# Gebrauchs- und Montageanweisung Backofen



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

de-DE, AT

M.-Nr. 11 627 331

# Inhalt


**Sicherheitshinweise und Warnungen** ... **6**
**Nachhaltigkeit und Umweltschutz** ... **13**
Tipps zum Energiesparen ... 14
**Übersicht** ... **16**
**Bedienelemente** ... **17**
Taste Ein/Aus ... 18
Display ... 18
Sensortasten ... 18
Symbole ... 20
**Bedienprinzip** ... **21**
Menüpunkt auswählen ... 21
Einstellung in einer Auswahlliste ändern ... 21
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern ... 21
Betriebsart oder Funktion wählen ... 21
Zahlen eingeben ... 22
**Ausstattung** ... **23**
Typenschild ... 23
Lieferumfang ... 23
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör ... 23
Sicherheitseinrichtungen ... 28
PerfectClean veredelte Oberflächen ... 28
**Erste Inbetriebnahme** ... **29**
Grundeinstellungen ... 29
Backofen erstmalig aufheizen ... 30
**Einstellungen** ... **31**
Übersicht der Einstellungen ... 31
Menü „Einstellungen“ aufrufen ... 32
Sprache ... 32
Tageszeit ... 32
Beleuchtung ... 32
Display ... 33
Lautstärke ... 33
Einheiten ... 34
Booster ... 34
Vorschlagstemperaturen ... 34
Kühlgebläsenachlauf ... 34
Sicherheit ... 34
Softwareversion ... 35
Händler ... 35
Werkeinstellungen ... 35
Betriebsstunden ... 35
**Haupt- und Untermenüs** ... **36**

# Inhalt


**Bedienung** ..... **37**
Einfache Bedienung ..... 37
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern ..... 37
Temperatur und Kerntemperatur ändern ..... 37
Garzeiten einstellen ..... 38
Eingestellte Garzeiten ändern ..... 38
Eingestellte Garzeiten löschen ..... 38
Garvorgang abbrechen ..... 39
Garraum vorheizen ..... 39
Booster ..... 39
Kurzzeit ..... 39
**Gut zu wissen** ..... **41**
Backen ..... 41
Tipps zum Backen ..... 41
Hinweise zu den Gartabellen ..... 41
Hinweise zu den Betriebsarten ..... 41
Braten ..... 42
Tipps zum Braten ..... 42
Hinweise zu den Gartabellen ..... 43
Hinweise zu den Betriebsarten ..... 44
Speisenthermometer ..... 44
Grillen ..... 46
Tipps zum Grillen ..... 47
Hinweise zu den Gartabellen ..... 47
Hinweise zu den Betriebsarten ..... 48
Auftauen ..... 48
Niedertemperaturgaren ..... 48
Einkochen ..... 50
Dörren ..... 51
Geschirr wärmen ..... 52
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte ..... 52
Automatikprogramme ..... 53
Kategorien ..... 53
Automatikprogramme verwenden ..... 53
Hinweise zur Verwendung ..... 53

# Inhalt


Gartabellen ... 55
Rührteig ... 55
Mürbeteig ... 56
Hefeteig ... 57
Quark-Öl-Teig ... 58
Biskuitteig ... 58
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck ... 59
Pikantes ... 60
Rind ... 61
Kalb ... 62
Schwein ... 63
Lamm, Wild ... 64
Geflügel, Fisch ... 65
**Reinigung und Pflege** ... **66**
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 66
Normale Verschmutzungen entfernen ... 67
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge) ... 67
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen ... 68
Garraum ... 68
Garraumwände, Garraumboden und Garraumdecke manuell reinigen ... 68
Garraumdichtung reinigen ... 69
Katalytisch emaillierte Garraumrückwand ... 69
Garraumrückwand aus- und einbauen ... 69
Garraumrückwand manuell reinigen ... 70
Garraumrückwand katalytisch reinigen ... 70
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen ... 71
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen ... 71
Tür ... 72
Tür ausbauen ... 72
Tür auseinanderbauen ... 73
Tür einbauen ... 75
**Probleme beheben** ... **77**
Hinweise im Display ... 77
Unerwartetes Verhalten ... 78
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis ... 80
Ungewöhnliche Geräusche ... 81
**Kundendienst** ... **82**
Kontakt bei Störungen ... 82
Garantie ... 82

**Installation** ..... **83**
Einbaumaße ..... 83
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank ..... 83
Seitenansicht ..... 84
Anschlüsse und Belüftung ..... 85
Backofen einbauen ..... 86
Elektroanschluss ..... 87
**Angaben für Prüfinstitute** ..... **88**
Prüfspeisen nach EN 60350-1 ..... 88
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ..... 89
**Technische Daten** ..... **90**

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

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

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

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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

▶ Wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) sind im Garraum Spezial-Leuchtmittel eingebaut. Diese Spezial-Leuchtmittel dürfen nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Sie sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet.

▶ Dieser Backofen enthält 1 Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

## Kinder im Haushalt

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder den Backofen nicht unbeaufsichtigt einschalten können.

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

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

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

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

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

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

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

## Technische Sicherheit

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

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

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Bei einem Backofen, der ohne Netzanschlussleitung ausgeliefert wird, muss eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft ersetzt werden.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist. Stellen Sie dies folgendermaßen sicher:

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

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

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

## Sachgemäßer Gebrauch

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

▶ Lassen Sie die Backofentür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Backofen ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

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

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

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

▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden.
Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus [Heißluft plus] oder Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze].

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

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

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

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

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

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

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilt wird und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Lebensmittel oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.

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

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.

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

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

**Für Edelstahlflächen gilt:**

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

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

## Reinigung und Pflege

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

▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden. Bauen Sie die Aufnahmegitter wieder korrekt ein.

▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden. Bauen Sie die Rückwand wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

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

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

## Zubehör

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

▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Backofens.

▶ Die Miele Gourmet-Bräter HUB 5000/HUB 5001 (falls vorhanden) dürfen nicht in Ebene 1 eingeschoben werden. Der Garraumboden wird beschädigt. Durch den geringen Abstand entsteht ein Wärmestau und das Email kann reißen oder abplatzen. Schieben Sie den Miele Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da er dort nicht durch den Ausziehschutz gesichert ist. Verwenden Sie im Allgemeinen Ebene 2.

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

▶ Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen. Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten. Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

## Entsorgung des Altgerätes

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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

## Tipps zum Energiesparen

### Garvorgänge

- Verwenden Sie möglichst die Automatikprogramme für die Zubereitung Ihres Garguts.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emaillierter Stahl, hitzebeständiges Glas, beschichteter Aluminiumguss). Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden.
  Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer, falls vorhanden.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heißluft plus verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- Eco-Heißluft ist eine innovative Betriebsart, die geeignet ist für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen oder Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Beim Garen auf einer Ebene sparen Sie bis zu 30 % Energie bei vergleichbar guten Garergebnissen. Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.
- Verwenden Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

**Restwärmenutzung**

- Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur reduzieren. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“).
- Wenn Sie die katalytisch emaillierten Teile von Öl- und Fettverschmutzungen befreien wollen, starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

**Einstellungen anpassen**

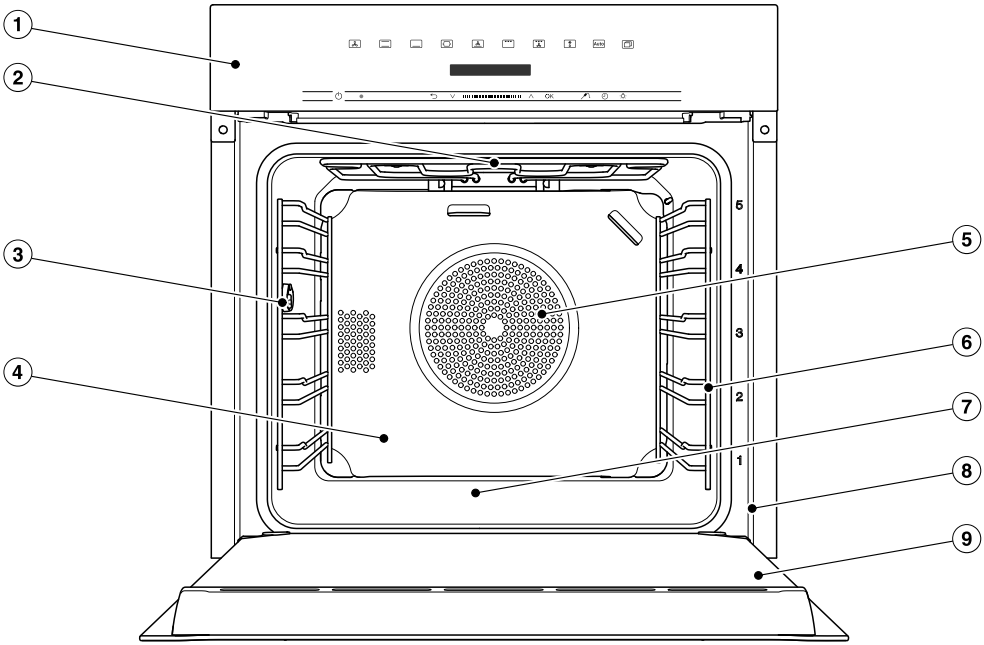
- Wählen Sie für die Bedienelemente die Einstellung Display | QuickTouch | Aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren.
- Wählen Sie für die Garraumbeleuchtung die Einstellung Beleuchtung | Aus oder „Ein“ für 15 Sekunden. Sie können die Garraumbeleuchtung jederzeit mit der Sensortaste ☼ wieder einschalten.

**Energiesparmodus**

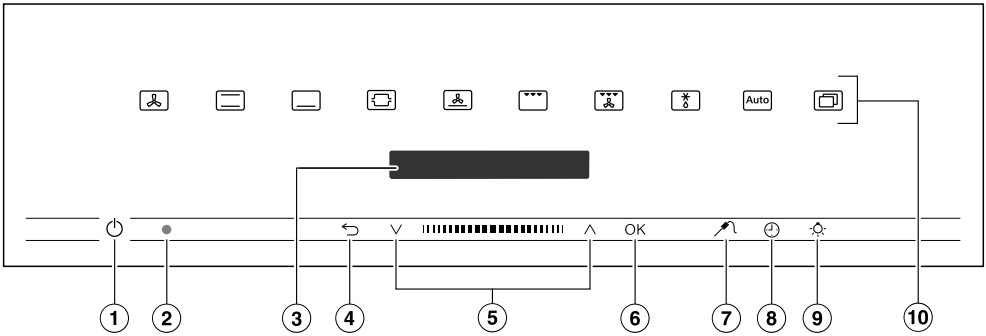
Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt. Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel (siehe Kapitel „Einstellungen“).

# Übersicht

## Backofen




① Bedienelemente
② Oberhitze-/Grillheizkörper
③ Anschlussbuchse für das Speisenthermometer
④ Katalytisch emaillierte Rückwand
⑤ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
⑥ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
⑦ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
⑧ Frontrahmen mit Typenschild
⑨ Tür




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

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

④ Sensortaste ⮌
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Abbrechen eines Garvorgangs

⑤ Navigationsbereich mit Pfeiltasten ∧ und ∨
Zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten

⑥ Sensortaste *OK*
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen

⑦ Sensortaste
Zum Einstellen der Kerntemperatur und zum Wechseln der Anzeige zwischen Kerntemperatur und Restzeit

⑧ Sensortaste
Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang

⑨ Sensortaste
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

⑩ Sensortasten
Zum Auswählen von Betriebsarten, Automatikprogrammen und Einstellungen

## Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Backofen ein und aus.

