruit en de groenten moeten vers en rijp zijn en mogen geen lelijke plekken hebben.

- Schil de te drogen levensmiddelen en verwijder de kern indien nodig; snijd de levensmiddelen in kleine stukken.
- Verdeel de te drogen levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk over het rooster of de universele bakplaat, afhankelijk van de grootte.
- U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken voor het drogen. Plaats de te drogen levensmiddelen op de niveaus 2+3. Als u het rooster en de universele bakplaat gebruikt, schuift u de universele bakplaat onder het rooster in de oven.
- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Drogen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.
- Volg de aanwijzingen in het display.
- Keer de te drogen levensmiddelen op de universele bakplaat regelmatig om.

Bij hele en halve te drogen levensmiddelen is de droogtijd langer.


Te drogen levensmiddelen		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruit		60–70	2–8
Groente		55–65	4–12
Paddenstoelen		45–50	5–10
Kruiden*		30–35	4–8

Speciale toepassing/functie, 🌡️ Temperatuur, 🕒 Droogtijd,  Speciale toepassing Drogen,  Functie Boven-Onderwarmte

* Droog kruiden alleen op de universele bakplaat op niveau 2 en gebruik de functie Boven-Onderwarmte , omdat de ventilator is ingeschakeld bij de speciale toepassing Drogen.

- Verlaag de temperatuur als zich in de ovenruimte waterdruppels vormen.

Gedroogde levensmiddelen uit de oven nemen

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Draag altijd ovenwanten als u de gedroogde levensmiddelen uit de oven haalt.

- Laat het gedroogde fruit (de gedroogde groente) afkoelen.

Gedroogd fruit moet helemaal droog zijn, maar wel zacht en elastisch. Als u een schijfje doormidden snijdt of breekt, mag er geen sap meer uit komen.


- Bewaar de gedroogde levensmiddelen in een afgesloten glas of blik.

Servies verwarmen

Door het serviesgoed voor te verwarmen, koelen de gerechten niet zo snel af.

Gebruik hittebestendig serviesgoed.

- Schuif het rooster op niveau 2 in de oven en plaats het serviesgoed erop. Afhankelijk van de grootte van het serviesgoed kunt u het ook op de bodem van de ovenruimte zetten.
- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Servies verwarmen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.
- Volg de aanwijzingen in het display.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.


De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires. Aan de onderkant van het serviesgoed kunnen zich waterdruppels vormen.

Draag altijd ovenwanten als u gerechten uit de oven haalt.

Gistdeeg laten rijzen

Dit programma is ontwikkeld voor het rijzen van gistdeeg **zonder** vochttoevoer.

Als u gistdeeg **met** vochttoevoer wilt laten rijzen, gebruikt u het betreffende automatische programma.

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Gistdeeg laten rijzen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Speciale toepassingen

Lage temperatuur

De functie *Lage temperatuur* is ideaal voor stukken rund, varken, kalf en lam die zeer behoedzaam moeten worden bereid.

Braad het vlees eerst in korte tijd op hoge temperatuur rondom en gelijkmatig aan (op de kookplaat).

In de voorverwarmde ovenruimte wordt het vlees vervolgens op een lage temperatuur en met een lange bereidings-tijd rustig bereid.

Hierbij ontspant zich het vlees. Het sap begint te circuleren en wordt gelijkmatig verdeeld tot in de buitenste lagen. Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

- Gebruik alleen goed bestorven, mager vlees zonder pezen en vetrandjes. Verwijder vooraf eventuele botten.
- Gebruik voor het aanbraden zeer hittebestendig vet, bijvoorbeeld gesmolten boter of spijsolie.
- Dek het vlees tijdens de bereiding niet af.

De bereidingstijd bedraagt circa 2–4 uur en is afhankelijk van het gewicht en de grootte van het vlees, als-ook van de gewenste gaarheid.


- U kunt het vlees meteen na de bereiding aansnijden. U hoeft voor het vlees geen doorwarmtijd aan te houden.
- U kunt het vlees in de ovenruimte warmhouden totdat het wordt opgediend. Het resultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

- Dien het vlees op voorverwarmde borden op en serveer het met zeer hete saus, zodat het vlees niet te snel afkoelt. Het vlees heeft de optimale temperatuur.

Speciale toepassing Lage temperatuur gebruiken

Neem ook de aanwijzingen in het hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Bratometer” in acht.

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Lage temperatuur.
- Volg de aanwijzingen in het display. Laat bij het voorverwarmen de benodigde accessoires in de oven.
- Stel de temperatuur en de kerntemperatuur in.
- Terwijl de oven voorverwarmt, braadt u het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan alle kanten aan.

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de hete oven bezig bent.

- Zodra de melding Plaats het voedingsmiddel in de oven en gebruik de bratometer verschijnt, legt u het aangebraden vlees op het rooster en steekt u de bratometer in het vlees. De metalen punt moet midden in het vlees zitten.
- Sluit de deur.


Na afloop van het programma verschijnt Programma afgerond en hoort u een signaal.

Functie Boven-Onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het einde van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster. Bij het voorverwarmen schakelt u de functie Snelopwarmen uit.

- Schuif de universele bakplaat met het rooster op niveau 2 in de oven.
- Kies Ovenfuncties .
- Kies de functie Boven-Onderwarmte  en een temperatuur van 120 °C.
- Schakel de functie Snelopwarmen uit.
- Verwarm de ovenruimte, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Terwijl de oven voorverwarmt, braadt u het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan alle kanten aan.

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de hete oven bezig bent.

- Leg het aangebraden vlees op het rooster.
- Kies Wijzigen.
- Verlaag de temperatuur tot 100 °C (zie het hoofdstuk “Bereidingstabellen”).
- Laat het vlees gaar worden.



Speciale toepassingen

Sabbat-programma

Het sabbatprogramma helpt de gebruiker bij religieuze gebruiken.


Nadat u de speciale toepassing heeft uitgekozen, kunt u de functie en temperatuur instellen.

Het programma wordt pas na het openen en sluiten van de deur gestart:


- Na circa 5 minuten start de bereiding met de functie Boven-Onderwarmte  of Onder-warmte .
- De Dialog oven wordt tot de door u ingestelde temperatuur verwarmd en houdt deze temperatuur maximaal 72 uur vast.
- De ovenverlichting gaat niet aan (ook niet als de deur wordt geopend).
- In het display verschijnt continu Sabbat-programma.
- De dagtijd verschijnt niet.

U kunt een gestart sabbatprogramma niet wijzigen of onder Eigen programma's opslaan.

U kunt een gestart sabbatprogramma alleen vroegtijdig beëindigen door de Dialog oven uit te schakelen.

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Sabbat-programma.
- Kies de gewenste functie.


Wanneer u een kookwekker of een alarm heeft ingesteld, kunt u de speciale toepassing niet starten.

- Stel de temperatuur in.
 - Bevestig met *OK*.
- Sabbat-programma  en de ingestelde temperatuur verschijnen.


- Open de deur als u de bereiding wilt starten.
- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Sluit de deur.

De ovenverwarming wordt na 5 minuten ingeschakeld.

Na 72 uur wordt de Dialog oven automatisch uitgeschakeld. Als u de speciale toepassing voortijdig wilt beëindigen, gaat u als volgt te werk:


- Schakel de Dialog oven uit met de Aan/Uit-toets .

Inmaken

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Bij het inmaken van peulvruchten en vlees worden de sporen van de bacterie clostridium botulinum niet voldoende gedood. Als gevolg hiervan kunnen toxines worden gevormd die tot ernstige vergiftiging leiden. Deze sporen worden pas vernietigd na een nieuw inmaakproces.

Vlees en peulvruchten moet u na het afkoelen **altijd** binnen 2 dagen een tweede keer inmaken.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten conservenblikken.

In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.

Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

Groenten en fruit voorbereiden

De gegevens gelden voor 5 glazen met een inhoud van 1 l.

Gebruik alleen speciale glazen die in de vakhandel verkrijgbaar zijn (inmaakglazen of glazen met schroefdekse). Gebruik uitsluitend onbeschadigde glazen en rubberen ringen.

- Spoel de glazen voor het inmaken met heet water uit en vul deze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Reinig de rand van de glazen na het vullen met een schone doek en heet water en sluit de glazen.
- Plaats de universele bakplaat op niveau 1 in de oven en zet de glazen daarop.
- Kies de functie **Hotelucht plus**  en een temperatuur van 160–170 °C.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).

Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.



Fruit en komkommers inmaken


- Als het water in de glazen gaat borrelen, stelt u de aangegeven naverwarmingstemperatuur in en laat u de glazen gedurende de aangegeven tijd in de ovenruimte nawarmen.

Speciale toepassingen

Groente inmaken


- Als het water in de glazen gaat borrelen, stelt u de aangegeven inmaakt temperatuur in en maakt u de groente gedurende de aangegeven tijd in.
- Na het inmaken stelt u de aangegeven naverwarmingstemperatuur in en laat u de glazen gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.

		
Fruit	-/-	30 °C 25–35 min
Komkommers	-/-	30 °C 25–30 min
Rode biet	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bonen (groen of geel)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Inmaakt temperatuur en -tijd zodra het water in de glazen gaat borrelen

 Naverwarmingstemperatuur en -tijd

Glazen na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De glazen zijn na het inmaken erg heet.

Draag altijd ovenwanten als u de weckglazen uit de oven haalt.

- Haal de weckglazen uit de oven.
- Dek de weckglazen met een doek af en laat ze nog ca. 24 uur op een tochtvrije plek staan.
- Vlees en peulvruchten moet u na het afkoelen **altijd** binnen 2 dagen een tweede keer inmaken.
- Verwijder de verzegeling van de glazen en controleer dan of alle glazen goed zijn afgesloten.

Maak open glazen opnieuw in of bewaar deze koel en gebruik het ingemaakte fruit of de groente onmiddellijk.

- Controleer de glazen tijdens de opslag. Als de glazen tijdens de opslag opengaan of het schroefdeksel bol komt te staan en niet knakt bij het openen, vernietigt u de inhoud.

Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten


Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op het rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.

Bij bereiding van deze diepvriesproducten op de bakplaat of de universele bakplaat kunnen deze platen zodanig vervormen dat u deze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Elk verder gebruik leidt tot meer vervorming.

- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

- Dergelijke diepvriesproducten kunt u wel op de bakplaat of de universele bakplaat bereiden.
Leg onder het diepvriesproduct bakpapier.
- Kies de functie Boven-Onderwarmte , schakel de functie Snelopwarmen uit en de functie Crisp function in.
- Kies de hoogste temperatuur die op de verpakking vermeld staat en plaats de diepvriesproducten in de voorverwarmde ovenruimte.
- Keer de producten regelmatig om.

Bereiden van diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

Bak taarten, pizza's, frieten en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

- Kies de functie en de temperatuur die op de verpakking vermeld staan.
- Verwarm de ovenruimte voor.
- Plaats het gerecht in de voorverwarmde oven op het niveau dat op de verpakking staat aangegeven.
- Controleer het gerecht na de kortste bereidingstijd.

Eigen programma's

U kunt maximaal 20 eigen programma's opslaan:

- Sla na afloop een automatisch programma als eigen programma op.
- Sla na afloop een bereiding op met instellingen zoals functie, temperatuur, Gourmet Units, intensiteit en bereidingstijd of kerntemperatuur.
- Breng via de Miele@mobile-app de programma-instellingen voor gekozen recepten over naar uw Dialog oven en start het programma. Deze instellingen worden niet opgeslagen.

Als u een programma opslaat, voert u een programmanaam in. Als u uw programma opnieuw oproept en start, wordt het automatisch uitgevoerd.

