

Miele

Revolutionary excellence

Dialogovnen fra Miele





Oplev verdensnyheden - Dialogovnen fra Miele

Indhold

Verdensnyheden	04
Innovativ madlavning	06
Excellence	08
Enkelhed	10
Hurtighed	12
Dialogovn madlavningsevent/ Private Dining	14

Produktfordele

Highlights	16
Yderligere produktfordele	17
Opvarmningsformer	18

Produkter

Produktoversigt	23
------------------------	-----------

Tilbehør og plejeprodukter: se miele.dk.

VERDENSNYHED

Selv det umulige
er nu muligt

Miele har siden grundlæggelsen af virksomheden stået for banebrydende innovationer, som definerer excellence på ny. Vi følger med Dialogovnen op på disse høje ambitioner. Vi udvikler ikke bare et nyt produkt, men skaber en helt ny kategori, som revolutionerer dit køkken.

Her bliver madlavningsglæde til ren kærlighed

Tilbered uden besvær det, som ikke lykkes for andre. Ved hjælp af intelligent og nøjagtig afgivelse af energien kan Miele Dialogovnen tilberede madvarer med forskellige tilberedningstider med enestående perfektion - og det på samme tid. Den giver dig et helt nyt spektrum af muligheder, hvor der ikke findes nogen grænser for dine kulinariske udfoldelser.

Nyd den dejlige aroma og den nøddeagtige smag af en perfekt tilberedt rødfisk - tilberedt helt præcist i en isblok, som ikke smelter. Eller hvad med en kalvefilet indbagt i bivoks, som er tilberedt lige saftigt hele vejen igennem - uden at en eneste dråbe voks er smeltet. Eller prøv fx at bage et ciabatta pomodoro - helt uden skorpe.

Med en Miele Dialogovn vil du opleve glæden ved tilberedning i topkvalitet i dit eget køkken og kunne nyde godt af fremragende og fuldenendt kogekunst.



INNOVATIV MADLAVNING

Miele

M Chef-teknologien ændrer alt

Man kan ikke beskrive superlativer, de skal opleves. Den banebrydende M Chef-teknologi i Miele Dialogovnen åbner op for en hidtil ukendt dimension inden for tilberedning af madvarer. Dialogovnen er konstant i dialog med hver enkelt madvare via sensorer. Dialogovnen kan på den måde tilberede, bage, opvarme eller optø forskellige madvarer - som kød, fisk eller brød - samtidigt og præcist. Desuden bliver det med den revolutionerende M Chef-teknologi for første gang muligt at tilberede retter, som fx indbagt kalvefilet i bivoks. Kødet bliver tilberedt hele vejen igennem og ikke som ellers udefra og ind. Derfor smelter bivoksen ikke, og kalvefileten bliver mørk og saftig.



Helt og aldeles perfekt



Kvalitet i sin fuldkommenhed

Perfekt nydelse opstår, når de bedste madvarer tilberedes perfekt. Det er kendetegnende for stor kulinarisk kunst. Med Miele's Dialogovn kan du nyde kvaliteten af topgastromi i dit eget hjem - hver eneste dag.

Mens konventionel varme kun trænger langsomt ind udefra, sørger Miele Dialogovnen for en ensartet opvarmning hele vejen igennem. Således bliver hvert stykke kød helt igennem saftigt, og fisk og skaldyr får en endnu finere struktur.

Du vil også nyde godt af fordelene, når du skal bage. Uanset om du vil bage et rustikt bondebrød eller komponere raffinerede kager - Miele Dialogovnen får ikke blot dejen til at hæve mere og forbedrer dens struktur, den får også skorpen til at lykkes perfekt.





ENKELTHED

Tilbring mere tid sammen med dine gæster

Intuitiv og innovativ

Miele Dialogovnen flytter ikke bare grænser med sin enestående virkemåde, den imponerer også med den intuitive betjening - via smartphone, hvis du ønsker det. Med MobileControl sender du opskriftsindstillinger direkte til Miele Dialogovnen og bevarer også hele tiden overblikket over tilberedningsprocessen.