## Display

Im Display werden die Tageszeit oder verschiedene Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten, Automatikprogrammen und Einstellungen angezeigt.

Nach dem Einschalten des Backofens mit der Taste Ein/Aus ⏻ erscheint das Hauptmenü mit der Aufforderung Betriebsart wählen.

## Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie über Weitere ▭ | Einstellungen | Lautstärke | Tastenton ausschalten.

Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten auch bei ausgeschaltetem Backofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Ein.

### Sensortasten oberhalb des Displays

Informationen zu den Betriebsarten und weiteren Funktionen finden Sie in den Kapiteln „Haupt- und Untermenüs“, „Einstellungen“, „Automatikprogramme“ und „Weitere Anwendungen“.

**Sensortasten unterhalb des Displays**

| Sensortaste | Funktion |
|---|---|
| ⮌ | Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.<br>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie den Garvorgang mit dieser Sensortaste abbrechen. |
| ∨ ▮▮▮▮▮ ∧ | Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, erscheint im Display.<br>Werte und Einstellungen können Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern. |
| *OK* | Sobald ein Wert, ein Hinweis oder eine Einstellung erscheint, die Sie bestätigen können, leuchtet die Sensortaste *OK* orange.<br>Durch Auswahl dieser Sensortaste rufen Sie Funktionen wie z. B. die Kurzzeit auf, speichern Änderungen von Werten oder Einstellungen oder bestätigen Hinweise. |
| | Wenn Sie das Speisenthermometer verwenden, können Sie mit dieser Sensortaste die Kerntemperatur einstellen und zwischen Restzeitanzeige und Kerntemperaturanzeige wechseln. |
| | Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen.<br>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen. |
| | Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.<br>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet. |

# Bedienelemente

## Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
| i | Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit *OK*. |
| 🔔 | Kurzzeit |
| ✓ | Der Haken kennzeichnet die aktuelle Einstellung. |
| ■■■■⊏⊐⊐ | Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt. |
| 🔒 | Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens. |

Sie bedienen den Backofen über den Navigationsbereich mit den Pfeiltasten ∧ und ∨ und dem Bereich dazwischen.

Sobald ein Wert, ein Hinweis oder eine Einstellung erscheint, die Sie bestätigen können, leuchtet die Sensortaste *OK* orange.

## Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich nach rechts oder links, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.

**Tipp:** Wenn Sie die Pfeiltaste gedrückt halten, läuft die Auswahlliste automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste loslassen.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

## Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken ✓ gekennzeichnet.

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich nach rechts oder links, bis der gewünschte Wert oder die gewünschte Einstellung erscheint.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

## Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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

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

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich nach rechts oder links, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

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

## Betriebsart oder Funktion wählen

Die Sensortasten der Betriebsarten und Funktionen (z. B. Weitere) befinden sich oberhalb des Displays (siehe Kapitel „Bedienung“ und „Einstellungen“).

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

- In Betriebsarten und Funktionen: Stellen Sie die Werte wie z. B. die Temperatur ein.
- Unter Weitere: Blättern Sie in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

**Betriebsart wechseln**

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

Blättern Sie unter Weitere in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.

## Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich |▮▮■▮▮| nach rechts oder links, bis die gewünschte Zahl hell unterlegt ist.

**Tipp:** Wenn Sie eine Pfeiltaste gedrückt halten, laufen die Werte automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste loslassen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Die in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

## Typenschild

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

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

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

## Lieferumfang

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen
- Kochbuch mit Rezepten für die Automatikprogramme und Betriebsarten
- Speisenthermometer
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- diverses Zubehör

## Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Aufnahmegitter, Universalblech und Back- und Bratrost (kurz: Rost).

Je nach Modell ist Ihr Backofen darüber hinaus teilweise mit weiterem, hier aufgeführtem Zubehör ausgestattet.

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

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

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

**Aufnahmegitter**

Im Garraum befinden sich auf der rechten und linken Seite die Aufnahmegitter mit den Ebenen 5 1 zum Einschieben des Zubehörs.

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

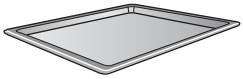
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben.

Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

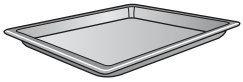
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“).

**Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz**

Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 71:



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

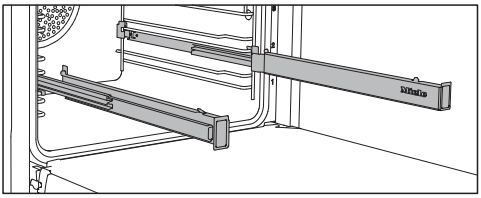
Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten ein.

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



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

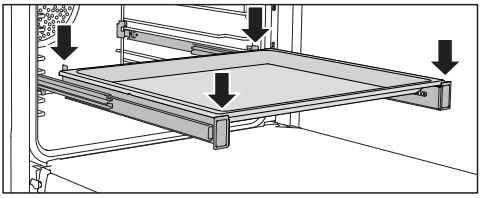
**FlexiClip-Vollauszüge HFC 7x**

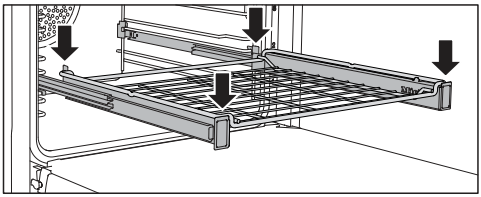


Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in den Ebenen 1–4 verwenden.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig in den Garraum, bevor Sie Zubehöre daraufschieben.

Die Zubehöre werden dann automatisch sicher zwischen den Rastnasen vorn und hinten eingesetzt und gegen Herunterrutschen gesichert.





Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

**FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen**

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

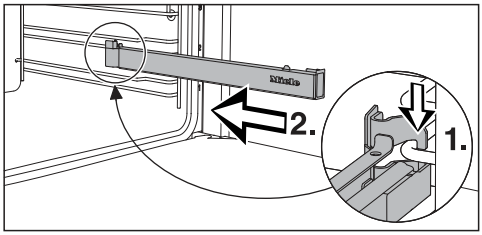
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie die FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen.

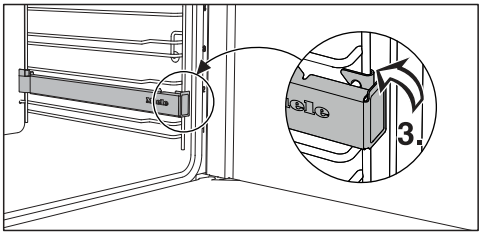
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug rechts ein.

Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.




- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der unteren Strebe einer Ebene ein (1.) und schieben Sie ihn entlang der Strebe in den Garraum (2.).

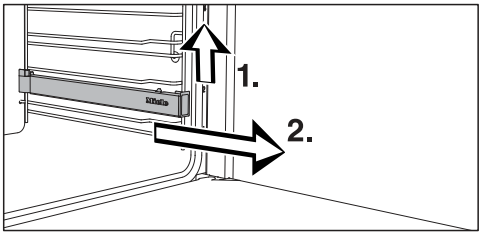



■ Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

Wenn die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, ziehen Sie sie einmal kräftig heraus.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

■ Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.




■ Heben Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn an (1.) und ziehen Sie ihn entlang der Strebe der Ebene heraus (2.).

**Runde Backformen**



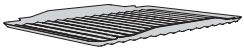
Die **ungelochte runde Backform HBF 27-1** ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Die **gelochte runde Back- und AirFry-Form HBFP 27-1** hat die gleichen Einsatzmöglichkeiten wie das **Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71**.

Die emaillierte Oberfläche beider Backformen ist PerfectClean veredelt.

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

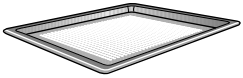
**Grill- und Bratblech HGBB 71**



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

**Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71**



Die feine Lochung des Gourmet Back- und AirFry-Blechs perfektioniert Garprozesse:

- Bei Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen wird die Bräunung auf der Unterseite verbessert.
  Rollen Sie Teig erst auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und legen Sie ihn anschließend auf das Gourmet Back- und AirFry-Blech.
- Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches können ohne Fett im heißen Luftstrom frittiert werden (AirFrying).

- Beim Dörren/Trocknen wird die Luftzirkulation um das Trockengut optimiert.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Die gleichen Einsatzmöglichkeiten bietet Ihnen auch die **runde Back- und AirFry-Form gelocht HBFP 27-1**.

**Backstein HBS 70**



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

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

**Gourmet-Bräter HUB**
**Bräterdeckel HBD**

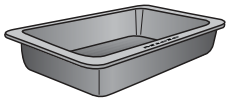
Die Miele Gourmet-Bräter können im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen.
Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

Die Gourmet-Bräter gibt es in unterschiedlichen Tiefen. Breite und Höhe sind gleich.

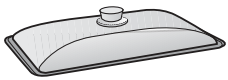
Passende Deckel sind separat erhältlich. Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

**Tiefe: 22 cm**

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

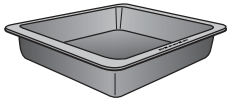


HBD 60-22

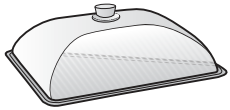


**Tiefe: 35 cm**

HUB 5001-XL*

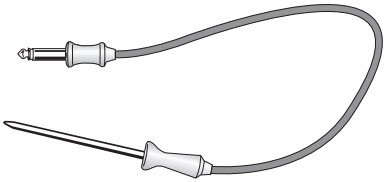


HBD 60-35



*für Induktionskochfelder geeignet

**Speisenthermometer**



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

■ Wenn Sie das Speisenthermometer verwenden, bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge nicht in Ebene 4 ein, da sie die Anschlussbuchse verdecken.

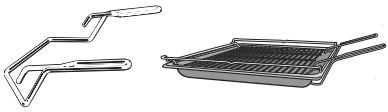
**Katalytisch emailliertes Zubehör**

Katalytisch emaillierte Oberflächen reinigen sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen.

- **Seitenwände**
  Die Seitenwände werden hinter den Aufnahmegittern eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.
- **Rückwand**
  Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

**Entnahmegriff HEG**



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

**Zubehör zur Reinigung und Pflege**

- Miele Allzweck-Mikrofasertuch
- Miele Backofenreiniger

## Sicherheitseinrichtungen

- **Inbetriebnahmesperre**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Tastensperre**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Kühlgebläse**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“)
- **Sicherheitsausschaltung**
  Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird. Die Länge des Zeitraums hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- **Durchlüftete Tür**
  Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut. Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaußenscheibe kühl bleibt.
  Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

## PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

- Garraum
- Aufnahmegitter
- Rost
- Universalblech
- Backblech
- Grill- und Bratblech
- Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht
- Runde Back- und AirFry-Form gelocht
- Runde Backform

## Grundeinstellungen

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiß.
Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

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

### Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.

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

### Standort einstellen

- Wählen Sie den gewünschten Standort.

### Tageszeit einstellen

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

### Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

## Backofen erstmalig aufheizen

Beim ersten Aufheizen des Backofens können unangenehme Gerüche entstehen. Sie beseitigen diese, indem Sie den Backofen mindestens eine Stunde aufheizen.