Eigen programma's opslaan

Wanneer een bereiding met ingestelde bereidingstijd of ingestelde Gourmet Units of een automatisch programma is afgelopen, verschijnen **Programma afgerond** en **Opslaan**.

- Kies **Opslaan** om de laatst gebruikte instellingen als eigen programma op te slaan.

Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.


- Controleer de instellingen en bevestig deze met **Overnemen**.
- Voer de programmanaam via het toetsenbord in.

Met het symbool] kunt u naar de volgende regel gaan als u een lange programmanaam wilt gebruiken.

Door het kiezen van de sensortoets ↵ annuleert u het opslaan.

- Als u de programmanaam heeft ingevoerd, kiest u **Opslaan**.
- Bevestig de melding over het opslaan van uw programma met **OK**.

Eigen programma's starten

- Schuif het gerecht in de oven.
- Kies Eigen programma's .
- Kies het gewenste programma.


U kunt het programma meteen of uitgesteld starten.

- Meteen starten
Het programma wordt meteen gestart. De ovenverwarming wordt direct ingeschakeld.
- Later starten
Dit menupunt verschijnt alleen wanneer u de bratometer gebruikt. Hiermee legt u het tijdstip vast waarop het programma moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Einde om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop het programma moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Stappen weergeven
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

- Kies het gewenste menupunt.

Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.

Eigen programma's wissen

- Kies Eigen programma's .

De programmanamen verschijnen.

- Kies Bewerken.
- Kies Programma wissen.
- Kies het gewenste programma.
- Bevestig met *OK*.

Het programma wordt gewist.

Met Instellingen | Fabrieksinstellingen | Eigen programma's kunt u alle eigen programma's tegelijk wissen.

Onder MyMiele  kunt u vaak gebruikte toepassingen opslaan.

Vooraf bij automatische programma's hoeft u dan niet meer alle menuniveaus te doorlopen om een programma te starten.

Tip: U kunt de menupunten die u onder MyMiele opneemt ook als startscherm vastleggen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Startscherm”).






Functie toevoegen

U kunt maximaal 20 functies toevoegen.

■ Kies MyMiele .

■ Kies Functie toevoegen.


U kunt punten uit de volgende rubrieken kiezen:

- M Chef 
- Ovenfuncties 
- Automatische programma's 
- Speciale toepassingen 
- Eigen programma's 

■ Bevestig met **OK**.

In de lijst verschijnt het gekozen punt met het bijbehorende symbool.

■ Als u nog meer functies wilt toevoegen, gaat u op dezelfde manier te werk. U kunt alleen kiezen uit punten die u nog niet heeft toegevoegd.

In het hoofdmenu wijzigt de positie van het menu MyMiele .

MyMiele bewerken

Na de keuze van Bewerken kunt u functies toevoegen (bij minder dan 20 functies), functies sorteren (bij meer dan 4 functies) of functies wissen.

Functies wissen

■ Kies MyMiele .

■ Kies Bewerken.

■ Kies Functie wissen.

■ Kies de functie die u wilt wissen.

■ Bevestig met **OK**.

De functie wordt uit de lijst verwijderd.

Met Instellingen | Fabrieksinstellingen | MyMiele kunt u alle MyMiele-functies tegelijk wissen.

Functies sorteren

Bij meer dan 4 functies kunt u de volgorde van de functies wijzigen.

■ Kies MyMiele .

■ Kies Bewerken.

■ Kies Functie sorteren.

■ Kies de functie.

■ Kies de positie waar de functie moet verschijnen.

■ Bevestig met **OK**.

De functie verschijnt op de gekozen positie.

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

Bak taarten, pizza's, frieten en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

Tips voor het bakken

- Wanneer u de M Chef-functies gebruikt, wordt het gerecht door de elektromagnetische golven binnenin gegaard en krijgt het tegelijkertijd van buitenaf een bruin laagje door de verwarmingselementen. Daardoor wordt de bereidingstijd verkort in vergelijking met de conventionele functies. De ingestelde temperatuur is daarbij hoger, om binnen de kortere tijd de gewenste bruine kleur te bereiken.
- Stel een bereidingstijd in. Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.
- U kunt in principe het rooster, de bakplaat, de universele bakplaat en elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.
- Welke bakvorm u moet gebruiken, is afhankelijk van de functie en de bereiding. Gebruik bij voorkeur bakvormen van metaal. Bij bakvormen van siliconen, glas of keramiek kan het gebeuren dat de onderkant onvoldoende bruin wordt.

- Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het gerecht zelfs niet gaar.
- Plaats bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Zet bakvormen altijd op het rooster.
- Bak vruchtentaart en hoge plaatkoek op de universele bakplaat.

Bakpapier gebruiken

Miele accessoires zoals de universele bakplaat zijn met PerfectClean veredeld (zie ook "Uitvoering"). In de meeste gevallen hoeft u PerfectClean-veredelde oppervlakken niet in te vetten of met bakpapier te bedekken.

- Gebruik bakpapier bij het bakken van zout gebak, omdat de natronloog die tijdens de deegbereiding wordt gebruikt, het met PerfectClean veredelde oppervlak kan beschadigen.
- Gebruik bakpapier bij het bakken van biscuit, schuimgebak, macarons en dergelijke. Deze deegsoorten kleven vanwege hun hoge eiwitgehalte gemakkelijk vast.
- Gebruik bakpapier bij het bereiden van diepvriesproducten op het rooster.

Bakken

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Temperatuur kiezen

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen dan aangegeven is de bereidingstijd weliswaar korter, maar zal het gerecht heel onregelmatig bruin worden en wordt het in het slechtste geval zelfs niet gaar.

Bij de M Chef-functies wordt het gerecht door de elektromagnetische golven binnenin gegaard en krijgt het tegelijkertijd van buitenaf een bruin laagje door de verwarmingselementen. Daardoor wordt de bereidingstijd verkort in vergelijking met de conventionele functies. De ingestelde temperatuur is daarbij hoger, om binnen de kortere tijd de gewenste bruine kleur te bereiken.

Bereidingstijd kiezen

De tijden in de bereidingstabellen gelden, tenzij anders aangegeven, voor een niet voorverwarmde ovenruimte. Met een voorverwarmde oven zijn de bereidingstijden ca. 10 minuten korter.

- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het product gaar is. Steek een houten stokje in het deeg.

Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak gaar.

Informatie over de functies

In het hoofdstuk “Hoofd- en sub-menu's” vindt u een overzicht van alle functies met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

Automatische programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.


Gebruik het kookboek bij uw Dialog oven als uitgangspunt.

M Chef + Hetelucht plus gebruiken

Voor het bakken van taarten en brood gebruikt u deze functie.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Hetelucht plus gebruiken

U kunt met lagere temperaturen bereiden dan bij de functie Boven-Onderwarmte , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld.

Voor het bakken van koeken en koekjes gebruikt u deze functie.

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

- 1 niveau: plaats plat gebak (bijvoorbeeld koekjes) op niveau 1.
- 1 niveau: plaats plaatkoek en taart/cake in vormen op niveau 2.
- 2 niveaus: plaats de gerechten op de niveaus 2+3.

Tips

- Als u meerdere niveaus tegelijkertijd gebruikt, plaatst u de universele bakplaat helemaal onderaan.
- Gebruik maximaal 2 niveaus tegelijk als u vochtig gebak of taart bakt.

M Chef + Professional en Professional gebruiken



Gebruik deze functies om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

M Chef + Intens. bakken en Intensief bakken gebruiken


Voor het bakken van taart/cake met vochtige bovenlaag gebruikt u deze functies.

Gebruik deze functies **niet** voor het bakken van plat gebak.

- M Chef + Intens. bakken : plaats het gerecht op niveau 2.
- Intensief bakken : plaats het gerecht op niveau 1.

M Chef + Boven-Onderwarmte en Boven-Onderwarmte gebruiken

Matte en donkere bakvormen van donker blik, met donker email, van mat aluminium, hittebestendig glas of vormen met een anti-aanbaklaag zijn goed geschikt.

Gebruik deze functies voor het bereiden van traditionele recepten. Kies voor het bereiden van recepten uit oudere kookboeken een temperatuur die 10 °C lager is dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd wordt ingekort bij de functie M Chef + Boven-Onderwarmte .

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Braadvlees

Tips voor het braden

- U kunt elk soort serviesgoed van temperatuurbestendig materiaal gebruiken, zoals bijv. braadsledes of braadpannen (met metalen deksel alleen in de conventionele functies), hittebestendige glazen schalen, braadfolie/braadzakken, een universele bakplaat, rooster op universele bakplaat.
Gebruik alleen een grill- en bakplaat (indien beschikbaar) op de universele bakplaat en een römertopf alleen in de conventionele functies.
- Het **voorverwarmen** van de ovenruimte is alleen nodig bij het bereiden van rosbief en filet. Over het algemeen is voorverwarmen niet nodig.
- Gebruik voor het braden van vlees een **braadslede**. De ovenruimte blijft schoner dan bij braden op het rooster. Ook blijft er genoeg fond over voor het bereiden van een saus.
- Neem bij gebruik van een **braadfolie of -zak** de instructies op de verpakking in acht.
- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruikmaakt van het **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes boter op of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2–3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.

- Giet er tijdens het braden niet te veel vocht bij. Dan wordt het vlees niet goed **bruin**. Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.
- Haal het vlees na de bereiding uit de oven, dek het af en laat het circa 10 minuten **rusten**. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Het vel wordt extra knapperig als u het **gevogelte** 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperaturen, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende braadpannen, vleessoorten en gewoonten.

Temperatuur kiezen

Bij de M Chef-functies wordt het gerecht door de elektromagnetische golven binnenin gegaard en krijgt het tegelijkertijd van buitenaf een bruin laagje door de verwarmingselementen. Daardoor wordt de bereidingstijd verkort in vergelijking met de conventionele functies. De ingestelde temperatuur is daarbij hoger, om binnen de kortere tijd de gewenste bruine kleur te bereiken.

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen wordt het vlees(gerecht) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

- Stel bij braden op het rooster een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan bij braden in een braadslede.

Bereidingstijd ⌚ kiezen

De tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een niet voorverwarmde ovenruimte.

- Bepaal de bereidingstijd in de conventionele functies door de dikte van de betreffende vleessoort [cm] te vermenigvuldigen met de tijd per cm [min/cm]:

- Rund/wild: 15–18 minuten/cm
- Varken/kalf/lam: 12–15 minuten/cm
- Rosbief/filet: 8–10 minuten/cm

- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het product gaar is.

Bij de M Chef-functies wordt de bereidingstijd verkort in vergelijking met de conventionele functies.


Gebruik het kookboek bij uw Dialog oven als uitgangspunt.



Tips

- Bij diepgevroren vlees neemt de bereidingstijd met circa 20 minuten per kg toe.
- Diepgevroren vlees met een gewicht tot circa 1,5 kg kunt u braden zonder het eerst te ontdooien.

Informatie over de functies

In het hoofdstuk “Hoofd- en sub-menu's” vindt u een overzicht van alle functies met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

Kies deze functie **Onder-warmte**  tegen het einde van de bereidingstijd als het product aan de onderkant bruiner moet worden.

Gebruik de functies **M Chef + Intens. bakken**  en **Intensief bakken**  niet voor braadvlees, omdat de jus dan te donker wordt.



Automatische programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

Gebruik het kookboek bij uw Dialog oven als uitgangspunt.

M Chef + Hetelucht plus en Hetelucht plus gebruiken

Gebruik deze functies voor het braden van vlees-, vis- en gevogeltegerechten die een bruin korstje moeten krijgen en voor het braden van rosbeef en filet.