Ambitiøse M Chef-menuer

Ambitiøse menuer med flere retter og ingredienser er ikke længere en udfordring. Takket være M Chef-menufunktionen kan du være sikker på et vellykket resultat, mens du afslapper dig og dedikerer dig til dine gæster. Miele Dialogovnen kontrollerer automatisk menuen og overholder de forskellige tilberedningstider, så alt er færdigt på minuttet. Glæd dig til ambitiøse og vellykkede retter, som fx laks på bladbede, fyldt kyllingebryst og friskbagt brioche.

Ganske enkelt perfekt

Forfølg din kulinariske entusiasme helt uden frygt for svære retter. Med Miele Dialogovn bliver selv en luftig soufflé en ren fornøjelse at tilberede. Nyd friheden til at kunne realisere denne fryd for ganen, som du hidtil har haft respekt for at tilberede. Efter ønske overtager Dialogovnen styringen og leverer det perfekte resultat - og ved tilberedning af en soufflé endda helt uden vandbad.



HURTIGHED



God smag er ikke et spørgsmål om tid

70 % tidsbesparelse uden kvalitetstab

Det enestående ved Miele Dialogovnen beror på en yderligere faktor: tiden. Hvor ambitiøse madretter hidtil krævede lang forberedelses- og tilberedningstid, så opnår den enestående teknologi mindst den samme kvalitet på bare en brøkdel af tiden. Normalt kræver en saftig og mørk pulled pork langtidsstegning på mellem 8 og 16 timer for at udvikle den unikke smag. Forestil dig nu præcist det samme resultat - efter bare 2,5 timer.

Perfektion begynder ved optøningen

Med Miele Dialogovnen får du altid uforligneligt friske retter af høj kvalitet, også selv om de har været frosne. Den skånsomme teknologi eliminerer den hidtidige kvalitetsforskel mellem fersk og frossen. Du opnår perfekte retter, som kom ingredienserne frisk fra markedet.





miele.dk/dialogovn

Oplev mere

Læs mere om fremtidens madlavning. På vores hjemmeside kan du se alt om den revolutionerende teknologi og dens fordele. Eller book vores madlavningsevents, og oplev eksklusivt Miele Dialogovnen fra første række.

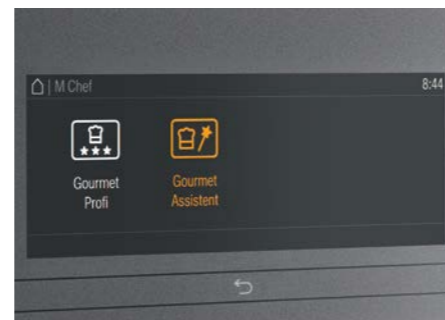
Oplev et produkt, der opfylder alle krav og tilgodeser enhver smag. På efterfølgende sider præsenterer vi denne innovative madlavning i detaljer.

Gavekort til en Private Dining by Miele

Når du køber en Miele Dialogovn, forærer vi dig en Private Dining. På denne aften har du mulighed for at lære denne revolutionerende M Chef-teknologi at kende under ekspertvejledning af en professionel kok og samtidig nyde en helt særlig menu med dine venner.

Hvilken komfort ønsker du?

Dialogovn - produktfordele



Kun hos Miele **M Chef**
Den innovative tilberedningsmetode tilbereder mad med elektromagnetiske bølger. Den energi, der absorberes af maden, måles præcist og vises i Gourmet Units. Maden tilberedes i volumen, det vil sige perfekt ensartet - i forbindelse med konventionel varme for at give maden den ønskede skorpe eller brunng.

Kun hos Miele **Gourmet Prof**
Programmet til de avancerede, hvor du selv kan indtaste indstillingerne til det ønskede resultat.

Kun hos Miele **Gourmet-guide**
Guiden vejleder dig og foreslår konkrete indstillinger til tilberedelsen af dine madvarer.



Kun hos Miele **M Chef-menu**
De nye automatik-programmer 'M Chef-menu' hjælper dig med perfekt tilberedning af ambitiøse retter på samme tid.

Kun hos Miele **Skånsom optøning**
Dine dybfrosne madvarer optøs jævnt og skånsomt - kvalitet som ved friske råvarer.

MobileControl
Ved hjælp af en smartphone kan du overføre data, se tilberedningens status eller styre dialogovnen.