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

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Backofen und Zubehör.
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) auf den Aufnahmegittern ein und schieben Sie alle Bleche sowie den Rost ein.
- Schalten Sie den Backofen mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

Betriebsart wählen erscheint.

- Wählen Sie Heißluft plus.

Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

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

**Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen**

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

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

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

## Übersicht der Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|---|---|
| Sprache ⚑ | ... \| deutsch \| english \| ...<br>Standort |
| Tageszeit | Anzeige<br>Ein \| Aus* \| Nachtabschaltung<br>Zeitformat<br>12 Std \| 24 Std*<br>Einstellen |
| Beleuchtung | Ein<br>„Ein“ für 15 Sekunden*<br>Aus |
| Display | Helligkeit<br>■■■■□□□<br>QuickTouch<br>Ein \| Aus* |
| Lautstärke | Signaltöne<br>Melodien* ■■■■□□□<br>Solo-Ton ■■■■■■■□□□□□□<br>Tastenton<br>■■■■□□□<br>Begrüßungsmelodie<br>Ein* \| Aus |
| Einheiten | Temperatur<br>°C* \| °F |
| Booster | Ein* \| Aus |
| Vorschlagstemperaturen | |
| Kühlgebläsenachlauf | Temperaturgesteuert*<br>Zeitgesteuert |
| Sicherheit | Tastensperre<br>Ein \| Aus*<br>Inbetriebnahmesperre 🔒<br>Ein \| Aus* |
| Softwareversion | |
| Händler | Messeschaltung<br>Ein \| Aus* |
| Werkeinstellungen | Geräteeinstellungen<br>Vorschlagstemperaturen |

* Werkeinstellung

## Menü „Einstellungen“ aufrufen

Im Menü Weitere | Einstellungen können Sie Ihren Backofen personalisieren, indem Sie die Werkeinstellungen an Ihre Bedürfnisse anpassen.

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

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

## Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihren Standort einstellen.

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

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

## Tageszeit

### Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen:

- Ein
  Die Tageszeit erscheint immer im Display. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort.
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Aus wählen, müssen Sie den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Aus
  Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachtabschaltung
  Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.

### Zeitformat

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

### Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Stromausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Die Tageszeit wird für ca. 150 Stunden gespeichert.

## Beleuchtung

- Ein
  Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- „Ein“ für 15 Sekunden
  Die Garraumbeleuchtung schaltet während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden aus. Durch Auswahl der

Sensortaste ☼ schalten Sie die Garraumbeleuchtung wieder für 15 Sekunden ein.

- Aus
  Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet. Durch Auswahl der Sensortaste ☼ schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden ein.

## Display

### Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximale Helligkeit
- ▮⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  minimale Helligkeit

### QuickTouch

Wählen Sie, wie die Sensortasten reagieren sollen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Ein
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Ein oder Nachtabschaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten auch, wenn der Backofen ausgeschaltet ist. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
- Aus
  Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten nur, wenn der Backofen eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Backofens.

## Lautstärke

### Signaltöne

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

### Melodien

Am Ende eines Vorgangs ertönt mit zeitlichem Abstand mehrfach eine Melodie.

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximale Lautstärke
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  Melodie ist ausgeschaltet

### Solo-Ton

Am Ende eines Vorgangs ertönt für eine bestimmte Zeit ein Dauerton.

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮
  maximale Tonhöhe
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  minimale Tonhöhe

### Tastenton

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

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximale Lautstärke
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  Tastenton ist ausgeschaltet

### Begrüßungsmelodie

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

## Einheiten

### Temperatur

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

## Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

- Ein
  Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs automatisch eingeschaltet. Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse heizen den Garraum gleichzeitig auf die eingestellte Temperatur vor.
- Aus
  Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

## Vorschlagstemperaturen

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

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

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

## Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

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

## Sicherheit

### Tastensperre

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

- Ein
  Die Tastensperre ist aktiviert. Berühren Sie die Sensortaste *OK* mindes-

tens 6 Sekunden lang, um die Tastensperre für einen kurzen Zeitraum zu deaktivieren.

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

**Inbetriebnahmesperre**

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

- Ein
  Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Backofen verwenden können, berühren Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang.
- Aus
  Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Backofen wie gewohnt verwenden.

## Softwareversion

Die Softwareversion ist für den Miele Kundendienst bestimmt. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Informationen nicht.

## Händler

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

**Messeschaltung**

Wenn Sie den Backofen bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht.

- Ein
  Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.
- Aus
  Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

## Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
  Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.
- Vorschlagstemperaturen
  Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

## Betriebsstunden

Mit Auswahl von Weitere | Betriebsstunden können Sie die Gesamtzahl der Betriebsstunden Ihres Backofens abfragen.

# Haupt- und Untermenüs

| Menü | Vorschlags-wert | Bereich |
|---|---|---|
| Betriebsarten | | |
| Heißluft plus | 160 °C | 30 – 250 °C |
| Ober-/Unterhitze | 180 °C | 30 – 280 °C |
| Unterhitze | 190 °C | 100 – 280 °C |
| Bratautomatik | 160 °C | 100 – 230 °C |
| Intensivbacken | 170 °C | 50 – 250 °C |
| Grill groß | 240 °C | 200 – 300 °C |
| Umluftgrill | 200 °C | 100 – 260 °C |
| Auftauen | 25 °C | 25 – 50 °C |
| Automatikprogramme Auto | | |
| Weitere | | |
| Eco-Heißluft | 190 °C | 100 – 250 °C |
| Einstellungen | | |
| Betriebsstunden | | |

## Einfache Bedienung

■ Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Zunächst erscheint die Betriebsart und anschließend die Vorschlagstemperatur.

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich über die Pfeiltasten ändern.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Isttemperatur erscheint und die Aufheizphase beginnt.

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

■ Wählen Sie nach dem Garvorgang die Sensortaste der gewählten Betriebsart, um den Garvorgang zu beenden.

■ Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

■ Schalten Sie den Backofen aus.

## Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

- Temperatur
- Kerntemperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

**Temperatur und Kerntemperatur ändern**

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

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

■ Wählen Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich |▮▮▮▮| nach rechts oder links.

Die Solltemperatur erscheint im Display.

■ Ändern Sie die Temperatur und die Kerntemperatur, falls erforderlich.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

**Tipp:** Die Temperatur können Sie direkt über den Navigationsbereich ändern. Zum Ändern der Kerntemperatur wählen Sie die Sensortaste.

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Solltemperaturen weiter.

### Garzeiten einstellen

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

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

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

- Garzeit
  Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
  Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

### Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Ändern.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

Bei einem Stromausfall werden die Einstellungen gelöscht.

### Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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

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

## Garvorgang abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart oder die Sensortaste ⮌.
- Wenn Vorgang abbrechen erscheint, bestätigen Sie mit *OK*.

Anschließend schalten Garraumbeheizung und -beleuchtung aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Das Hauptmenü erscheint.

## Garraum vorheizen

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

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

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

### Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

Als Werkeinstellung ist diese Funktion für die folgenden Betriebsarten eingeschaltet (Weitere | Einstellungen | Booster | Ein):

- Heißluft plus
- Ober-/Unterhitze
- Bratautomatik

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

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

### Booster für einen Garvorgang ausschalten

- Wählen Sie die Einstellung Booster | Aus, bevor Sie die gewünschte Betriebsart wählen.

Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

Wenn Sie anschließend wieder einen Garvorgang mit der Funktion Booster starten wollen, wählen Sie die Einstellung Booster | Ein, um die Funktion wieder einzuschalten.

## Kurzzeit

### Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

**Kurzzeit einstellen**

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.

Die Aufforderung Einstellen 00:00 Min erscheint.

- Stellen Sie mit dem Navigationsbereich 06:20 ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang **ohne** eingestellte Garzeit abläuft, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit, sobald die Solltemperatur erreicht ist.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang **mit** eingestellter Garzeit abläuft, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab, da die Garzeit vorrangig im Display erscheint.

Wenn Sie sich in einem Menü befinden, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab.

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

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Bestätigen Sie mit *OK*, falls erforderlich.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

**Kurzzeit ändern**

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.
- Wählen Sie Ändern.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie die Kurzzeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

**Kurzzeit löschen**

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

## Backen

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

### Tipps zum Backen

- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Im Allgemeinen können Sie Rost, Backblech, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.
- Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

### Backpapier verwenden

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

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

### Hinweise zu den Gartabellen

### Temperatur wählen

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

### Garzeit wählen

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

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

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

### Hinweise zu den Betriebsarten

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

**Automatikprogramme Auto verwenden**

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

**Heißluft plus verwenden**

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

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

■ 1 Ebene: Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

■ 2 Ebenen: Schieben Sie das Gargut in die Ebenen 1+3 oder 2+4 ein.

■ 3 Ebenen: Schieben Sie das Gargut in die Ebenen 1+3+5 ein.

**Tipps**

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

**Intensivbacken verwenden**

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

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 oder 2 ein.

**Ober-/Unterhitze verwenden**

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

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 oder 2 ein.

**Eco-Heißluft verwenden**

Verwenden Sie diese Betriebsart, um kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen oder Ausstechplätzchen energiesparend zu backen.

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

## Braten

**Tipps zum Braten**

- Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter, Bratentopf, Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.
- Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.
- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch ein **geschlossenes Gargefäß**, z. B. einen Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.
- Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

- Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäß** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.
- **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butterflöckchen oder begießen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei großen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
- Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

### Hinweise zu den Gartabellen

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

### Temperatur wählen

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

■ Wählen Sie bei Heißluft plus und Bratautomatik eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze.

■ Wählen Sie bei Fleischstücken, die mehr als 3 kg wiegen, eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Gartabelle angegeben. Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmäßig und die Kruste wird nicht zu dick.

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

### Garzeit wählen

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

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

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

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

### Tipps

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

### Hinweise zu den Betriebsarten

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

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

Verwenden Sie die Betriebsart Intensivbacken nicht zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

### Automatikprogramme Auto verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

### Heißluft plus oder Bratautomatik verwenden

Diese Betriebsarten eignen sich zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste sowie zum Braten von Roastbeef und Filet.

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

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

### Ober-/Unterhitze verwenden

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

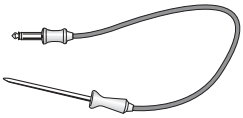
- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

### Eco-Heißluft verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart, um kleine Mengen Braten oder Fleischgerichte energiesparend zu braten.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

### Speisenthermometer



Mit dem Speisenthermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

### Funktionsweise

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

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

Garvorgänge mit und ohne Speisenthermometer haben eine vergleichbare Garzeit.

**Verwendungsmöglichkeiten**

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

Darüber hinaus können Sie das Speisenthermometer auch in den folgenden Betriebsarten einsetzen:

- Bratautomatik
- Heißluft plus
- Intensivbacken
- Ober-/Unterhitze

**Wichtige Hinweise zur Verwendung**

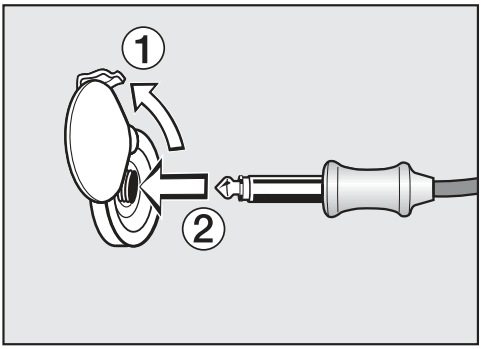
- Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost legen.
- Die Metallspitze des Speisenthermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt, so dass der Temperatursensor ungefähr den Kern erreicht.
- Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im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

**Speisenthermometer verwenden**

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

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

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.