U kunt bij de functie **Hetelucht plus**  met lagere temperaturen bereiden dan met **Boven-Onderwarmte** , omdat de warmte direct in de ovenruimte wordt verdeeld.

- Plaats het gerecht op niveau 1.

Braadvlees

M Chef + Braadautomaat en **Braadautomaat** gebruiken

Gebruik deze functies voor het braden van vlees-, vis- en gevogeltegerechten die een bruin korstje moeten krijgen en voor het braden van rosbief en filet.

Tijdens de aanbraadfase wordt de ovenruimte eerst opgewarmd tot een hoge aanbraadtemperatuur (ca. 230 °C). Zodra deze temperatuur is bereikt, schakelt de oven vanzelf terug naar de ingestelde bereidingstemperatuur (doorbraadtemperatuur).

- Plaats het gerecht op niveau 1.

M Chef + Professional en **Professional** gebruiken

Gebruik deze functies om te koken met vochttoevoer.

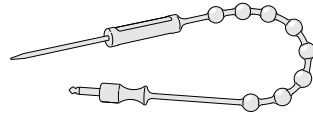
- Plaats het gerecht op niveau 1.

M Chef + Boven-Onderwarmte en **Boven-Onderwarmte** gebruiken

Gebruik deze functie voor het bereiden van traditionele recepten. Kies voor het bereiden van recepten uit oudere kookboeken een temperatuur die 10 °C lager is dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd verandert niet.

- Plaats het gerecht op niveau 1.

Bratometer



Met de bratometer kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het gerecht nauwkeurig controleren.

Principe

De metalen punt van de bratometer wordt tot aan de greep in het gerecht gestoken. In de metalen punt bevindt zich een temperatuursensor die tijdens de bereiding de kerntemperatuur meet. Dat is de temperatuur binnen in het gerecht. Het oplopen van de kerntemperatuur geeft aan hoe gaar het gerecht is. Afhankelijk van de vraag of u bijvoorbeeld uw braadvlees medium of doorbakken wilt hebben, stelt u een lagere of hogere kerntemperatuur in.

U kunt een kerntemperatuur instellen tot 99 °C. Meer informatie over gerechten en bijbehorende kerntemperaturen vindt u in de bereidingstabellen aan het einde van dit document.

Voor bereidingen met en zonder bratometer gelden vergelijkbare bereidingstijden.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

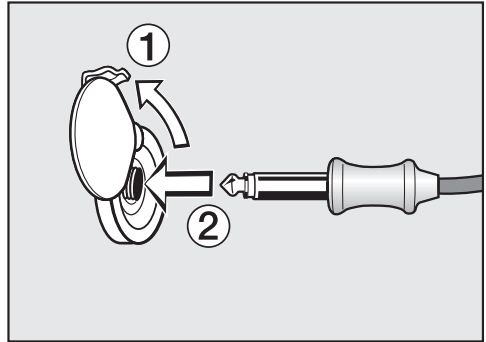
- U kunt vlees in een pan of op het draagrooster bereiden.
- De metalen punt van de bratometer moet tot aan de greep in het gerecht worden gestoken, zodat de temperatuursensor ongeveer de kern van het gerecht bereikt.
- Bij gevogelte kunt u de metalen punt het beste in het dikste stuk van het borstgedeelte steken. Met uw duim en wijsvinger vindt u het dikste punt eenvoudig.
- De metalen punt mag niet in aanraking komen met botten of zeer vetrijke delen. Vetweefsel en botten kunnen ertoe leiden dat de oven te vroeg wordt uitgeschakeld.
- Kies bij doorregen vlees de hoogste waarde van de in de bereidings tabel vermelde kerntemperatuur.
- Bij gebruik van aluminiumfolie, braadfolie of een braadzak steekt u de bratometer door de folie tot in de kern van het gerecht. U kunt de bratometer ook ingestoken in het vlees in de folie doen. Houdt u zich hierbij aan de aanwijzingen van de foliefabrikant.

Bratometer gebruiken

- Steek de metalen punt van de bratometer tot aan de greep in het gerecht.

Als u meerdere stukken vlees tegelijk wilt bereiden, steek de bratometer dan in het dikste stuk.

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.




- Steek de stekker van de bratometer in het aansluitpunt. De stekker moet vastklikken.
- Sluit de deur.
- Kies de functie of het automatische programma.
- Stel indien nodig de temperatuur en de kerntemperatuur in.

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

Volg de aanwijzingen in het display.

De bereiding wordt beëindigd zodra de kerntemperatuur is bereikt.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De bratometer kan heet worden. U kunt zich aan de bratometer branden.

Trek bij het verwijderen van de bratometer uit het aansluitpunt ovenwanten aan.

Braadvlees

Bereiding met bratometer later starten

U kunt de bereiding ook op een later tijdstip laten starten.

- Kies **Wijzigen** | Extra instellingen openen en stel in het veld **Start om een tijd in**.
- Kies bij automatische programma's **Later starten**.

Het tijdstip waarop het programma eindigt, kan worden geschat, omdat de duur van een bereiding met en zonder bratometer ongeveer gelijk is.

U kunt **Bereidingstijd** en **Einde om niet instellen**, omdat de totale tijd afhankelijk is van het bereiken van de kerntemperatuur.

Het gebruik van restwarmte

Vlak voor het einde van een bereiding wordt de ovenverwarming uitgeschakeld. De warmte in de oven is voldoende om de bereiding af te ronden.


Door deze automatische benutting van de restwarmte bespaart u energie.

In het display wordt deze energiebesparende functie met **Energiebesparende fase** aangeduid. De gemeten kerntemperatuur verschijnt dan niet meer.

De koudeluchtventilator en (afhankelijk van de gekozen ovenfunctie) ook de he-
teluchtventilator blijven ingeschakeld.

Als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, verschijnt **Programma afgerond** en klinkt een signaal, wanneer dit is ingeschakeld.

Tip: steek de bratometer op een andere plaats in het gerecht en herhaal de stappen als het resultaat nog niet naar wens is.

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

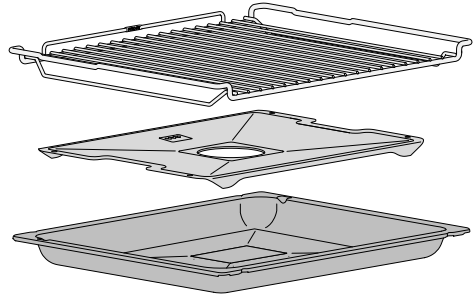
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet.

Sluit de deur bij het grillen.

Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Dep het goed droog. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.
- Mager vlees kunt u met olie bestrijken. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.
- Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon en bestrooi deze met zout. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.

- Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster. Indien beschikbaar legt u bij de conventionele functies bovendien de grill- en braadplaat ertussen. De grill- en braadplaat voorkomt dat het vocht dat uit het vlees loopt verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt.



Gebruik niet de gewone bakplaat.

- Bestrijk voor het grillen het rooster met olie. Leg vervolgens het gerecht erop.

Grillen

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperaturen, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende vleessoorten en gewoonten.
- Controleer het gerecht na afloop van de kortste tijd.

Temperatuur kiezen

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen wordt het vlees (gerecht) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Niveau kiezen

- Houd bij het niveau rekening met de dikte van het gerecht.
- Plaats platte gerechten op niveau 3 of 4.
- Plaats gerechten met een grotere diameter op niveau 1 of 2.

Bereidingstijd kiezen

- Grill platte stukken vlees of vis ca. 6–8 minuten aan elke kant. Zorg ervoor dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet te veel verschillen.
- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het product gaar is.
- **Test** of het vlees gaar is door er met een lepel op te drukken. Zo kunt u nagaan of het vlees voldoende gaar is.

- **rood**

Als het vlees nog elastisch is, is het binnenin nog rood.

- **medium**

Als het vlees een beetje meegeeft, is het binnenin roze.

- **doorbakken**

Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken.

Tip: Als een groot stuk vlees aan de buitenkant al behoorlijk bruin wordt, terwijl het binnenin nog niet gaar is, kunt u het vlees op een lager niveau in de oven plaatsen of op een lagere temperatuur verder grillen. Zo wordt de bovenkant niet te donker.

Informatie over de functies

In het hoofdstuk “Hoofd- en sub-menu's” vindt u een overzicht van alle functies met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

De kunststof van de bratometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen. Gebruik de bratometer niet bij grill-functies.

Bewaar de bratometer niet in de ovenruimte.

M Chef + Grill groot en Grill groot gebruiken

Gebruik deze functies voor het grillen van grote hoeveelheden dun vlees en voor het gratineren van grote ovenschotels.

Bij de functie M Chef + Grill groot  wordt het grillgerecht door de elektromagnetische golven binnenin gegaard en krijgt tegelijkertijd van buitenaf een bruin laagje door het totale oppervlak van het verwarmingselement voor bovenwarmte/grill. Daardoor wordt de grilltijd verkort in vergelijking met de functie Grill groot .

Grill klein gebruiken

Gebruik deze functie voor het grillen van kleinere hoeveelheden en voor het gratineren van kleine ovenschotels.


Alleen het binnenste gedeelte van het verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend. Het verwarmingselement levert de infra-roodstraling die voor het grillen nodig is.

M Chef + Circulatiegrill en Circulatie-grill gebruiken

Gebruik deze functies voor het grillen van gerechten met een grotere diameter, bijv. kip.

In de functie M Chef + Circulatiegrill  wordt het grillgerecht door de elektromagnetische golven binnenin gegaard en krijgt het tegelijkertijd van buitenaf een bruin laagje doordat het verwarmingselement voor bovenwarmte/grill en de ventilator afwisselend worden ingeschakeld. Daardoor wordt de grilltijd verkort in vergelijking met de functie Circulatie-grill .

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

 Kans op letsel door elektrische schok.

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van de Dialog oven kan door een ovenreiniger beschadigd raken.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front
- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekkenponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers
- spiraal- en staalsponsjes

Als verontreinigingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen. Als u de oven vaker gebruikt zonder deze tussentijds te reinigen, kan dit meer werk veroorzaken. Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Tip: Verontreinigingen door vruchtensap of deeg door een slecht sluitende bakvorm kunt u gemakkelijker verwijderen als de ovenruimte nog enigszins warm is.

Normale verontreinigingen verwijderen

Rondom de ovenruimte bevindt zich een kwetsbare afdichting van glaszijde die op de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken. Het is beter om de glaszijde niet te reinigen.

Rondom de deur zitten 2 dichtingen. Verwijder deze dichtingen nooit.

Normale verontreinigingen verwijderen

- Verwijder normale verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water. Dit is vooral belangrijk bij onderdelen die zijn veredeld met PerfectClean. Resten reinigingsmiddel hebben namelijk een ongunstig effect op de anti-aanbakwerking.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Leg de bratometer niet in water en reinig deze niet in de afwasautomaat. De voeler kan anders beschadigd raken. Reinig de bratometer met een vochtige doek.

Reiniging en onderhoud

Hardnekkig vuil verwijderen

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.

Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

- Verwijder vastzittende verontreinigingen met een glasschraper of een spiraalsponsje (bijvoorbeeld Spontex Spirinett), warm water en afwasmiddel.

Ovenreinigers gebruiken

- Gebruik voor zeer hardnekkige verontreinigingen op PerfectClean-veredelde oppervlakken de ovenreiniger van Miele. De oppervlakken moeten koud zijn.

Als ovenspray in tussenruimten en openingen terechtkomt, zorgt dit bij komende bereidingen voor sterke geurvorming.

Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte.


Spuit het product niet in de tussenruimten en openingen van de ovenwanden en achterwand.

- Laat de ovenreiniger inwerken zoals beschreven staat op de verpakking.