Hvilken komfort er vigtig for dig?

Dialogovn - produktfordele



Kun hos Miele **M Chef med Klimaprogram¹⁾**
Tilførsel af fugtighed sikrer dig luftigt bagværk og danner sprøde skorper, når der bages og steges.

Kun hos Miele **Stegetermometer**
Ved hjælp af termometret måles og kontrolleres kerntemperaturen præcist. Tilberedningstiden slutter, når den indstillede kerntemperatur er nået.

Kun hos Miele **Crisp function**
Skaber en tør varme, når du ønsker en helt igennem sprød brunng af din quiche eller tærte.



Tidsfunktioner
Programmer hurtigt og nemt klokkeslæt, starttid, sluttid eller tilberedningstiden.

AirClean-katalysator
Katalysatoren skåner dine møbler, vægge og gardiner og mindsker markant fedtaflejringer og madlugte.

Sikkerhedsfunktioner
Hvis du skulle glemme at slukke Dialogovnen, overtager den automatiske sikkerhedsafbryder det for dig.



CleanSteel
Dialogovnens front er forsynet med en særlig eksklusiv CleanSteel-overflade, der er let at vedligeholde.


Synkronisering af tid
Urene på alle dine Miele produkter stilles til præcist samme tidspunkt takket være netværksopkoblingen.

¹⁾ med patenteret indsuigningsanordning
Patent: EP 2 190 295 B1

Den passende opvarmningsform til enhver opskrift

Dialogovn - opvarmningsformer



 **M Chef + Varmluft Plus**
Herligt luftigt og let: ideelt til endnu hurtigere og mere skånsom bagning, stegning og tilberedning.




 **M Chef + Klimaprogram**
Særlig nydelse med tilførsel af fugt: perfekt sprød skorpe og saftig mør fisk med kort tilberedningstid.



 **M Chef + Bruningsautomatik**
Markant kortere tilberedningstider: til sprøde retter med delikat brunet skorpe.



 **M Chef + Traditionel grill**
Til mere intens smag: Grill store mængder pølser, spyd, grøntsager på kortere tid.




 **M Chef + Over-undervarme**
Til klassikerne: Traditionelle bage- og stegeretter tilberedes på kortest mulig tid.




 **M Chef + Grill med ventilation**
Sprød udenpå og saftig inde: ideelt til fyldte stege, fjerkræ og andre kødretter med kort tilberedningstid.



 **Varmluft Plus**
Herligt luftigt og let: ideelt til hurtig, skånsom bagning og stegning i op til to ribbehøjder.

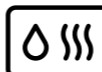


 **Over-undervarme**
Klassiske egenskaber: Alle traditionelle bage- og stegeopskrifter lykkes perfekt.




 **M Chef + Intensiv bagning**
Det helt rigtige til sprød bund og saftigt fyld - både til pizzaen, tærten og frugtkagen.



 **Klimaprogram**
Som frisk fra bageren: Fugttilførslen giver perfekt luftigt bagværk og sprøde skorper.



 **Intensiv bagning**
Sprøde bunde, lækkert fyld: Både pizza, tærter og frugtkager får sprød bund og dejligt saftigt fyld.



 **Bruningsautomatik**
Saftigt kød: bruning ved høj temperatur, og videretilberedning ved individuelt indstillet temperatur.

Den passende opvarmningsform til enhver opskrift

Dialogovn - opvarmningsformer



Grill med ventilation

Sprød udenpå og dejlig saftig indeni: ideelt til kylling, and, skanker, rullestege og mange andre kødretter.



Traditionel grill

Til indendørs grillstegning: til større mængder pølser, større retter, grøntsager og o.lign.



Sparegrill

Til mindre portioner: Hvis du fx skal grillstege mindre mængder som grillpølser, grøntsager o.lign.



Overvarme

Prikken over i'et: den fuldkomne afslutning på tilberedningen - gratinering og efterbruning.