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

■ Schließen Sie die Tür.

■ Wählen Sie Betriebsart oder Automatikprogramm.

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

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Garvorgang wird beendet, sobald die Kerntemperatur erreicht ist.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

**Garvorgang mit Speisenthermometer später starten**

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

- Wenn Sie eine Betriebsart gewählt haben, wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wählen Sie Start um.

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

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

**Restzeitanzeige**

Wenn bei einem Garvorgang die eingestellte Temperatur höher als 140 °C ist, erscheint nach einer bestimmten Zeit die verbleibende, geschätzte Dauer des Garvorgangs (Restzeit).

Die Restzeit errechnet sich aus der eingestellten Gartemperatur, der eingestellten Kerntemperatur und dem Verlauf des Kerntemperaturanstiegs.

Die zu Beginn angezeigte Restzeit ist ein Schätzwert. Da sich die Restzeit während des ablaufenden Vorgangs immer wieder neu berechnet, korrigiert sich die Anzeige ständig und wird immer genauer.

Alle Restzeitinformationen werden gelöscht, wenn die Gar- oder Kerntemperatur verändert wird oder wenn eine andere Betriebsart gewählt wird. Wenn die Tür längere Zeit geöffnet war, wird die Restzeit wieder neu berechnet.

**Zwischen Restzeitanzeige und Kerntemperaturanzeige wechseln**

Sobald die Restzeit erscheint, können Sie zwischen Restzeitanzeige und Kerntemperaturanzeige wechseln.

- Wählen Sie die Sensortaste.

Im Display erscheint zusätzlich zur Temperatur die Restzeit oder die Kerntemperatur.

## Grillen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

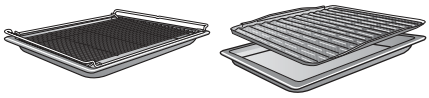
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß.

Schließen Sie beim Grillen die Tür.

### Tipps zum Grillen

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

Verwenden Sie nicht das Backblech.



### Hinweise zu den Gartabellen

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

### Temperatur wählen

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

### Ebene wählen

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

### Garzeit wählen

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

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

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

**Hinweise zu den Betriebsarten**

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

Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen.

Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten.

Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

**Grill groß verwenden**

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

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

**Umluftgrill verwenden**

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Hähnchen.

Für flaches Gargut empfiehlt sich im Allgemeinen eine Temperatureinstellung von 220 °C, für Gargut mit größerem Durchmesser 180–200 °C.

## Auftauen

Wenn Gefriergut schonend aufgetaut wird, bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten.

- Wählen Sie Auftauen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.

Keime wie z. B. Salmonellen können schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Achten Sie beim Auftauen von Fisch und Fleisch (insbesondere Geflügel) auf besondere Sauberkeit.

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen sofort weiter.

**Tipps**

- Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf dem Universalblech oder in einer Schüssel auftauen.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Geflügel das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftauflüssigkeit.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut sein. Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

## Niedertemperaturgaren

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

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

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

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

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

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

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

Wenn Sie das Speisenthermometer verwenden, beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisenthermometer“.

**Ober-/Unterhitze verwenden**

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

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

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

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

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

## Einkochen

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.
Beim einmaligen Einkochen von Hülsenfrüchten und Fleisch werden die Sporen des Clostridium-Botulinum-Bakteriums nicht ausreichend abgetötet. Dadurch können sich Toxine bilden, die zu schweren Vergiftungen führen. Diese Sporen werden erst durch ein weiteres Einkochen abgetötet.
Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in geschlossenen Dosen.
In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.

### Obst und Gemüse vorbereiten

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

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

- Spülen Sie die Gläser vor dem Einkochen heiß aus und füllen Sie sie bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Einkochgutes mit einem sauberen Tuch und heißem Wasser und verschließen Sie die Gläser.
- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus und eine Temperatur von 160–170 °C.
- Warten Sie bis zum „Perlen“ (bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen).

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

### Obst und Gurken einkochen

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

### Gemüse einkochen

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

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

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

**Gläser nach dem Einkochen herausnehmen**

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

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

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

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

## Dörren

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

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

- Schälen und entkernen Sie das Trockengut, falls erforderlich, und zerkleinern Sie es.
- Verteilen Sie das Trockengut je nach Größe möglichst einlagig gleichmäßig auf Rost oder Universalblech.

**Tipp:** Sie können auch das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech verwenden, falls vorhanden.

- Trocknen Sie auf maximal 2 Ebenen gleichzeitig.
  Schieben Sie das Trockengut in die Ebenen 1+3.
  Wenn Sie Rost und Universalblech verwenden, schieben Sie das Universalbech unterhalb des Rostes ein.
- Wählen Sie Heißluft plus .
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Trocknungszeit ein.
- Wenden Sie das Trockengut auf dem Universalblech in regelmäßigen Abständen.

Bei ganzem und halbiertem Trockengut verlängern sich die Trocknungszeiten.

| Trockengut | | [°C] | [h] |
|---|---|---|---|
| Obst | | 60–70 | 2–8 |
| Gemüse | | 55–65 | 4–12 |
| Pilze | | 45–50 | 5–10 |
| Kräuter* | | 30–35 | 4–8 |

Betriebsart, Temperatur, Trocknungszeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

*Trocknen Sie Kräuter nur auf dem Universalblech in Ebene 2 und verwenden Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze, da bei der Betriebsart Heißluft plus das Gebläse eingeschaltet ist.

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

**Trockengut herausnehmen**

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

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

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

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

## Geschirr wärmen

Verwenden Sie zum Geschirr wärmen die Betriebsart Heißluft plus.

Wärmen Sie nur temperaturbeständiges Geschirr.

- Schieben Sie den Rost in Ebene 1 und stellen Sie das Geschirr darauf. Je nach Größe des Geschirrs können Sie es auch auf den Garraumboden stellen und zusätzlich die Aufnahmegitter ausbauen.
- Wählen Sie Heißluft plus.
- Stellen Sie eine Temperatur von 50–80 °C ein.

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

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr aus dem Garraum heraus.

## Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

**Tipps für Kuchen, Pizza und Baguettes**

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

**Tipps für Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches**

- Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.

**Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte zubereiten**

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

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

## Automatikprogramme

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

**Kategorien**

Die Automatikprogramme Auto sind zur besseren Übersicht nach Kategorien sortiert. Sie wählen einfach das zu Ihrem Gargut passende Automatikprogramm und folgen den Hinweisen im Display.

**Automatikprogramme verwenden**

- Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

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

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

**Hinweise zur Verwendung**

- Bei der Verwendung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte eine Orientierungshilfe geben. Mit dem jeweiligen Automatikprogramm können auch ähnliche Rezepte mit abweichenden Mengen zubereitet werden.
- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Bei einigen Automatikprogrammen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display.

## Gut zu wissen

- Bei einigen Automatikprogrammen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. zum Angießen von Flüssigkeit).
- Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.
- Bei der Verwendung des Speisenthermometers hängt die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur ab.

## Gartabellen

### Rührteig

| **Kuchen/Gebäck** (Zubehör) | | [°C] | | | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Muffins (1 Blech) | Heißluft plus | 150–160 | – | 2 | 25–35 |
| Muffins (2 Bleche) | Heißluft plus | 150–160 | – | 1+3 | 30–40[3] |
| Small Cakes* (1 Blech) | Heißluft plus | 150 | – | 2 | 25–35 |
| | Ober-/Unterhitze | 160[2] | – | 3 | 20–30 |
| Small Cakes* (2 Bleche) | Heißluft plus | 150[2] | – | 1+3 | 25–35 |
| Sandkuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1] | Heißluft plus | 150–160 | – | 2 | 60–70 |
| | Ober-/Unterhitze | 155–165[2] | – | 2 | 60–70 |
| Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1] | Heißluft plus | 150–160 | – | 2 | 55–65 |
| | Ober-/Unterhitze | 150–160 | ✓ | 2 | 60–70 |
| Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kranzform/ Gugelhupfform, ∅ 26 cm)[1] | Heißluft plus | 150–160 | ✓ | 2 | 55–65 |
| | Ober-/Unterhitze | 150–160 | ✓ | 2 | 60–70 |
| Obstkuchen (1 Blech) | Heißluft plus | 155–165 | – | 2 | 40–50 |
| | Ober-/Unterhitze | 155–165 | ✓ | 1 | 55–65 |
| Obstkuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1] | Heißluft plus | 150–160 | ✓ | 2 | 55–65 |
| | Ober-/Unterhitze | 165–175[2] | – | 2 | 50–60 |
| Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1] | Heißluft plus | 150–160 | – | 2 | 25–35 |
| | Ober-/Unterhitze | 170–180[2] | – | 2 | 15–25 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

[1] Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

[2] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[3] Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

# Gut zu wissen

## Mürbeteig

| **Kuchen/Gebäck** (Zubehör) | | [°C] | | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Plätzchen (1 Blech) | | 140–150 | – | 2 | 25–35 |
| | | 150–160 | – | 2 | 25–35 |
| Plätzchen (2 Bleche) | | 140–150 | – | 1+3 | 25–35[3] |
| Spritzgebäck* (1 Blech) | | 140 | – | 2 | 35–45 |
| | | 160[2] | – | 3 | 20–30 |
| Spritzgebäck* (2 Bleche) | | 140 | – | 1+3 | 40–50[3] |
| Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1] | | 150–160 | – | 2 | 35–45 |
| | | 170–180[2] | – | 2 | 20–30 |
| Käsekuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1] | | 170–180 | – | 2 | 80–90 |
| | | 150–160 | – | 2 | 80–90 |
| Apple Pie* (Rost, Springform, ∅ 20 cm)[1] | | 160 | – | 2 | 80–100 |
| | | 180 | – | 1 | 80–90 |
| Apfelkuchen gedeckt (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1] | | 180–190[2] | – | 2 | 60–70 |
| | | 160–170 | – | 2 | 60–70 |
| Obstkuchen mit Guss (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1] | | 170–180 | – | 2 | 60–70 |
| | | 150–160 | – | 2 | 55–65 |
| Obstkuchen mit Guss (1 Blech) | | 170–180 | – | 2 | 50–60 |
| | | 160–170 | – | 2 | 45–55 |
| Wähe süß (1 Blech) | | 210–220[2] | ✓ | 1 | 55–65 |
| | | 180–190 | – | 1 | 35–45 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

[1] Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

[2] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[3] Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

### Hefeteig

| **Kuchen/Gebäck** (Zubehör) | | [°C] | | | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Gugelhupf (Rost, Gugelhupfform, ∅ 24 cm)[1] | Heißluft plus | 150–160 | – | 2 | 50–60 |
| | Ober-/Unterhitze | 160–170 | – | 2 | 50–60 |
| Christstollen (1 Blech) | Heißluft plus | 150–160 | – | 2 | 55–65 |
| | Ober-/Unterhitze | 160–170 | ✓ | 2 | 55–65 |
| Streuselkuchen mit/ohne Obst (1 Blech) | Heißluft plus | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| | Ober-/Unterhitze | 170–180 | ✓ | 3 | 45–55 |
| Obstkuchen (1 Blech) | Heißluft plus | 160–170 | ✓ | 2 | 45–55 |
| | Ober-/Unterhitze | 170–180 | ✓ | 3 | 45–55 |
| Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech) | Heißluft plus | 160–170 | ✓ | 2 | 25–35 |
| Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche) | Heißluft plus | 160–170 | ✓ | 1+3 | 30–40[4] |
| Weißbrot, freigeschoben (1 Blech) | Heißluft plus | 180–190 | – | 2 | 35–45 |
| | Ober-/Unterhitze | 190–200 | – | 2 | 30–40 |
| Weißbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1] | Heißluft plus | 180–190 | – | 2 | 35–45 |
| | Ober-/Unterhitze | 190–200[2] | ✓ | 2 | 30–40 |
| Vollkornbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1] | Heißluft plus | 180–190 | – | 2 | 55–65 |
| | Ober-/Unterhitze | 200–210[2] | ✓ | 2 | 45–55 |
| Hefeteig aufgehen lassen (Rost) | Ober-/Unterhitze | 30–35 | – | –[3] | – |

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

[1] Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

[2] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[3] Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf. Je nach Größe des Gefäßes können Sie auch die Aufnahmegitter herausnehmen.