Ovenreinigers van andere fabrikanten mogen alleen worden aangebracht als de betreffende oppervlakken koud zijn. De middelen mogen maximaal 10 minuten inwerken.

- Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Ovenruimte met Pyrolyse reinigen

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte reinigen met de functie Pyrolyse .

Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot meer dan 400 °C verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij de hoge temperaturen. Er blijft alleen as over.

U kunt uit 3 pyrolysestanden kiezen. Elke stand heeft een eigen duur.

- Stand 1 bij lichte verontreiniging
- Stand 2 bij ernstigere verontreiniging
- Stand 3 bij ernstige verontreiniging

Na de start van de pyrolyse wordt de deur automatisch vergrendeld. U kunt de deur pas na het reinigingsproces weer openen.

U kunt de pyrolyse ook op een later tijdstip laten starten, bijvoorbeeld om gebruik te maken van een lager tarief voor nachstroom.

Na de pyrolyse kunt u de pyrolyseresten (zoals as), die afhankelijk van de vervuiling van de ovenruimte kunnen ontstaan, eenvoudig verwijderen.

Pyrolyse voorbereiden

Door de hoge temperaturen bij de pyrolyse worden accessoires die niet pyrolysebestendig zijn, beschadigd. Haal alle accessoires die niet pyrolysebestendig zijn uit de oven voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor niet-pyrolysebestendige accessoires die u achteraf koopt.

De volgende accessoires kunnen tijdens de pyrolyse in de ovenruimte blijven:

- Geleiderails
- Rooster HBBR 52
- Verwijder alle accessoires die niet pyrolysebestendig zijn.
- Schuif het rooster in het bovenste niveau.

Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben.

Door vastgebakken resten kunnen op geëmailleerde oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan.

Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte voordat u de pyrolyse start en schraap vastzittende resten met een glasschraper van de geëmailleerde oppervlakken.

Reiniging en onderhoud


Pyrolyse starten

 Kans op letsel door schadelijke dampen.

Bij de pyrolyse kunnen dampen vrijkomen die kunnen leiden tot irritatie van de slijmvliezen.


Blijf tijdens de pyrolyse niet gedurende langere tijd in de keuken en voorkom dat kinderen en huisdieren de keuken betreden.

Zorg tijdens de pyrolyse voor een goede ventilatie van de keuken. U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Tijdens de pyrolyse wordt de Dialog oven warmer dan tijdens normaal gebruik.

Zorg ervoor dat kinderen de Dialog oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.

- Kies Onderhoud .
 - Kies Pyrolyse.
 - Kies de pyrolysestand die bij de vuilgraad past.
 - Bevestig met *OK*.
- Volg de aanwijzingen in het display.
- Bevestig met *OK*.

U kunt de pyrolyse direct starten of het starttijdstip uitstellen.



Pyrolyse direct starten

- Als u de pyrolyse direct wilt starten, kiest u *Meteen starten*.
- Bevestig met *OK*.

De pyrolyse start.

De deur wordt automatisch vergrendeld. Vervolgens worden de verwarming van de oven en de ventilator automatisch ingeschakeld.

De resttijd van de pyrolyse verschijnt. U kunt deze tijd niet wijzigen.

Als u tussendoor een kookwekker heeft ingesteld, hoort u na afloop van de kookwekkertijd een signaal, knippert  en begint de tijd op te lopen. Als u op de sensortoets  drukt, worden de akoestische en optische signalen uitgezet.

Pyrolyse later starten

- Als u de pyrolyse later wilt starten, kiest u *Later starten*.
- Bevestig met *OK*.
- Stel de tijd in waarop de pyrolyse moet starten.
- Bevestig met *OK*.

De deur wordt automatisch vergrendeld. In het display verschijnen *Start om* en de ingestelde starttijd.

Tot aan de starttijd kunt u een andere start- of eindtijd instellen via *Wijzigen*.

Als de starttijd is bereikt, worden de ovenverwarming en de ventilator automatisch ingeschakeld. In het display verschijnt de resttijd.


Pyrolyse afsluiten

Zodra de resttijd is afgelopen, verschijnt in het display de melding dat de deur wordt ontgrendeld.

Zodra de deur is ontgrendeld, verschijnt Programma afgerond en klinkt er een signaal.

- Schakel de Dialog oven uit.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Na de pyrolyse is de Dialog oven nog zeer heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires afkoelen voordat u eventuele pyrolyseresten verwijdert en de geleiderails invet.

- Verwijder na afloop van de pyrolyse de eventuele pyrolyseresten (zoals as) uit de ovenruimte en van de voor pyrolyse geschikte accessoires. Deze resten kunnen afhankelijk van de vuilgraad van de ovenruimte ontstaan.
- Doe een paar druppels hittebestendige spijsolie op keukenpapier. Vet daarmee de geleiderails in.

De meeste resten kunt u met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje verwijderen. U kunt ook een schoon, vochtig microvezeldoekje gebruiken.

Rondom de ovenruimte bevindt zich een kwetsbare afdichting van glaszijde die op de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken. Reinig deze afdichting bij voorkeur niet.

Geëmailleerde oppervlakken kunnen door overgelopen fruitsap blijvend verkleuren. Deze kleurveranderingen beïnvloeden de eigenschappen van het email niet.

Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen.

Pyrolyse wordt afgebroken

De pyrolyse kan om de volgende redenen worden afgebroken:

- U schakelt de Dialog oven uit.
- De stroomvoorziening valt uit.

Na het afbreken van de pyrolyse blijft de deur vergrendeld, totdat de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gekomen.

Als u de Dialog oven uitschakelt, verschijnt **Apparaat uitschakelen?**.

- Als u de pyrolyse wilt afbreken, kiest u **Ja**.

De deur wordt ontgrendeld, zodra de oventemperatuur onder 280 °C gekomen is en de Dialog oven wordt uitgeschakeld.


- Als u de pyrolyse wilt voortzetten, kiest u **Nee**.

De pyrolyse wordt voortgezet.

Als de netspanning wegvalt, verschijnt de melding **Pyrolyse afbreken** als de stroomvoorziening weer in orde is.

De deur wordt ontgrendeld, zodra de oventemperatuur onder 280 °C is gedaald.

Er klinkt een signaal en **Programma afgerond** verschijnt.

- Kies de sensortoets .
- Start de pyrolyse opnieuw.

Reiniging en onderhoud

Ontkalken

Het stoomsysteem moet regelmatig worden ontkalkt. Dit is afhankelijk van de waterhardheid.

U kunt het apparaat op elk moment ontkalken.

Na een bepaald aantal bereidingen wordt u automatisch verzocht het stoomsysteem te ontkalken. Dit is nodig voor een goede werking van het apparaat.

De laatste 10 bereidingen tot aan het ontkalken worden weergegeven en afgeteld. Daardoor is het gebruik van de functies en de automatische programma's met vochttoevoer geblokkeerd.

Deze functies kunt u pas weer gebruiken na het ontkalken. Voor functies en automatische programma's zonder vochttoevoer kunt u het apparaat wel gebruiken.

Verloop ontkalkingsprogramma

Als u het ontkalkingsprogramma heeft gestart, moet u het programma compleet uitvoeren. Het programma kan niet worden afgebroken.

Het ontkalken duurt ca. 90 minuten en wordt in meerdere stappen uitgevoerd:

1. Ontkalken voorbereiden
2. Ontkalkingsvloeistof opzuigen
3. Inwerkfase
4. Spoelen 1
5. Spoelen 2
6. Spoelen 3
7. Restwaterverdamping

Ontkalken voorbereiden

U hebt een reservoir nodig met een inhoud van ca. 1 l.

Bij de oven wordt een kunststof slang met zuignap geleverd. U hoeft het reservoir met de ontkalkingsvloeistof daarmee niet onder de vulbuis te houden.

Voor een optimale reiniging adviseren wij de bijgeleverde, speciaal voor Miele ontwikkelde ontkalkingstabletten.

Tip: Nieuwe ontkalkingstabletten zijn verkrijgbaar via de Miele-webshop, bij Miele of bij uw Miele-vakhandelaar.

Andere ontkalkingsmiddelen die behalve citroenzuur ook andere zuren en/of andere ongewenste stoffen bevatten, bijvoorbeeld chloriden, kunnen tot schade leiden.

Bovendien kan in geval van een foutieve concentratie van het ontkalkingsmiddel het gewenste effect niet worden gegarandeerd.

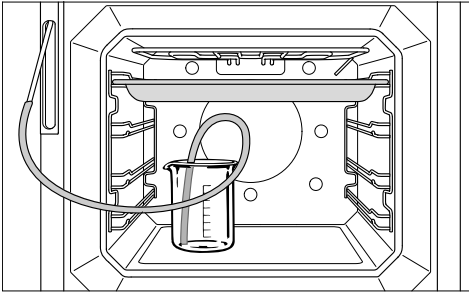
- Vul het reservoir met ca. 600 ml koud leidingwater. Laat een ontkalkingstablet volledig in het water oplossen.

Ontkalking uitvoeren

- Kies Onderhoud .
- Kies Ontkalken.

Als de functies en automatische programma's met vochttoevoer al geblokkeerd waren, kunt u het ontkalken meteen starten door met *OK* te bevestigen.

- Schuif de universele bakplaat tot aan de aanslag op het bovenste niveau in de oven om het ontkalkingsmiddel van gebruik op te vangen. Bevestig de melding met **OK**.



- Zet het reservoir met het ontkalkingsmiddel op de bodem van de oven.
- Bevestig de kunststof slang met één uiteinde op de vulbuis. Steek het andere uiteinde tot op de bodem in het reservoir met ontkalkingsmiddel. Bevestig de slang met de zuignap in het reservoir.
- Bevestig met **OK**.

Het opzuigen begint. U hoort pompge-luiden.

U kunt het opzuigen op elk moment afbreken en weer voortzetten door **Stop** of **Start** te kiezen.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid ontkalkingsmiddel kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan een restant in het reservoir achterblijven.

Er verschijnt een melding dat het opzuigen is voltooid.

- Bevestig met **OK**.

De **inwerkfase** start. U kunt het tijdsverloop in het display volgen.

- Laat het reservoir inclusief de slangverbinding met de vulbuis in de ovenruimte staan. Vul ca. 300 ml water bij. Het systeem zuigt tijdens de inwerkfase nog eens vloeistof op.

Om de 5 minuten zuigt het systeem opnieuw vloeistof op. U hoort pompge-luiden.

Tijdens het gehele proces blijft de ventila-tor ingeschakeld.

Na de inwerkfase hoort u een signaal.

Verdampingsstelsel na de inwerk-fase

Na de inwerkfase moet het stoomsysteem worden doorgespoeld om de resten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen.

Hiervoor wordt drie keer ca. 1 l vers lei-dingwater door het stoomsysteem ge-pompt. Het water wordt in de universele bakplaat opgevangen.

- Haal de universele bakplaat met de opgevangen ontkalkingsvloeistof uit het apparaat. Giet de plaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.
- Haal de kunststof slang uit het reser-voir.
- Verwijder het reservoir, spoel het grondig om en vul het met ca. 1 l vers leidingwater.
- Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de kunststof slang in het reservoir.
- Bevestig met **OK**.

Het opzuigen voor de **eerste spoel-beurt** start.

Reiniging en onderhoud

Het water wordt door het stoomsysteem geleid en in de universele bakplaat opgevangen.

Er verschijnen aanwijzingen omtrent de voorbereiding van de **tweede spoelbeurt**.


- Haal de universele bakplaat met het opgevangen water uit het apparaat. Giet de plaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.
- Haal de kunststof slang uit het reservoir en vul het reservoir met ca. 1 l vers leidingwater.
- Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de slang in het reservoir.
- Bevestig met *OK*.
- Ga voor de **derde spoelbeurt** op dezelfde manier te werk.