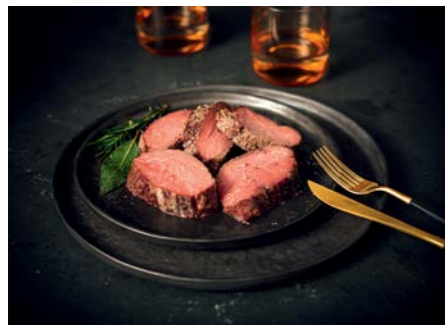
Underverme

Individuel tilberedning: Til retter, der skal tilberedes i vandbad, eller som skal efterbrunes nedefra.



Automatikprogrammer

Fremtryk uden besvær over 100 retter: M Chef-menuer, brød, kager eller kød - alt tilberedes helt automatisk.



Langtidsstegning

Perfekt resultat: Med langtidsstegning gøres kødretter automatisk til en specialitet.



Specialanvendelser

Opfyld selv dine særlige ønsker: komfortabel betjening ved hjælp af diverse specialprogrammer, som fx skånsom optøning.



Hvad betyder symbolet?

Samlet oversigt over dialogovnsens symboler



Betjening

Intuitiv styring med et enkelt tryk på en knap



M Chef

Innovativ tilberedningsmetode, der forsyner madvarerne med præcis energi.



MultiLingua

Multitalent: Du kan indstille diverse sprog i displayet, så du kan forstå alle informationer.



M Chef-menu

Forskellige madvarer tilberedes samtidigt og er færdige på samme tid.



Gourmet Prof

Programmet for kendere. Individuelle indstillingsmuligheder.



Gourmet-guide

Guiden foreslår parametre, der er tilpasset retten.



Skånsom optøning

Udseende og struktur samt den indre kerne forbliver helt uforandret.



Automatikprogrammer

Ubesværet automatisk tilberedning af måltider.



MobileControl

Overfør parametre, hent status, eller styr produktet via smartphone eller tablet.

Dialogovn til indbygning DO 7000

Produktoversigt DO 7860



Typebetegnelse	DO 7860
Konstruktion og design	
Dialogovn	•
Baggrundsbelyst M Chef-logo	•
Fordele	
M Chef	•
Private Dining	•
Gourmet Prof	•
Gourmet-guide	•
Foropvarming/Varmholdning	•/•
Stegertermometer	–
Crisp function	•
Funktioner	
M Chef + Varmluft Plus/Over-undervarme	•/•
M Chef + Intensiv bagning/Klimaprogram	•/•
M Chef + Bruningsautomatik/Traditionel grill/Grill med ventilation	•/•/•
M Chef-menu	•
Automatikprogrammer	over 100
Meget skånsom optøning	•
Grill/Varmluft Plus/Over-undervarme/Grill med ventilation	•/•/•/•
Sparegrill/Overvarme	•/•
Intensiv bagning/Undervarme	•/•
Bruningsautomatik	•
Klimaprogram	•
Langtidsstegning/Specialanvendelse	•/•
Betjeningskomfort	
Display	M Touch
SoftOpen	•
MultiLingua	•
Tidsprogrammerbare dampskud	•
Klokkeslæt/Dato/Minutur	•/•/•
Programmering af start- og sluttidspunkt	•/•
Aktuel temperatur/Indstillet temperatur/Temperaturforslag	•/•/•
Forslag, Gourmet Units	•
Sabbat-program	•
Individuelle indstillinger	•
Effektivitet	
Udnyttelse af restvarme	•
Plejekomfort	
Front i rustfrit stål med CleanSteel-overflade	•
Pyrolytisk selvrens	•
Opvarmet katalysator	•
Forbundne husholdningsprodukter	
Miele@home	•
SuperVision-visning	•
Sikkerhed	
Produktkølesystem med kold front	–
Sikkerhedsfrakobling/Børnesikring	•/•
Tekniske data	
Ovnrumskapacitet i l/Antal ribber	50/4
Lys	BrilliantLight
Nichemål i mm (B x H x D)	560 – 568 x 593 – 595 x 550
Samlet tilslutningsværdi i kW/Spænding i V/Sikring i A/Faseantal	3,7/220 – 240/16/1
Medfølgende tilbehør	
Bageplade/Bradepande med PerfectClean	1/1
Bage- og stegerist, PyroFit	1
Farver	
CleanSteel	•
Grafitgrå	•
Brillanthvid	•
Obsidiansort	•



Miele

Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup

Telefon 4327 1310
info@miele.dk
miele.dk