[4] Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

# Gut zu wissen

### Quark-Öl-Teig

| **Kuchen/Gebäck** (Zubehör) | | [°C] | | | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Obstkuchen (1 Blech) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| | | 170–180 | ✓ | 3 | 50–60 |
| Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech) | | 160–170 | – | 3 | 25–35 |
| Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche) | | 150–160 | ✓ | 1+3 | 25–35[1] |

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

[1] Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

### Biskuitteig

| **Kuchen/Gebäck** (Zubehör) | | [°C] | | | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Biskuitboden (2 Eier) (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1] | | 160–170[2] | – | 2 | 15–25 |
| Biskuitboden (4–6 Eier) (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1] | | 150–160[2] | – | 2 | 30–40 |
| Wasserbiskuit* (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1] | | 180 | – | 2 | 25–35 |
| | | 150–170[2] | – | 2 | 25–45 |
| Biskuitplatte (1 Blech) | | 180–190[2] | – | 2 | 10–20 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

[1] Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

[2] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

**Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck**

| **Kuchen/Gebäck** (Zubehör) | | [°C] | | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Windbeutel (1 Blech) | | 160–170 | – | 2 | 30–40 |
| Blätterteigtaschen (1 Blech) | | 180–190 | – | 2 | 20–30 |
| Blätterteigtaschen (2 Bleche) | | 180–190 | – | 1+3 | 20–30[1] |
| Makronen (1 Blech) | | 120–130 | – | 2 | 25–50 |
| Makronen (2 Bleche) | | 120–130 | – | 1+3 | 25–50[1] |
| Meringen/Baiser (1 Blech, 6 Stück à ∅ 6 cm) | | 80–100 | – | 2 | 120–150 |
| Meringen/Baiser (2 Bleche, je 6 Stück à ∅ 6 cm) | | 80–100 | – | 1+3 | 150–180 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Heißluft plus, ✓ ein, – aus

[1] Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

# Gut zu wissen

### Pikantes

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | | | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Wähe pikant (1 Blech) | | 220–230[1] | ✓ | 1 | 35–45 |
| | | 180–190 | – | 1 | 30–40 |
| Zwiebelkuchen (1 Blech) | | 180–190[1] | ✓ | 2 | 25–35 |
| | | 170–180 | – | 2 | 30–40 |
| Pizza, Hefeteig (1 Blech) | | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 |
| | | 210–220[1] | – | 2 | 20–30 |
| Pizza, Quark-Öl-Teig (1 Blech) | | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 |
| | | 190–200[1] | ✓ | 2 | 25–35 |
| Tiefkühlpizza, vorgebacken (Rost) | | 200–210 | – | 2 | 20–25 |
| Toast* (Rost) | | 300 | – | 3 | 5–8 |
| Überbackenes/Gratiniertes (z. B. Toast) (Rost auf Universalblech) | | 275[2] | – | 3 | 3–6 |
| Grillgemüse (Rost auf Universalblech) | | 275[2] | – | 4 | 5–10[3] |
| | | 250[2] | – | 3 | 5–10[3] |
| Ratatouille (1 Universalblech) | | 180–190 | – | 2 | 40–60 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

[1] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[2] Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[3] Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

**Rind**

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | | | [min] | [°C] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rinderschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel) | 2 | 150–160[3] | ✓ | 2[6] | 120–130[7] | – |
| | 2 | 170–180[3] | ✓ | 2[6] | 120–130[7] | – |
| | 2 | 180–190 | – | 2[6] | 160–180[8] | – |
| Rinderfilet, ca. 1 kg (Universalblech) | 2 | 180–190[3] | ✓ | 2[6] | 25–60 | 45–75 |
| Rinderfilet „englisch“, ca. 1 kg[1] | 2 | 80–85[4] | – | 2[6] | 70–80 | 45–48 |
| Rinderfilet „medium“, ca. 1 kg[1] | 2 | 90–95[4] | – | 2[6] | 80–90 | 54–57 |
| Rinderfilet „durch“, ca. 1 kg[1] | 2 | 95–100[4] | – | 2[6] | 110–130 | 63–66 |
| Roastbeef, ca. 1 kg (Universalblech) | 2 | 180–190[3] | ✓ | 2[6] | 35–65 | 45–75 |
| Roastbeef „englisch“, ca. 1 kg[1] | 2 | 80–85[4] | – | 2[6] | 80–90 | 45–48 |
| Roastbeef „medium“, ca. 1 kg[1] | 2 | 90–95[4] | – | 2[6] | 110–120 | 54–57 |
| Roastbeef „durch“, ca. 1 kg[1] | 2 | 95–100[4] | – | 2[6] | 130–140 | 63–66 |
| Burger, Frikadellen* (Rost in Ebene 4 und Universalblech in Ebene 1) | | 300[5] | – | 4 | 15–25[9] | – |

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, Grill groß, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

3 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

4 Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. Verringern Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben.

5 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

6 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC ein (falls vorhanden).

7 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 90 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

8 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 100 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

9 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

10 Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

### Kalb

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | | 5 1 | [min] | 7 [°C] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kalbsschmorbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel) | 2 | 160–170[3] | ✓ | 2[5] | 120–130[6] | – |
| | 2 | 170–180[3] | ✓ | 2[5] | 120–130[6] | – |
| Kalbsfilet, ca. 1 kg (Universalblech) | 2 | 160–170[3] | ✓ | 2[5] | 30–60 | 45–75 |
| Kalbsfilet „rosé“, ca. 1 kg[1] | 2 | 80–85[4] | – | 2[5] | 50–60 | 45–48 |
| Kalbsfilet „medium“, ca. 1 kg[1] | 2 | 90–95[4] | – | 2[5] | 80–90 | 54–57 |
| Kalbsfilet „durch“, ca. 1 kg[1] | 2 | 95–100[4] | – | 2[5] | 90–100 | 63–66 |
| Kalbsrücken „rosé“, ca. 1 kg[1] | 2 | 80–85[4] | – | 2[5] | 80–90 | 45–48 |
| Kalbsrücken „medium“, ca. 1 kg[1] | 2 | 90–95[4] | – | 2[5] | 100–130 | 54–57 |
| Kalbsrücken „durch“, ca. 1 kg[1] | 2 | 95–100[4] | – | 2[5] | 130–140 | 63–66 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

[1] Verwenden Sie Rost und Universalblech.

[2] Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

[3] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[4] Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. Verringern Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben.

[5] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC ein (falls vorhanden).

[6] Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 90 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

[7] Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

### Schwein

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | | 5 1 | [min] | 10 [°C] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel) | | 160–170 | ✓ | 2[5] | 130–140[6] | 80–90 |
| | | 170–180 | ✓ | 2[5] | 130–140[6] | 80–90 |
| Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter) | | 180–190 | ✓ | 2[5] | 130–150[7] | 80–90 |
| | | 190–200 | ✓ | 2[5] | 130–150[7] | 80–90 |
| Schweinefilet, ca. 350 g[1] | [2] | 90–100[3] | – | 2[5] | 70–90 | 60–69 |
| Schinkenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel) | | 160–170 | – | 2[5] | 130–160[8] | 80–90 |
| Kasseler, ca. 1 kg (Universalblech) | | 150–160 | ✓ | 2[5] | 50–60 | 63–68 |
| Kasseler, ca. 1 kg[1] | [2] | 95–105[3] | – | 2[5] | 140–160 | 63–66 |
| Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech) | | 170–180 | ✓ | 2[5] | 60–70[7] | 80–85 |
| | | 190–200 | ✓ | 2[5] | 70–80[7] | 80–85 |
| Frühstücksspeck/Bacon[1] | | 300[4] | – | 4 | 3–5 | – |
| Bratwurst[1] | | 220[4] | – | 3[5] | 8–15[9] | – |

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, ✓ ein, – aus

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

3 Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. Verringern Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben.

4 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

5 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC ein (falls vorhanden).

6 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 60 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

7 Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

8 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 100 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

9 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

10 Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

### Lamm, Wild

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | | 5 1 | [min] | [°C] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lammkeule mit Knochen, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel) | | 170–180 | – | 2[4] | 100–120[5] | 64–82 |
| Lammrücken ohne Knochen (Universalblech) | [1] | 180–190[2] | ✓ | 2[4] | 10–20 | 53–80 |
| Lammrücken ohne Knochen (Rost und Universalblech) | [1] | 95–105[3] | – | 2[4] | 40–60 | 54–66 |
| Hirschrücken ohne Knochen (Universalblech) | [1] | 160–170[2] | – | 2[4] | 70–90 | 60–81 |
| Rehrücken ohne Knochen (Universalblech) | [1] | 140–150[2] | – | 2[4] | 25–35 | 60–81 |
| Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel) | [1] | 170–180 | – | 2[4] | 100–120[5] | 80–90 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

[1] Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

[2] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[3] Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. Verringern Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben.

[4] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC ein (falls vorhanden).

[5] Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 50 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

[6] Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

## Geflügel, Fisch

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | | 5 1 | [min] | 7 [°C] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech) | | 170–180 | ✓ | 2[3] | 55–65 | 85–90 |
| Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech) | | 180–190[1] | – | 2[3] | 55–65[4] | 85–90 |
| Geflügel, ca. 2 kg (Bräter) | | 180–190 | ✓ | 2[3] | 100–120[5] | 85–90 |
| | | 190–200 | ✓ | 2[3] | 110–130[5] | 85–90 |
| Geflügel, ca. 4 kg (Bräter) | | 160–170 | ✓ | 2[3] | 180–200[6] | 90–95 |
| | | 180–190 | ✓ | 2[3] | 180–200[6] | 90–95 |
| Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech) | | 210–220[2] | – | 2[3] | 15–25 | 75–80 |
| Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Universalblech) | | 210–220[2] | – | 2[3] | 30–40 | 75–80 |
| Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech) | | 200–210 | – | 2[3] | 25–30 | 75–80 |

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Bratautomatik, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, ✓ ein, – aus

[1] Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[2] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[3] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC ein (falls vorhanden).

[4] Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

[5] Gießen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an.