Laat de universele bakplaat met het water van de derde spoelbeurt tijdens de restwaterverdamping in de ovenruimte.

Restwater verdampen

Na de derde spoelbeurt begint de restwaterverdamping.

- Verwijder het reservoir en de slang uit de oven.
- Sluit de deur.
- Bevestig met *OK*.

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

De ovenverwarming gaat aan en de tijd voor de restwaterverdamping verschijnt.


De weergegeven tijd wordt afhankelijk van de aanwezige hoeveelheid restwater automatisch gecorrigeerd.

Ontkalking afsluiten

Na afloop van de restwaterverdamping verschijnt er een informatievenster met aanwijzingen omtrent de reiniging na het ontkalken.

- Bevestig met *OK*.

Er klinkt een signaal en Programma afgerond verschijnt.

- Schakel de Dialog oven met de Aan/Uit-toets  uit.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De Dialog oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

- Haal de universele bakplaat met het opgevangen vocht uit het apparaat.
- Reinig daarna de afgekoelde oven. Verwijder eventueel aanwezig vocht en resten ontkalkingsmiddel.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

De meeste storingen en problemen die bij dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen.

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en het probleem te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	U heeft de instelling QuickTouch Uit gekozen. Daardoor is het display donker als de Dialog oven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Zodra u de Dialog oven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling QuickTouch Aan met tijd.
	De Dialog oven krijgt geen stroom. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de stekker van de Dialog oven in het stopcontact zit.■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
U hoort geen signaal.	De akoestische signalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de akoestische signalen in of verhoog de geluidsterkte via Instellingen Volume Geluidssignalen.
De ovenruimte wordt niet heet.	De demo-functie is geactiveerd. U kunt sensortoetsen en menupunten in het display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet. <ul style="list-style-type: none">■ Deactiveer de demo-functie via Instellingen Handelaar Demo-functie Uit.



Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
Vergrendeling  verschijnt bij het inschakelen in het display.	De ingebruiknamebeveiliging  is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ■ U kunt de ingebruiknamebeveiliging voor een bereiding deactiveren door het symbool  minstens 6 seconden ingedrukt te houden. ■ Om de ingebruiknamebeveiliging permanent uit te schakelen, kiest u de instelling Veiligheid Vergrendeling  Uit.
Stroomstoring -functie afgebroken verschijnt in het display.	Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de Dialog oven uit en weer in. ■ Start de bereiding opnieuw.
12:00 verschijnt in het display.	De stroomvoorziening was langer dan 200 uur onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Stel de tijd en de datum opnieuw in.
Maximale bedrijfsduur bereikt verschijnt in het display.	De Dialog oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsschakelaar is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bevestig met OK. Wis de melding Programma afgerond door het kiezen van de sensortoets . <p>De Dialog oven is nu weer klaar voor gebruik.</p>
In het display verschijnt F32.	De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de Dialog oven uit en weer in. Start vervolgens de pyrolyse opnieuw. ■ Neem contact op met Miele als de melding herhaaldelijk verschijnt.
In het display verschijnt F33.	De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de Dialog oven uit en weer in. ■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.
 Fout en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen in het display.	Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.
Als u de functie Ontkalken kiest, verschijnt in het display Functie op dit moment niet beschikbaar.	Het stoomsysteem is defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Als u een automatisch programma kiest, verschijnt in het display Vochtregeling defect -de automatische programma's worden zonder vochtregeling afgewerkt.</p>	<p>Het stoomsysteem is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele. U kunt het automatische programma ook zonder vochttoevoer gebruiken.
<p>Voor een bereiding met vochttoevoer wordt geen water opgezogen.</p>	<p>De demo-functie is geactiveerd. U kunt menupunten in het display en sensortoetsen selecteren, maar de pomp van het stoomsysteem functioneert niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deactiveer de demo-functie via Instellingen Handelaar Demo-functie Uit. <p>De pomp van het stoomsysteem is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.
<p>Tijdens een bereiding met een M Chef-functie draait de ventilator met een zeer hoog toerental.</p>	<p>De Dialog oven kan bij de M Chef-functies warmer worden dan bij de conventionele functies. Na de bereiding wordt het toerental automatisch gereduceerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wanneer dit vaker voorkomt, controleert u eventueel de inbouwsituatie (zie het hoofdstuk “Installatie”). <p>Bij zeer kleine hoeveelheden gerechten in de ovenruimte (bijv. bij het afbakken van 2 broodjes) wordt de Dialog oven sterker verwarmd dan bij grotere hoeveelheden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Plaats bij voorkeur grotere hoeveelheden voedsel in de ovenruimte.
<p>Na de bereiding is een geluid te horen.</p>	<p>Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”).</p>
<p>De Dialog oven is vanzelf uitgeschakeld.</p>	<p>Om energie te besparen, wordt de Dialog oven automatisch uitgeschakeld als hij na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de Dialog oven weer in.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het gerecht is ongelijkmatig gaar.	<p>Wanneer de bruining op sommige plaatsen te intensief is, werd een te hoge temperatuur gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stel een lagere temperatuur in. <p>Als harde of droge stukken in het gerecht zitten, werd een te hoge intensiteit gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stel een lagere intensiteit in of voer minder Gourmet Units toe.
Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.	<p>De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kies de temperatuur die in het recept staat. <p>De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ga na of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.
Het gerecht is na toevoer van de ingestelde Gourmet Units nog onvoldoende gebruineerd.	<p>Er is een te lage temperatuur ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stel een hogere temperatuur in. Voor een intensievere bruining kookt u de gerechten verder alleen met conventionele verwarming zonder Gourmet Units.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Het gebak is niet overal gelijkmatig bruin.</p>	<p>De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen. <p>Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voor de functies M Chef + Boven-Onderwarmte  en Boven-Onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen. ■ Gebruik bij de M Chef-functies bij voorkeur bakvormen van metaal. Bij bakvormen van siliconen, glas of keramiek en met een siliconenmat onder de vorm kan het gebeuren dat de onderkant minder wordt gebruikt. <p>De katalysator voor geurvermindering is ingeschakeld. Bij kwetsbare gerechten (zoals biscuit of koeken/koekjes) kunnen verschillen in de bruining ontstaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stel Katalysator Uit in.
<p>Na de pyrolyse bevinden zich nog verontreinigingen in de ovenruimte.</p>	<p>Tijdens de pyrolyse worden aanwezige verontreinigingen verbrand, waarna eventueel as achterblijft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder de as met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje. <p>Als u daarna nog steeds relatief grove verontreinigingen ziet, herhaalt u de pyrolyse met een langere pyrolyseduur.</p>
<p>U hoort geluiden, als u het rooster of andere accessoires inschuift of uittrekt.</p>	<p>Door het pyrolysebestendige oppervlak van de geleiderails ontstaan er wrijvingseffecten bij het inschuiven of uittrekken van de accessoires.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Om de wrijving te verminderen, doet u een paar druppels hittebestendige spijsolie op keukenpapier. Vet daarmee de geleiderails in. Herhaal deze procedure na elke pyrolyse.
<p>De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</p>	<p>De ovenverlichting is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.

Service

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of Miele.

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van de afdeling klantcontacten van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Deze informatie vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur op het frontgedeelte bevindt.

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

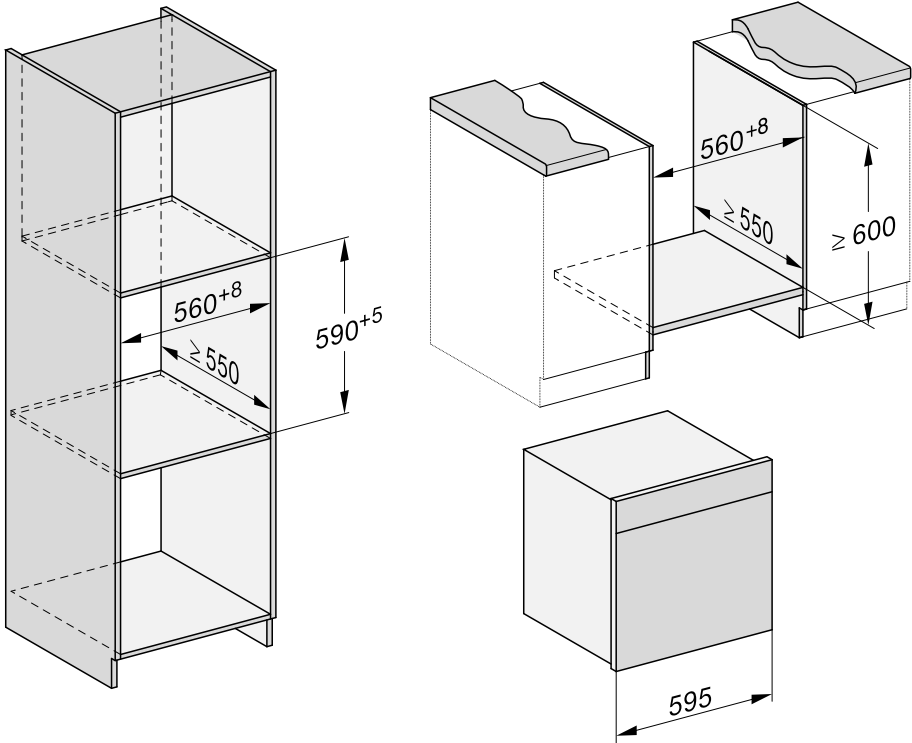
Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

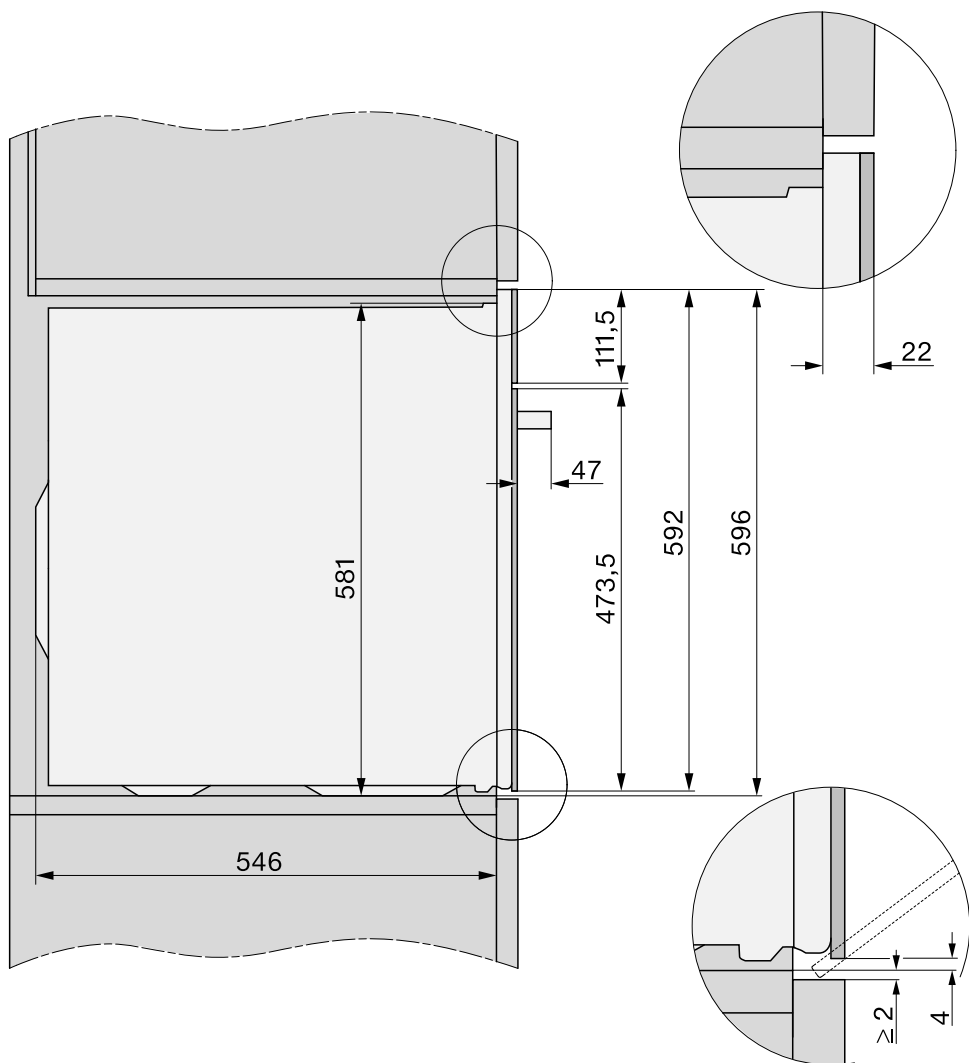
Inbouw in een boven- of onderkast

Als u de Dialog oven onder een kookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.