[6] Gießen Sie nach 30 Minuten ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

[7] Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

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

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

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

## Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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

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

Zur bequemeren Reinigung empfehlen wir:

- Bauen Sie die Tür aus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen aus (falls vorhanden).
- Bauen Sie die katalytisch emaillierte Rückwand aus.
- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunter.

## Normale Verschmutzungen entfernen

### Normale Verschmutzungen entfernen

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

### Speisenthermometer reinigen

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

Reinigen Sie das Speisenthermometer nur mit einem feuchten Tuch.

## Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

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

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

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

Das katalytische Email verliert die selbstständig wirkenden Reinigungseigenschaften durch Einwirkung von Scheuermitteln, kratzenden Bürsten und Schwämmen sowie Backofenreiniger.

Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger verwenden.

### Backofenreiniger verwenden

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

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

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger an die Garraumdecke.

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger in die Zwischenräume und Öffnungen der Garraumwände und -rückwand.

- Lassen Sie den Backofenreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

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

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

## Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

Das Spezialfett der FlexiClip-Vollauszüge wird bei der Reinigung im Geschirrspüler herausgewaschen, wodurch sich die Auszugseigenschaften verschlechtern.
Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge niemals im Geschirrspüler.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen der Oberflächen oder Verklebung der Kugellager durch übergelaufenen Obstsaft gehen Sie folgendermaßen vor:

- Weichen Sie die FlexiClip-Vollauszüge kurz (ca. 10 Minuten) in heißer Spülmittellauge ein.
  Bei Bedarf verwenden Sie zusätzlich die harte Seite eines Geschirrreinigungsschwammes. Die Kugellager können Sie mit einer weichen Bürste reinigen.

Nach der Reinigung können Verfärbungen oder Aufhellungen zurückbleiben, die die Gebrauchseigenschaften aber nicht beeinträchtigen.

## Garraum

### Garraumwände, Garraumboden und Garraumdecke manuell reinigen

Die Garraumwände, der Garraumboden und die Garraumdecke sind PerfectClean veredelt. Die Garraumrückwand ist katalytisch emailliert.

Zur bequemeren manuellen Reinigung der PerfectClean veredelten Oberflächen des Garraums gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Tür ausbauen
2. Zubehöre herausnehmen
3. Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen
4. Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

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

Beeinträchtigung des Antihafteffekts.
Der Antihafteffekt der PerfectClean veredelten Oberflächen kann durch Rückstände von Reinigungsmitteln und Lebensmitteln beeinträchtigt werden.
Entfernen Sie immer alle Rückstände von PerfectClean veredelten Oberflächen.

- Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Microfasertuch.
- Entfernen Sie festgebackene Verschmutzungen gegebenenfalls mit der harten Seite eines Geschirrreinigungsschwammes.
  Sie können auch einen Glasschaber oder eine Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

**Garraumdichtung reinigen**

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türinnenseite eine Dichtung aus Silikon.

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

## Katalytisch emaillierte Garraumrückwand

Je nach Verschmutzung können Sie die Garraumrückwand manuell oder katalytisch reinigen.

Das katalytische Email reinigt sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen. Sie benötigen keine zusätzlichen Reinigungsmittel. Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

Das katalytische Email verliert die selbstständig wirkenden Reinigungseigenschaften durch Einwirkung von Scheuermitteln, kratzenden Bürsten und Schwämmen sowie Backofenreiniger.
Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger im Garraum verwenden.

**Garraumrückwand aus- und einbauen**

Sie können die katalytisch emaillierte Garraumrückwand zur manuellen Reinigung ausbauen. Wir empfehlen, zum bequemeren Ausbau der Garraumrückwand die Tür auszubauen.

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

⚠ Verletzungsgefahr durch das rotierende Lüfterrad.
Sie können sich am Lüfterrad des Heißluftgebläses verletzen.
Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz, bevor Sie die Garraumrückwand ausbauen.
Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.
Nehmen Sie den Backofen niemals ohne Garraumrückwand in Betrieb.

Voraussetzungen: Der Backofen ist elektrisch vom Netz getrennt.
Die Aufnahmegitter sind ausgebaut.

Benötigtes Werkzeug:
Schraubendreher Torx T20

- Lösen Sie die vier Schrauben an den Ecken der Garraumrückwand und nehmen Sie die Garraumrückwand heraus.

Sie können die Garraumrückwand reinigen.

- Bauen Sie die Garraumrückwand nach der Reinigung sorgfältig ein.

Die Öffnungen müssen so angeordnet sein wie im Kapitel „Ihr Backofen“ dargestellt.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein.
- Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Sie können den Backofen wieder in Betrieb nehmen.

### Garraumrückwand manuell reinigen

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

Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches können Sie manuell entfernen.

Zur manuellen Reinigung der Garraumrückwand gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Tür ausbauen
2. Zubehöre herausnehmen
3. Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen
4. Garraumrückwand ausbauen

- Reinigen Sie die Garraumrückwand mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste.
- Spülen Sie die Garraumrückwand gründlich ab.
- Lassen Sie die Garraumrückwand trocknen, bevor Sie sie wieder einbauen.

### Garraumrückwand katalytisch reinigen

Das katalytische Email reinigt sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen.

Voraussetzung: Die Tür ist eingebaut.

Zur katalytischen Reinigung der Garraumrückwand gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Zubehöre herausnehmen
2. Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen
3. Grobe Verschmutzungen von der Türinnenseite, den Garraumwänden, dem Garraumboden und der Garraumdecke entfernen, damit diese Verschmutzungen nicht einbrennen

- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus und 250 °C.
- Heizen Sie den leeren Garraum mindestens 1 Stunde auf.

Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

Wenn das katalytische Email stark mit Öl oder Fett verschmutzt ist, kann sich während des Reinigungsprozesses ein Film im Garraum niederschlagen.

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

- Reinigen Sie die Türinnenseite, die Garraumwände, den Garraumboden und die Garraumdecke mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Microfasertuch.

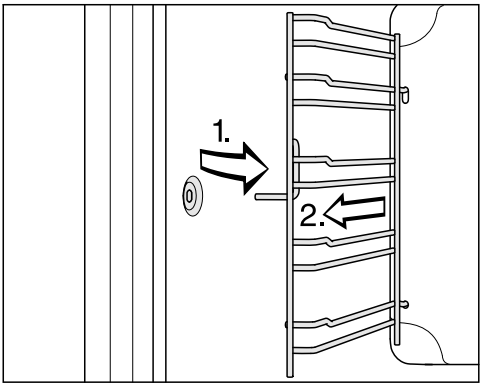
Jedes weitere Aufheizen auf hohe Temperaturen beseitigt noch vorhandene Verschmutzungen allmählich.

## Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

Sie können die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen.

Wenn Sie die FlexiClip-Vollauszüge vorher separat ausbauen wollen, folgen Sie den Hinweisen im Kapitel „Ausstattung“, Abschnitt „FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen“.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor dem Ausbau der Aufnahmegitter erst abkühlen.




- Ziehen Sie die Aufnahmegitter vorn aus der Befestigung (1.) und nehmen Sie sie heraus (2.).

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

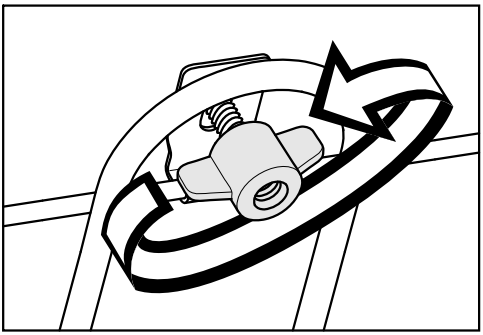
## Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

Wenn die Garraumdecke besonders stark verschmutzt ist, können Sie zur Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen. Es ist sinnvoll, die Garraumdecke regelmäßig mit einem feuchten Tuch oder Geschirrreinigungsschwamm zu reinigen.

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

Das Email des Garraumbodens kann durch die herunterfallende Mutter beschädigt werden.
Legen Sie zum Schutz z. B. ein Geschirrtuch auf den Garraumboden.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper kann beschädigt werden.
Drücken Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper niemals mit Gewalt herunter.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig herunter.

Die Garraumdecke ist nun zugänglich.

- Reinigen Sie die Garraumdecke mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Klappen Sie nach der Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper nach oben.
- Setzen Sie die Flügelmutter auf und drehen Sie sie fest.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein.

## Tür

Die Tür wiegt ca. 9 kg.

Die Tür besteht aus einem offenen System von 3 zum Teil Wärme reflektierend beschichteten Glasscheiben.

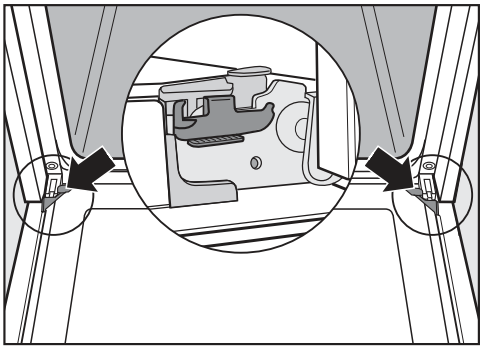
Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Außenscheibe kühl bleibt.

Um die Türscheiben zu reinigen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Tür ausbauen
2. Tür auseinanderbauen
3. Türscheiben reinigen
4. Tür zusammenbauen
5. Tür einbauen

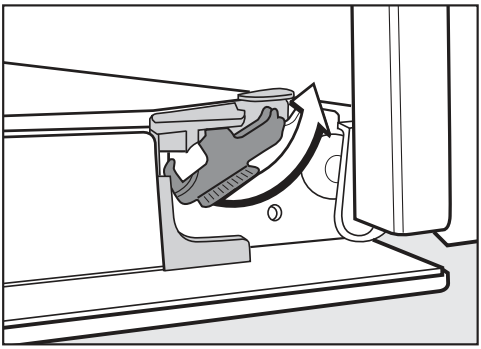
### Tür ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an heißen Oberflächen verbrennen.
Lassen Sie den Backofen erst abkühlen, bevor Sie die Tür ausbauen.



Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden.
Bevor Sie die Tür von diesen Halterungen abziehen können, müssen Sie erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegeln.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



■ Entriegeln Sie die Sperrbügel, indem Sie sie bis zum Anschlag drehen.

Der Backofen wird beschädigt, wenn Sie die Tür falsch ausbauen.

Ziehen Sie die Tür niemals waagerecht von den Halterungen, da diese an den Backofen zurückschlagen.

Ziehen Sie die Tür niemals am Türgriff von den Halterungen, da er abbrechen könnte.

■ Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.

Die Tür wiegt ca. 9 kg.



■ Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen Sie sie nach oben von den Halterungen ab. Achten Sie darauf, dass die Tür dabei nicht verkantet.

**Tür auseinanderbauen**

Die Tür besteht aus einem offenen System von 3 zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben.

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaußenscheibe kühl bleibt.

Wenn sich im Raum zwischen den Türscheiben Verschmutzungen niederschlagen, können Sie die Tür auseinanderbauen, um die Innenseiten zu reinigen.

Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

Beachten Sie bei der Reinigung der Türscheiben auch die Hinweise, die für die Backofenfront gelten.

Die Oberfläche der Aluminiumprofile wird durch Backofenreiniger beschädigt.

Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.