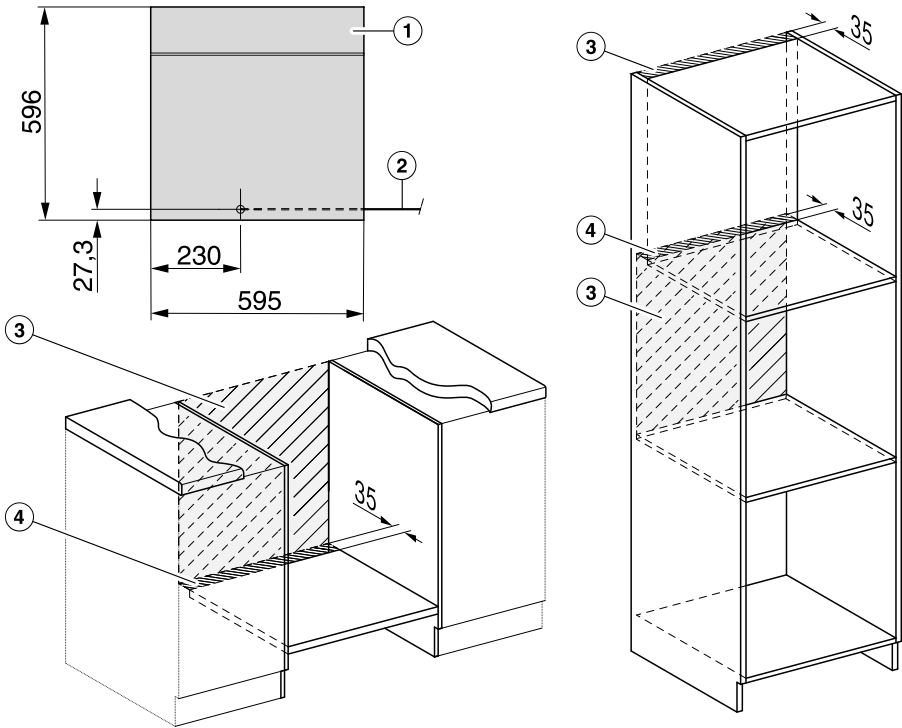


Installatie

Zijkant



Aansluitingen en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatie-opening min. 150 cm²

Installatie

Dialog oven inbouwen

Gebruik de Dialog oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Voor een correcte werking van de Dialog oven moet voldoende koel-lucht worden aangevoerd. Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koel-lucht niet te veel verwarmen.

Let bij de inbouw beslist op het volgende:

De betreffende inbouwkast mag niet van een achterwand worden voorzien.

De tussenbodem waarop de Dialog oven wordt geplaatst, mag niet op de wand aansluiten.

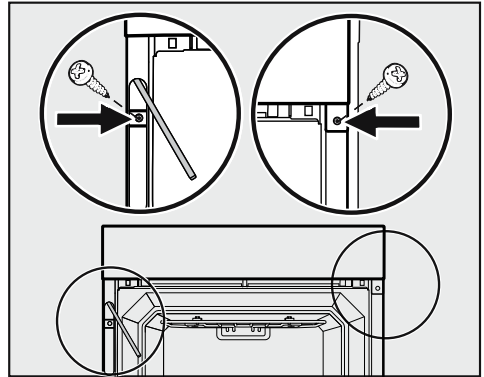
Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de inbouwkast.

- Zorg voor de installatie dat de contactdoos spanningsvrij is.
- Sluit de Dialog oven aan op het elektriciteitsnet.

De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de Dialog oven te dragen.

Gebruik voor het dragen de grepen aan de zijkant van de behuizing.

- Schuif de Dialog oven in de inbouwkast en zet deze waterpas.
- Open de deur.



- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.
- Bevestig de Dialog oven met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de inbouwkast.

Elektrische aansluiting

De Dialog oven wordt standaard geleverd met een netaansluitkabel en een stekker met randaarde, geschikt voor wisselstroom 50 Hz, 220–240 V.

De zekering moet minstens 16 A bedragen.

De oven moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De elektrische installatie moet aan de geldende norm voldoen.

Plaats de Dialog oven zo dat de stekker bereikbaar is.

Als de gebruiker niet meer bij de contactdoos kan komen of als er sprake is van een vaste aansluiting, moet het apparaat via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld.

Werkschakelaars zijn schakelaars met een contactopening van minstens 3 mm. Geschikte schakelaars zijn zelfuitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant bij de ovenruimte. De waarden op het typeplaatje en de waarden van het elektriciteitsnet moeten overeenkomen.

Vermeld altijd de volgende gegevens als u contact opneemt met Miele:

- Typeaanduiding
- Serienummer

- Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

Als de netaansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele worden vervangen.

Deze Dialog oven voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011. Het product is ingedeeld in groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische golven genereert, waarmee gerechten worden verwarmd.

Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen.

Bereidingstabellen

Roerdeeg
























Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		⁴	GU	INT	 [min]	CF
Muffins (bakplaat)		165	✓	2	150		25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Small cakes (1 bakplaat)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170 ¹	–	2	–	–	15–25	–
Small cakes (2 bakplaten)*		150 ¹	–	2+3	–	–	30–40	–
Zandtaart (langwerpige bak- vorm, 30 cm)		170	–	2	--		35–45	–
		160–170 ¹	–	2	–	–	60–70	–
Marmercake (langwerpige vorm, 30 cm/kransvorm, Ø 26 cm)		200	–	2	200		30–40	–
		170–180	–	2	–	–	60–70	–
Marmercake (tulbandvorm, Ø 26 cm)		200	–	2	250		30–40	–
		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
Notencake (langwerpige vorm, 30 cm)		160	–	2	250		50–60	✓
		150–160	–	2	–	–	65–75	–
Notencake (kransvorm/tulband- vorm, Ø 26 cm)		160	✓	2	270		40–50	–
		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
Fruitcake (tulbandvorm, Ø 26 cm)		180	–	2	280		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	80–90	–
Vruchtentaart (bakplaat)		180	–	2	220		25–35	✓
		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
Vruchtentaart (springvorm Ø 26 cm)		160	✓	2	300		40–50	✓
		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
Taartbodem (taartbodenvorm, Ø 28 cm)		160–170	–	2	–	–	30–40	–












Functie, Temperatuur, Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), ⁴ Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog), Bereidingstijd, CF Crisp function, M Chef + Hetelucht plus, Hetelucht plus, M Chef + Boven-Onderwarmte, Boven-Onderwarmte, ✓ aan, – uit, -- geen waarde instellen

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

¹ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

Kneeddeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Koekjes (1 bakplaat)		150–160	-	2	-	-	25–35	-
Koekjes (2 bakplaten)		150–160	-	2+3	-	-	25–35 ²	-
Spritsen (1 bakplaat)*		140	-	2	-	-	18–25	-
		160 ¹	-	3	-	-	25–30	-
Spritsen (2 bakplaten)*		140	-	2+3	-	-	60–70 ²	-
Taartbodem (taartbodenvorm, Ø 28 cm)		180–190 ¹	-	2	-	-	20–30	-
Kwarktaart (springvorm Ø 26 cm)		155	-	2	200		55–65	-
		150–160	-	2	-	-	85–95	-
Appeltaart (springvorm Ø 20 cm)*		170	-	2	-	-	90–100	-
		180	-	2	-	-	70–80	-
Appeltaart, afgedekt (springvorm Ø 26 cm)		180	-	2	300		40–50	✓
		170–180	-	2	-	-	65–75	-
Vruchtentaart met glazuur (springvorm Ø 26 cm)		170	-	2	300		45–55	-
		160–170	-	2	-	-	65–75	-
Vruchtentaart met glazuur (bakplaat)		180	-	2	250		50–60	✓
		160–170	-	2	-	-	65–75	✓
Zoete taart (bakplaat)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	-	2	-	-	55–65	✓

 Functie,  Temperatuur,  Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie),  Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog),  Bereidingstijd, CF Crisp function,  M Chef + Hetelucht plus,  Hetelucht plus,  M Chef + Boven-Onderwarmte,  Boven-Onderwarmte,  M Chef + Intens. bakken,  Intensief bakken, ✓ aan, - uit

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

1 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

2 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Bereidingstabellen

Gistdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]			GU	INT	Bereidingstijd [min]	CF
Tulband (tulbandvorm Ø 24 cm)		180	-	2	180		40-50	-
		170-180	-	2	-	-	55-65	-
Kerststol		170	-	2	180		40-50	-
		150-160	-	2	-	-	70-80	-
Kruimeltaart met/zonder fruit (bakplaat)		190	-	2	200		35-40	✓
		170-180	-	2	-	-	45-55	✓
Vruchtentaart (bakplaat)		190	-	3	200		35-40	✓
		200	✓	3	-	-	45-55	✓
Zoete rozijnenbroodjes (bakplaat)		180	✓	2	140		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	35-45	-
Witbrood (zonder vorm) in 2 bereidingsstappen		200	✓	2	-	-	12 ⁴	-
	¹				100		20-30	
Witbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm)		200	✓	2	170		30-40 ⁵	-
Volkorenbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm), in 2 bereidingsstappen		220	✓	2	-	-	25 ⁵	-
		180 ²	-				25-35	
Gistdeeg laten rijzen		30-35	-	- ³	-	-	15-60	-

Functie, Temperatuur, Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), ⁴ Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog), Bereidingstijd, CF Crisp function, M Chef + Hetelucht plus, Hetelucht plus, M Chef + Boven-Onderwarmte, Boven-Onderwarmte, Professional met verwarmingssoort Hetelucht plus, Professional met verwarmingssoort Boven-Onderwarmte, ✓ aan, - uit

- 1 Ga verder met de bereiding in de gewijzigde functie.
- 2 Verlaag de temperatuur na de aangegeven bereidingstijd en stel voor de verdere bereiding een lagere vermogensstand in.
- 3 Plaats het rooster op de bodem van de ovenruimte en plaats de kom daarop.
- 4 2 stoominjecties | Handmatig: voer de 1e stoominjectie uit nadat het gerecht in de oven is geplaatst en de 2e stoominjectie na 5 minuten.
- 5 2 stoominjecties | Tijdgestuurd: voer de 1e stoominjectie uit 1 minuut nadat het gerecht in de oven is geplaatst en de 2e stoominjectie na 7 minuten.