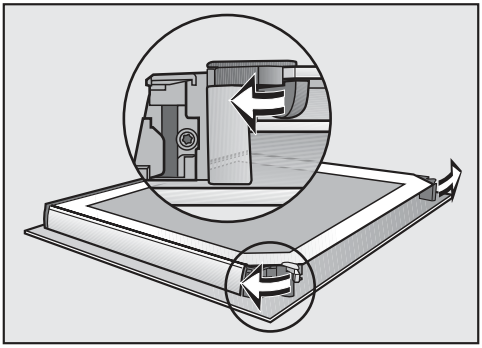
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

Die Tür kann zuklappen, wenn Sie sie im eingebauten Zustand auseinanderbauen.

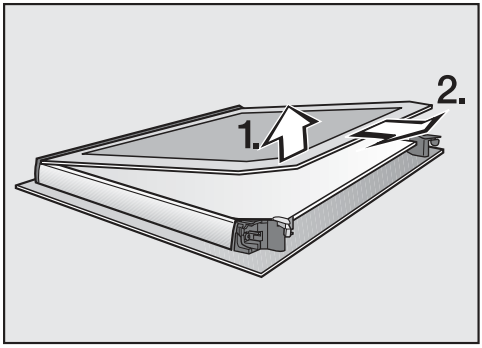
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

- Legen Sie die Türaußenscheibe auf eine weiche Unterlage (z. B. ein Geschirrtuch), um Kratzer zu vermeiden. Es ist sinnvoll, dabei den Griff neben die Tischkante zu legen, damit die Türscheibe eben aufliegt und nicht bei der Reinigung zerbrechen kann.

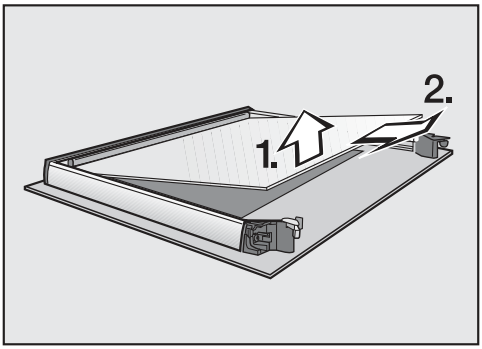


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:



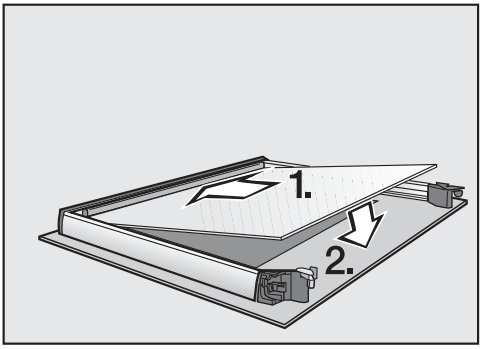

- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.



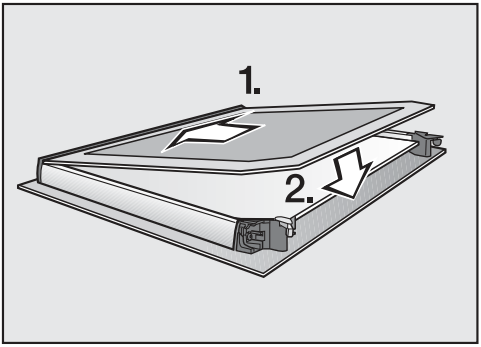

- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.

- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

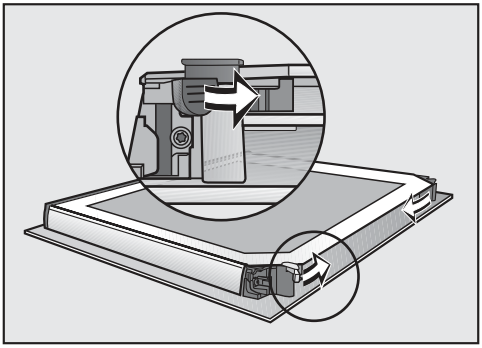
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:




- Setzen Sie die mittlere Türscheibe so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt).



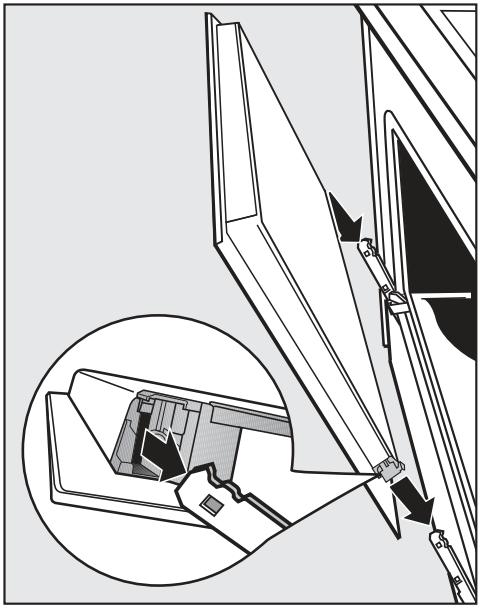

- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



- Schließen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach innen.

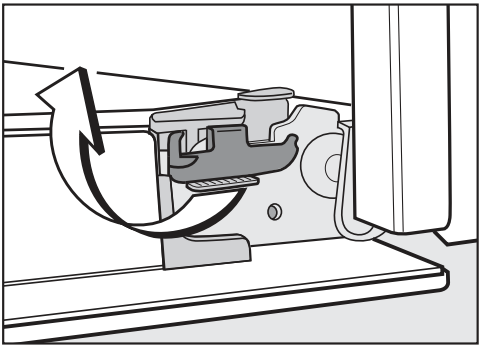
Die Tür ist wieder zusammengebaut.

**Tür einbauen**



- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Scharniere.
  Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.

Wenn die Sperrbügel nicht verriegelt sind, kann sich die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden.
Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder.



- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.de/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

## Hinweise im Display

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Das Display ist dunkel.** | Sie haben die Einstellung Tageszeit \| Anzeige \| Aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel.<br>■ Sobald Sie den Backofen einschalten, erscheint das Hauptmenü. Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung Tageszeit \| Anzeige \| Ein. |
| | Der Backofen hat keinen Strom.<br>■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Backofens in der Steckdose steckt.<br>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. |
| Inbetriebnahmesperre 🔒 **erscheint beim Einschalten im Display.** | Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet.<br>■ Bestätigen Sie mit *OK*.<br>Drücken Sie 6 Sek. „OK“ erscheint.<br>■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang aus, indem Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren.<br>■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Sicherheit \| Inbetriebnahmesperre 🔒 \| Aus. |
| 12:00 **erscheint im Display.** | Das Elektronetz war länger als 150 Stunden ausgefallen.<br>■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein. |
| Netzausfall **erscheint im Display.** | Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen.<br>■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.<br>■ Starten Sie den Garvorgang erneut. |

# Probleme beheben

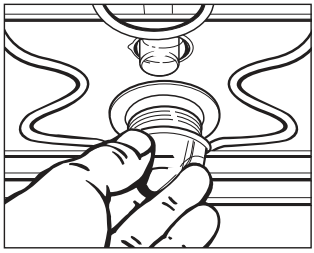
| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| Maximale Dauer erreicht **erscheint im Display.** | Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert.<br>■ Bestätigen Sie mit *OK*.<br>Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit. |
| Fehler **und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode erscheint im Display.** | Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.<br>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. |

## Unerwartetes Verhalten

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Die Sensortasten reagieren nicht.** | Sie haben die Einstellung Display \| QuickTouch \| Aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Backofen nicht.<br>■ Sobald Sie den Backofen einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Backofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display \| QuickTouch \| Ein. |
| | Der Backofen ist nicht an das Elektronetz angeschlossen.<br>■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Backofens in der Steckdose steckt.<br>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. |
| | Es liegt ein Problem in der Steuerung vor.<br>■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ⏻, bis sich das Display ausschaltet und der Backofen neu gestartet wird. |
| **Sie hören keinen Signalton.** | Die Signaltöne sind ausgeschaltet oder zu leise eingestellt.<br>■ Schalten Sie die Signaltöne ein oder erhöhen Sie die Lautstärke mit der Einstellung Lautstärke \| Signaltöne. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Der Garraum wird nicht heiß.** | Die Messeschaltung ist aktiviert.<br>Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.<br>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung mit der Einstellung Händler \| Messeschaltung \| Aus. |
| **Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.** | Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt.<br>■ Schalten Sie den Backofen wieder ein. |
| **Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.** | In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett.<br>■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach.<br>Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben. Sie erhalten das Miele Spezialfett über ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst. |
| **Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.** | Sie haben die Einstellung Beleuchtung \| „Ein“ für 15 Sekunden gewählt.<br>■ Wenn Sie die Garraumbeleuchtung während des gesamten Garvorgangs einschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung \| Ein. |
| **Die Garraumbeleuchtung ist aus.** | Sie haben die Einstellung Beleuchtung \| Aus gewählt.<br>■ Schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden durch Auswahl der Sensortaste ☼ ein.<br>■ Falls gewünscht, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung \| Ein oder „Ein“ für 15 Sekunden. |

# Probleme beheben

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.**<br> | Die Halogenlampe ist defekt.<br>⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.<br>Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen. Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.<br>■ Trennen Sie den Backofen vom Elektronetz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.<br>■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus.<br>■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Sockel G9).<br>■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts.<br>■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf. |

## Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.** | Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab.<br>■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur. |
| | Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.<br>■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Garzeit. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.** | Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt.<br>■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben. |
| | Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt.<br>■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen. |
| **Auf dem katalytischen Email befinden sich rostfarbene Verschmutzungen.** | Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt.<br>■ Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus und entfernen Sie diese Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste. |

## Ungewöhnliche Geräusche

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.** | Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet. |

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

## Kontakt bei Störungen

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

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

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

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

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

## Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

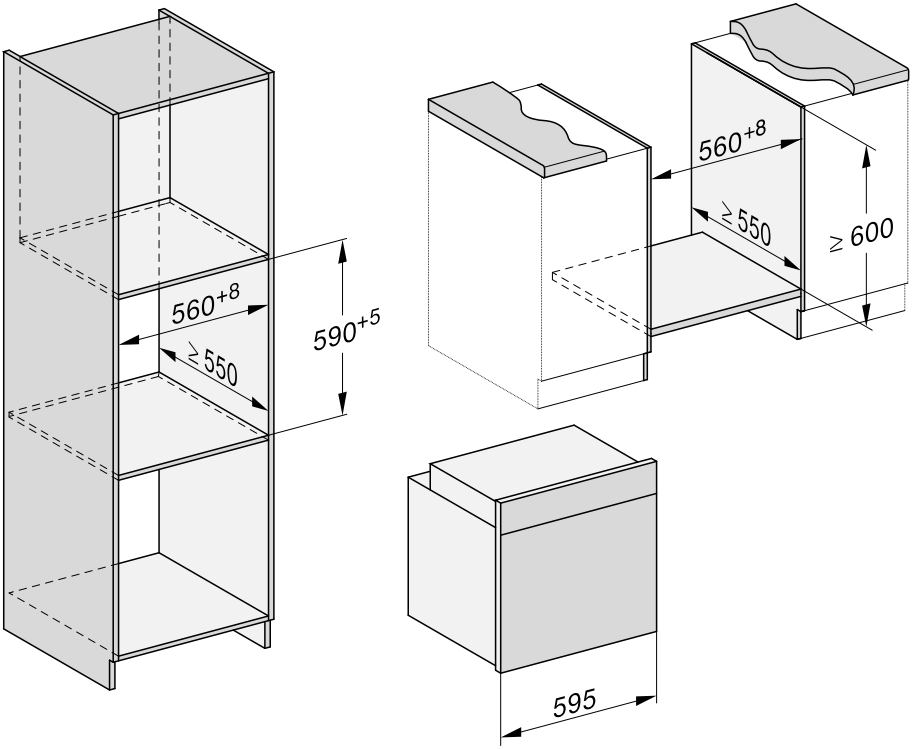
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