Kwark-oliedeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		[°C]		4 1	GU	INT	[min]	CF
Kruimeltaart met/zonder fruit (bakplaat)		190	-	3	200		35-40	✓
		170-180	-	3	-	-	45-55	✓
Appelflappen (bakplaat)		180	-	2	130		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	30-40	-

Functie, Temperatuur, Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), 4 1 Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog), Bereidingstijd, CF Crisp function, M Chef + Hetelucht plus, M Chef + Boven-Onderwarmte, Boven-Onderwarmte, ✓ aan, - uit

Biscuitdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		[°C]		4 1	GU	INT	[min]	CF
Biscuitbodem, (2 eieren, springvorm Ø 26 cm)		180	-	2	70		15-20	-
		170-180	-	2	-	-	25-30	-
Biscuitbodem, (4-6 eieren, springvorm Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20-25	✓
		170-180 ¹	-	2	-	-	40-50	✓
Zacht biscuitdeeg (springvorm Ø 26 cm)*		170-180	-	2	-	-	30-40	-
		160-170 ¹	-	2	-	-	25-35	-
Biscuitplaat (bakplaat)		180-190	✓	2	-	-	15-20	-














Functie, Temperatuur, Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), 4 1 Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog), Bereidingstijd, CF Crisp function, M Chef + Hetelucht plus, Hetelucht plus, M Chef + Boven-Onderwarmte, Boven-Onderwarmte, ✓ aan, - uit










* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

¹ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

Bereidingstabellen

















Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak









Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Soezen (bakplaat)		190	-	2	350		30-40	✓
		190 ¹	-	2	-	-	35-45	✓
Gevuld bladerdeeg (bakplaat)		210	✓	2	130		15-25	-
		180-190	-	2	-	-	30-40	-
Macarons (1 bakplaat)		120-130	-	2	-	-	40-50	✓
Macarons (2 bakplaten)		120-130	-	2+3	-	-	45-55	✓
Apfelstrudel (bakplaat)		220 ¹	-	2	120		30-40	✓
		200-210 ¹	-	2	-	-	45-55	✓

 Functie  Temperatuur,  Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie),  Niveaue, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog),  Bereidingstijd, CF Crisp function,  M Chef + Hetelucht plus,  Hetelucht plus,  M Chef + Boven-Onderwarmte,  Boven-Onderwarmte, ✓ aan, - uit

¹ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.


Hartige gerechten

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	CF
Hartige taart, kneeddeeg (bakplaat)		240	✓	2	220		25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Uienbrood (bakplaat)		190	✓	2	250		35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, gistdeeg (bakplaat)		220	✓	2	100		25–35	✓
		200–210 ³	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, kwark-oliedeeg (bakplaat)		200–210 ³	–	3	–	–	35–45	✓
Toast* (rooster)		300 ⁴	✓	3	–	–	5–8	–
Gebruineerd/gegratineerd (bijv. toast) (rooster op universele bakplaat)	 ²	250 ⁴	✓	3	–	–	4–7	–
Gegrilde groente (rooster en universele bakplaat) ¹	 ²	275 ⁴	✓	4/3	–	–	5–10 ⁵	–
Maïskolven (rooster op universele bakplaat)		300 ⁴	✓	3	–	–	15–25 ⁶	–

 Functie,  Temperatuur,  Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), ⁴ Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog),  Bereidingstijd, CF Crisp function,  M Chef + Boven-Onderwarmte,  Boven-Onderwarmte,  Grill groot, ✓ aan, – uit

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

1 Plaats het rooster op niveau 4 en de universele bakplaat op niveau 3.

2 U kunt, afhankelijk van de hoeveelheid, ook de functie Grill klein  gebruiken.

3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.





















4 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.











5 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

6 Draai tijdens het bereidingsproces het gerecht regelmatig.

Bereidingstabellen

Rundvlees





















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)	 ²	150–160	✓	2	–	–	130–140 ⁶	--
Runderfilet “rood”, ca. 1,3 kg (rooster op uni- versele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Runderfilet “medium”, ca. 1,3 kg (rooster op uni- versele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Runderfilet “doorbakken”, ca. 1,3 kg (rooster op uni- versele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Rosbief “rood”, ca. 1 kg (rooster op universele bak- plaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Rosbief “medium”, ca. 1 kg (rooster op universele bak- plaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Rosbief “doorbakken”, ca. 1 kg (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Burgers/gehaktballen (rooster op universele bak- plaat) ^{*,1}	 ²	300 ⁵	✓	3	–	–	15–25 ⁷	--














 Functie  Temperatuur,  Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), ⁴ Niveau,
 GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog),  Bereidingstijd,
 Kerntemperatuur,  Hetelucht plus,  M Chef + Boven-Onderwarmte,  Speciale
 toepassing Lage temperatuur,  Grill groot, ✓ aan, – uit


- * De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.
- 1 Schuif het rooster en de universele bakplaat tijdens de opwarmfase in de ovenruimte.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 4 Verlaag de temperatuur na de opwarmfase en zet de bereiding voort.
- 5 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 6 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe en kook eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg nogmaals ca. 0,25 l vocht toe en ga verder met de bereiding.
- 7 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

Bereidingstabellen

Varken




















Gerecht (accessoires)		 [°C]	 	 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Varkensvlees/nekvlees, ca. 1,5 kg (braadslede)		150	✓	2	--		110–120 ¹⁰	85
Varkensvlees/nekvlees, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)		170–180	✓	2	-	-	120–150 ¹¹	80–90
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadslede), in 2 bereidingsstappen	 ³	130	-	2	-	-	70	80–90
	 ⁴	250					60–80	
	 ⁴	200						
Varkensfilet, ca. 350 g (braadslede)	 ⁵	200	✓	2	150		15–25	--
Varkensfilet, ca. 350 g (rooster op universele bakplaat) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	70–90	60–69
		90–100 ⁸					60–69	
Casselerrib, ca. 1 kg (ovensotel en rooster)		140	-	2	500		70–80 ¹²	--
Casselerrib, ca. 1 kg (rooster en universele bakplaat) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	140–160	63–66
		95–105 ⁸					63–66	
Gehakt, ca. 1 kg (ovensotel en rooster)		230	✓	2	--		40–50 ¹³	75
Gehaktbrood, ca. 1 kg (universele bakplaat)		190–200	✓	2	-	-	70–80	75–85
Ontbijtspek/bacon (rooster en universele bakplaat) ²	 ⁶	275 ⁹	✓	4/3	-	-	4–6	--
Braadworst (rooster op universele bakplaat)	 ⁶	300 ⁹	✓	3	-	-	15–25 ¹⁴	--










 Functie,  Temperatuur,  Snelopwarmen of Voorverwarmen (per funtie), ⁴ Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog),  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  M Chef + Hetelucht plus,  Hetelucht plus,  M Chef + Boven-Onderwarmte,  Boven-Onderwarmte,  Professional,  Speciale toepassing La-ge temperatuur,  Grill groot, ✓ aan, - uit, -- geen waarde instellen

- 1 Schuif het rooster en de universele bakplaat tijdens de opwarmfase in de ovenruimte.
- 2 Plaats het rooster op niveau 4 en de universele bakplaat op niveau 3.
- 3 3 stoominjecties | Tijdgestuurd: voer de 1e stoominjectie uit 5 minuten nadat het gerecht in de oven is geplaatst, de 2e stoominjectie na 20 minuten en de 3e stoominjectie na 50 minuten.
Verhoog de temperatuur na 50 minuten. Draai het vlees om, voeg ca. 0,5 l vloeistof toe en ga verder met de bereiding.
- 4 Verander na 70 minuten de functie, verlaag de temperatuur en ga verder met de bereiding.
- 5 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 6 U kunt, afhankelijk van de hoeveelheid, ook de functie Grill klein  gebruiken.
- 7 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 8 Verlaag de temperatuur na de opwarmfase en zet de bereiding voort.
- 9 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 10 Voeg na 30 minuten van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 11 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 12 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.
- 13 Voeg na 15 minuten van de bereidingstijd ca. 0,25 l vocht toe.
- 14 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

Bereidingstabellen














Kalf










Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Kalfsstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)	 ²	160	✓	2	-	-	120-130 ⁴	--
Kalfsfilet "rosé", ca. 1 kg (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Kalfsfilet "medium", ca. 1 kg (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Kalfsfilet "doorbakken", ca. 1 kg (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66
Kalfsrug "rosé", ca. 1 kg (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Kalfsrug "medium", ca. 1 kg (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Kalfsrug "doorbakken", ca. 1 kg (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66

 Functie,  Temperatuur,  Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), ⁴ Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog),  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hetelucht plus,  M Chef + Boven-Onderwarmte,  Speciale toepassing Lage temperatuur, ✓ aan, - uit

- Schuif het rooster en de universele bakplaat tijdens de opwarmfase in de ovenruimte.
- Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

Lam, wild

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ⁴ ₁	GU	INT	 [min]	 [°C]
Lamsbout met bot, ca. 1,5 kg (braadslede)	 ²	150	✓	2	280		80–110 ⁵	64–82
		170–180	-	2	-	-	80–120	64–82
Lamsrug zonder bot (rooster op universele bakplaat) ¹	 ²	130 ³ 95–105 ⁴	-	2	-	-	40–60	54–66
		180–190 ³	-	2	-	-	15–25	54–66
Hertenrug zonder bot (universele bakplaat)	 ²	160–170 ³	-	2	-	-	70–90	60–80
Reerug zonder bot (universele bakplaat)	 ²	140–150 ³	-	2	-	-	25–35	60–80
Everzwijnbout zonder bot, ca. 1 kg (braadslede)	 ²	150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85

 Functie,  Temperatuur,  Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), ⁴₁ Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog),  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  M Chef + Hetelucht plus,  Boven-Onderwarmte,  Speciale toepassing Lage temperatuur, ✓ aan, - uit

- Schuif het rooster en de universele bakplaat tijdens de opwarmfase in de ovenruimte.
- Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- Verlaag de temperatuur na de opwarmfase en zet de bereiding voort.
- Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 40 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 30 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

Bereidingstabellen

Gevogelte, vis

Gerecht (accessoires)		[°C]	Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie)	Niveau	GU	INT	[min]	[°C]	CF
Gevogelte, 0,8–1,5 kg (rooster op universele bakplaat)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Kip, ca. 1,2 kg (rooster op universele bakplaat)		190 ¹	✓	2	-	-	65–75 ³	--	-
Gevogelte, ca. 2 kg (bijv. eend) (braadslede)		190 220 ²	-	2	350		90–110 ⁴	90	✓
		180–190	✓	2	-	-	100–120 ⁵	85–90	✓
Gevogelte, ca. 4 kg (bijv. gans) (braadslede)		160–170	✓	2	-	-	180–200	90–95	✓
Vis, 200–300 g (bijv. forel) (universele bakplaat)		200	✓	2	100		10–20	70–75	-
		220–230	✓	2	-	-	20–30 ⁶	70–75	-
Forel, 2 stuks à 230–250 g (universele bakplaat)		225 ¹	✓	2	-	-	12–17 ³	--	-
Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel, ridderforel) (universele bakplaat)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

Functie, Temperatuur, Snelopwarmen of Voorverwarmen (per functie), Niveau, GU Gourmet Units, INT Intensiteit (| Laag, || Gemiddeld, ||| Hoog), Bereidingstijd, Kerntemperatuur, CF Crisp function, M Chef + Hetelucht plus, Hetelucht plus, Boven-Onderwarmte, Braadautomaat, Circulatie-grill, Professional met verwarmingssoort Boven-Onderwarmte, ✓ aan, Grill groot, - uit, -- geen waarde instellen

1 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.

2 Verhoog na ca. 70 minuten de temperatuur en ga verder met de bereiding.

3 Keer het product indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

4 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe. Leg het vlees met de borst naar beneden in de braadslede. Keer het vlees na 40 minuten en bestrijk dit elke 60 minuten met zout water.

5 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe. Keer het vlees na ca. 60 minuten.

6 Voer 5 minuten na aanvang van de bereiding 1 handmatige stoominjectie uit.

In de tabellen op de volgende pagina's staan de toepassingen in de Gourmet Assistent van uw Dialog oven genoemd.

Wanneer dit in de tabel is aangegeven, oriënteert u zich op een vergelijkbaar recept in het kookboek voor uw Dialog oven.

De functie is standaard ingesteld en kan niet worden gewijzigd. De voorgestelde waarden voor temperatuur, Gourmet Units, intensiteit en bereidingstijd kunt u wijzigen.

Als u een grotere of kleinere hoeveelheid wilt bereiden dan in het recept is aangegeven, gebruikt u een grotere of kleinere vorm (bijv. de ronde bakvorm in plaats van de universele bakplaat).

In de tabel staan hoeveelheden ingrediënten die van het betreffende recept afwijken weergegeven. Anders gelden de hoeveelheden ingrediënten uit het recept.

Gourmet Assistent

Taart/cake

Plaatkoek

Boterkoek (recept: "Boterkoek")

Kruimelkoek met fruit

Gistdeeg (recept: "Kruimelkoek met fruit (Gistdeeg)")

Kwark-oliedeeg (recept: "Kruimelkoek met fruit (Kwark-oliedeeg)")

Cake

Marmercake (recept voor alle vormen: "Marmercake")

Tulbandvorm 24 cm (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

Bakvorm (langwerpig) 30 cm (0,7 hoeveelheid ingrediënten)

Kransvorm 26 cm (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

Zandtaart (recept voor alle vormen: "Zandtaart met vanille")

Tulbandvorm 24 cm

Bakvorm (langwerpig) 30 cm

Kransvorm 26 cm

Overzicht Gourmet Assistent

Gourmet Assistent
Brood
Focaccia (recept: "Focaccia")
Ronde bakvorm (0,3 hoeveelheid ingrediënten)
Universele bakplaat (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)
Witbrood
Vloerbrood (recept: "Witbrood, vers")
800 g (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)
1000 g (1,25-voudige hoeveelheid ingrediënten)
Bakvorm (langwerpig) 25 cm (recept: "Kruiden-witbrood", 0,8-voudige hoeveelheid ingrediënten)
Bakvorm (langwerpig) 30 cm (recept: "Kruiden-witbrood", opgegeven hoeveelheid ingrediënten)
Tarwebrood (recept: "Tarwebrood, vers")
Bakvorm (langwerpig) 25 cm (0,8-voudige hoeveelheid ingrediënten)
Bakvorm (langwerpig) 30 cm (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)
Broodjes
Zoete gistbroodjes (recept: "Rozijnenbroodjes")
5 stuks (halve hoeveelheid ingrediënten)
10 stuks (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)
Tarwebroodjes (recept: "Tarwebroodjes, vers")
4 stuks (halve hoeveelheid ingrediënten)
8 stuks (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

Gourmet Assistent

Pizza en dergelijke

Gevuld bladerdeeg (**recept:** “Worstjes in deegmantel”)

4 stuks (0,7 hoeveelheid ingrediënten)

6 stuks (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

8 stuks (1,3 hoeveelheid ingrediënten)

Pizza (**recept:** “Pizza (Gistdeeg)”)

Bakplaat (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

Ronde bakvorm (halve hoeveelheid ingrediënten)

Quiche (**recept:** “Quiche lorraine”)

Wähe (**recept:** “Kaasquiche”)

Bakplaat (dubbele hoeveelheid ingrediënten)

Ronde bakvorm (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

Vlees

Gevogelte

Kip, heel (**recept:** “Kip”)

Kalkoenborst (braadvlees) (**recept:** “Kalkoenborst, gevuld”)

Kalf

Kalfsfilet (**recept voor alle bakgraden:** “Kalfsfilet”)

Roze/Medium/Doorbakken

Kalfsrug (**recept voor alle bakgraden:** “Kalfsrug”)

Roze/Medium/Doorbakken

Rund

Runderfilet (**recept voor alle bakgraden:** “Runderfilet”)

Rood/Medium/Doorbakken

Rosbief (**recept voor alle bakgraden:** “Rosbief”)

Rood/Medium/Doorbakken

Varken

Gehakt (**recept:** “Gehakt”)

Casselerrib (**recept:** “Casselerrib”)

Varkensvlees (**recept:** “Varkensvlees”)

Varkensfilet

Roze/Medium/Doorbakken

Overzicht Gourmet Assistent

Gourmet Assistent
Vis
Zalmfilet, gegratineerd (recept: "Zalmfilet, gegratineerd")
2 porties (0,3 hoeveelheid ingrediënten)
4 porties (0,7 hoeveelheid ingrediënten)
6 porties (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)
8 porties (1,3 hoeveelheid ingrediënten)
Zalmforel, heel (recept: "Zalmforel, gevuld", zonder vulling)
600–1800 g (pas de hoeveelheid ingrediënten overeenkomstig aan)
Snoekbaarsfilet (recept: "Snoekbaars op kruidenbed")
400–1600 g (pas de hoeveelheid ingrediënten overeenkomstig aan)
Zeevruchten
Mosselen (recept: "Thaise mosselen")
500–2.000 g (pas de hoeveelheid ingrediënten overeenkomstig aan)

Gourmet Assistent

Ovenschotels en gratins

Aardappelgratin (**recept:** “Aardappelgratin”)

2 porties (halve hoeveelheid ingrediënten)

4 porties (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

6 porties (1,5 hoeveelheid ingrediënten)

8 porties (dubbele hoeveelheid ingrediënten)

Lasagne (**recept:** “Lasagne”)

2 porties (halve hoeveelheid ingrediënten)

4 porties (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

6 porties (1,5 hoeveelheid ingrediënten)

8 porties (dubbele hoeveelheid ingrediënten)

Pastaschotel (**recept:** “Pastaschotel”)

2 porties (halve hoeveelheid ingrediënten)

4 porties (opgegeven hoeveelheid ingrediënten)

6 porties (1,5 hoeveelheid ingrediënten)

8 porties (dubbele hoeveelheid ingrediënten)

Groente

Ratatouille (**recept:** “Ratatouille”)

500–3.000 g (pas de hoeveelheid ingrediënten overeenkomstig aan)

Wortelgroente (**recept:** “Wortelgroente, oriëntaals”)

500–2500 g (pas de hoeveelheid ingrediënten overeenkomstig aan)

Overzicht automatische programma's Auto

In de tabellen op de volgende pagina's staan de af fabriek beschikbare automatische programma's van uw Dialog oven genoemd.

De erbij behorende recepten vindt u in het kookboek voor uw Dialog oven.

Automatische programma's
M Chef Menu
Gehakt Groente Rijst
Kebab Bloemkool Focaccia
Zalm Kip Brioche
Lam Groente Aardappelen
Zeevruchten Zalm Rund
Saibling Groente Aardappelen
Wolfsbaars Kip
Taart/cake
Appelcake, fijn
Biscuittaart
Boterkoek
Gistdeeg laten rijzen
Karamel-appeltaart
Kwarktaart
Kokoscake
Amandeltaart
Marmercake
Zandtaart met vanille
Chocolade-notentaart
Kruimelkoek met fruit
Gistdeeg
Kwark-oliedeeg
Theecake
Kaneel-macadamiakrans

Automatische programma's
Gebak
Uitsteekkoekjes
Rozijnenbroodjes
Chocolade-kersen-muffins
Spritsen
Vanillekipferl
Walnootmuffins
Soezen
Brood
Focaccia
Gistkoek
Gistkoek, bont
Kruiden-witbrood
Tijgerbrood
Witbrood, vers
Tarwebrood met pitten
Tarwebrood, vers
Tarwebrood, ingevroren
Suikerbrood
Broodjes
Croissants
Rozijnenbroodjes
Choco-broodjes
Tarwebroodjes, vers
Tarwebroodjes, ingevroren

Overzicht automatische programma's Auto

Automatische programma's
Pizza en dergelijke
Groentequiche
Kaasquiche
Koolrabi-strudel met kreeft
Zalm in deegmantel
Pizza
Gistdeeg
Kwark-oliedeeg
Quiche lorraine
Spinazie in bladerdeeg
Tomaten-ricotta-quiche
Savooiekool-strudel
Worstjes in deegmantel
Vlees
Gevogelte
Eend
Kip
Kalkoenborst, gevuld
Kalf
Kalfsfilet
Kalfsrug
Rund
Runderfilet
Rosbief
Varken
Gehakt
Casselerrib
Pulled Pork
Varkensvlees
Varkensfilet, gevuld
Varkensfilet in bladerdeeg

Automatische programma's
Vis
Dorade op groentebedje
Vis in ijs
Kabeljauw met kruidenkorst
Zalm, gekonfijt
Zalm onder deegdeksel
Zalmfilet, gegratineerd
Zalmforel, gevuld
Wolfsbaars in zoutkorst
Snoekbaars op kruidenbed
Zeevruchten
Groente met garnalen
Jakobsschelpen, gekonfijt
Thaise mosselen
Ovenschotels en gratins
Witlofgratin
Aardappelgratin
Lasagne
Moussaka
Pastaschotel
Paella
Shepherd's Pie
Terrines
Gehaktpastei
Kip-kreeft-terrine
Zalmterrine

Overzicht automatische programma's Auto

Automatische programma's
Groente
Antipasti
Aubergine
Champignons
Paprika
Bloemkool, gebakken
Venkel met prosecco
Groente-pannetje
Ratatouille
Asperge
Wortelgroente, oriëntaals
Courgettes, gratineerd
Dessert
Ananas, gratineerd
Buchteln
Crème caramel
Crumble
Frambozen-soufflé
Pompoensoufflé
Lime Pie
Chocolade-verleiding

Hiermee verklaart Miele dat deze Dialog oven voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- [www.miele.nl Downloads](http://www.miele.nl/Downloads) of [www.miele.be/nl Downloads](http://www.miele.be/nl/Downloads)
- www.miele.nl/c/brochures-en-hand-leidingen-385.htm of www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm

Frequentieband	2,4000 GHz –
van de wifi-modu- le	2,4835 GHz

Maximaal zend- vermogen van de wifi-module	< 100 mW
--	----------

Auteursrecht en licenties

Voor de bediening en de besturing van het apparaat maakt Miele gebruik van software.

De auteursrechten van Miele en andere softwareleveranciers (zoals Adobe) dienen in acht te worden genomen.

Miele en zijn leveranciers behouden zich alle rechten ten aanzien van de software-componenten voor.

In het bijzonder zijn verboden:

- Het vermenigvuldigen en verspreiden.
- Het aanbrengen van wijzigingen en het maken van afgeleide versies.
- Het decompileren, terugontwikkelen, opsplitsen of het anderszins reduceren van de software.

In dit product is Adobe® Flash® Player-software geïntegreerd, onder licentie van Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe en Flash zijn geregistreerde merken van Adobe Systems Incorporated.

In de software zijn ook componenten geïntegreerd die vallen onder de GNU General Public License en andere Open Source-licenties.

Een overzicht van de geïntegreerde Open Source-componenten en een kopie van de betreffende licentie vindt u op <http://www.miele.com/device-software-licences> na invoer van de concrete productnaam.

Miele stelt de broncode voor alle componenten van software beschikbaar waarvoor een licentie is verleend die valt onder de GNU General Public License en vergelijkbare Open Source-licenties.

Om een dergelijke broncode te ontvangen, kunt u een e-mail sturen naar info@miele.com.

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele webshop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

Miele Nederland B.V.

**Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

Bezoek het Miele Experience Center:

**De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

nv Miele België

**Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)**

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**

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

DO 7860

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 527 641 / 01