## Einbaumaße

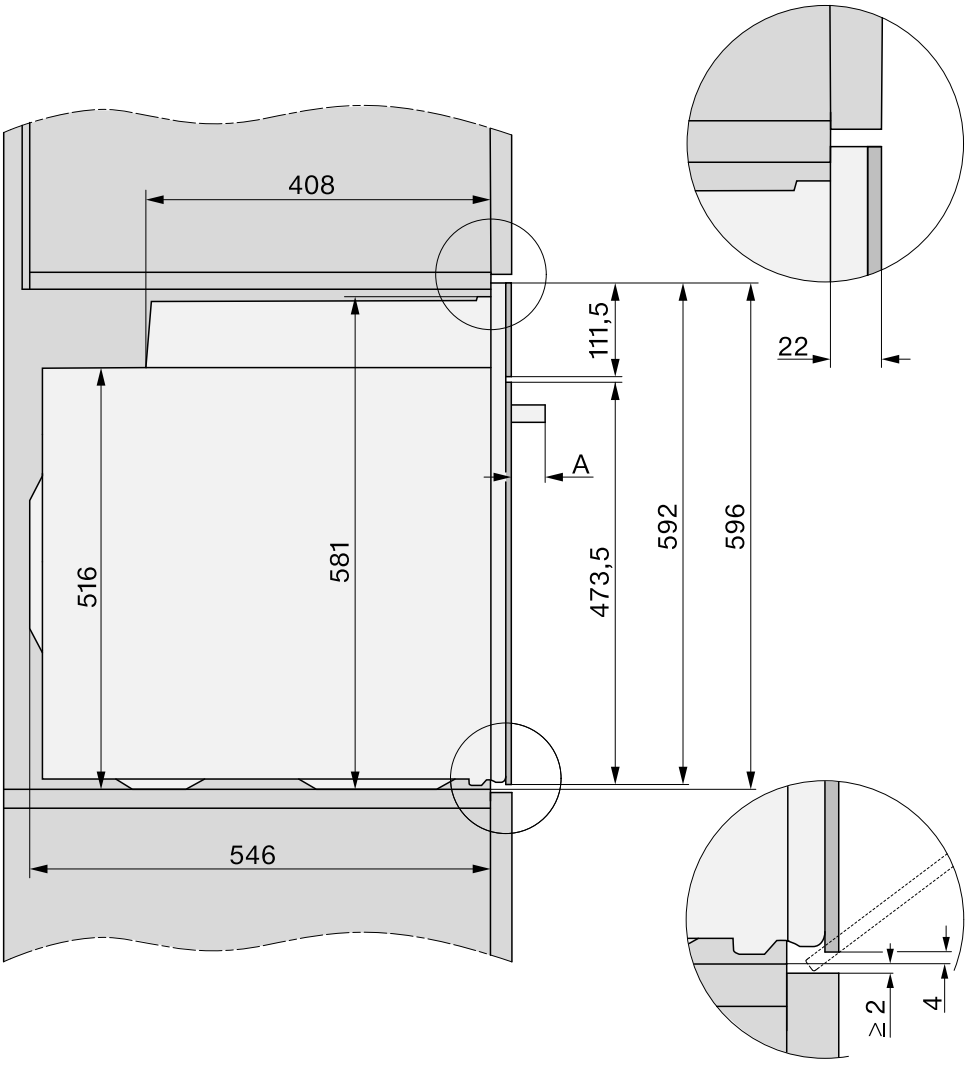
Die Maßangaben erfolgen in mm.

**Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank**

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

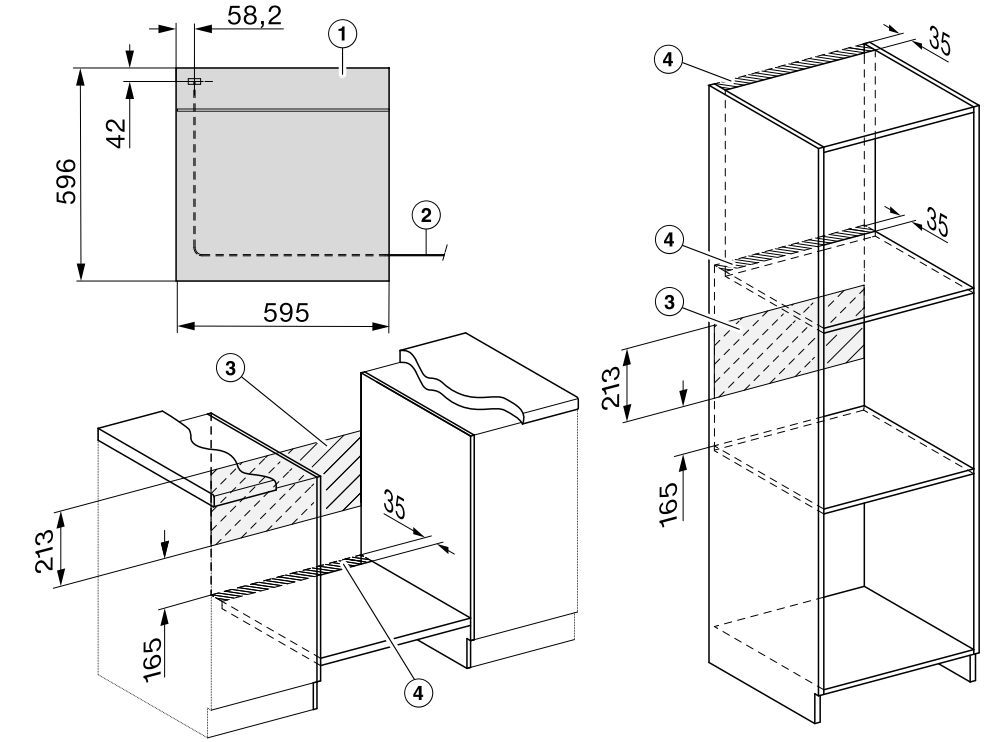


### Seitenansicht




**A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

### Anschlüsse und Belüftung




① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, Länge = 1.500 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Belüftungsausschnitt min. 150 $cm^2$

## Backofen einbauen

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

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

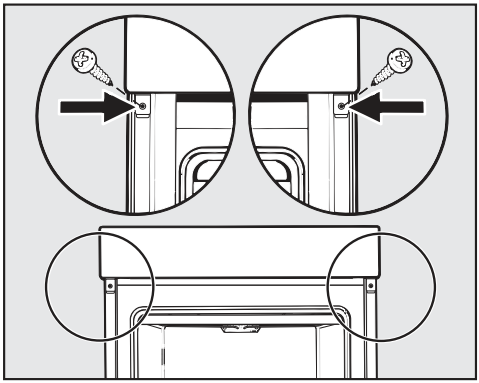
Beachten Sie beim Einbau unbedingt:
Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Backofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Backofen am Türgriff tragen.
Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen und das Zubehör herauszunehmen. Der Backofen ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

- Schieben Sie den Backofen in den Umbauschrank und richten Sie den Backofen aus.
- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie die Tür nicht ausgebaut haben.



- Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein.

## Elektroanschluss

⚠ Verletzungsgefahr!
Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Der Anschluss an das Elektronetz darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält.

Der Anschluss darf nur an eine nach VDE 0100 ausgeführte Elektroanlage erfolgen.

Der **Anschluss an eine Steckdose** (nach VDE 0701) ist zu empfehlen, da er die Trennung vom Elektronetz im Kundendienstfall erleichtert.

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

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

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

Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:

- Modellbezeichnung
- Fabrikationsnummer
- Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert)

Bei Anschlussänderung oder Austausch der Netzanschlussleitung muss der Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt verwendet werden.

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

### Backofen

Der Backofen ist mit einer 3-adrigen Netzanschlussleitung mit Netzstecker anschlussfertig für Wechselstrom 230 V, 50 Hz, ausgerüstet.

Die Absicherung erfolgt mit 16 A. Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß angelegte Schutzkontakt-Steckdose erfolgen.

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

# Angaben für Prüfinstitute

## Prüfspeisen nach EN 60350-1

| **Prüfspeisen** (Zubehör) | | [°C] | | 5 6 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Small Cakes (1 Backblech[1]) | | 150 | – | 2 | 25–35 |
| | | 160[4] | – | 3 | 20–30 |
| Small Cakes (2 Backbleche[1]) | | 150[4] | – | 1+3 | 25–35 |
| Spritzgebäck (1 Backblech[1]) | | 140 | – | 2 | 35–45 |
| | | 160[4] | – | 3 | 20–30 |
| Spritzgebäck (2 Backbleche[1]) | | 140 | – | 1+3 | 40–50[7] |
| Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm) | | 160 | – | 2 | 80–100 |
| | | 180 | – | 1 | 80–90 |
| Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm) | | 180 | – | 2 | 25–35 |
| | [3] | 150–170[4] | – | 2 | 25–45 |
| Toast (Rost[1]) | | 300 | – | 3 | 5–8 |
| Burger (Rost[1] in Ebene 4 und Universalblech[1] in Ebene 1) | | 300[5] | – | 4 | 15–25[8] |

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Grill groß, ✓ ein, – aus

[1] Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör.

[2] Verwenden Sie eine matte, dunkle Springform.
Stellen Sie die Springform mittig auf den Rost.

[3] Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Garzeit.

[4] Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[5] Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

[6] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC ein (falls vorhanden).

[7] Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

[8] Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

## Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

- Die Messung erfolgt in der Betriebsart Eco-Heißluft.
- Wählen Sie die Einstellung Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Beleuchtung“).
- Während der Messung befindet sich nur das für die Messung benötigte Zubehör im Garraum.
  Verwenden Sie kein weiteres eventuell vorhandenes Zubehör wie FlexiClip-Vollauszüge oder katalytisch beschichtete Teile wie die Seitenwände oder das Deckenblech.
- Eine wichtige Voraussetzung für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse ist, dass die Tür während der Messung dicht geschlossen ist.
  Je nach verwendeten Messelementen kann die Dichtfunktion der Türdichtung mehr oder weniger beeinträchtigt werden. Dies hat negative Auswirkungen auf das Messergebnis.
  Dieser Mangel ist durch Andrücken der Tür auszugleichen. Dazu können unter ungünstigen Umständen auch geeignete technische Hilfsmittel notwendig werden.
  Dieser Mangel tritt im normalen praktischen Gebrauch nicht auf.

### Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

| **MIELE** | |
|---|---|
| **Modellname/-kennzeichen** | H 7262 B |
| Energieeffizienzindex/Garraum ($EEI_{cavity}$) | 81,7 |
| Energieeffizienzklasse/Garraum | |
| A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz) | A+ |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus | 1,05 kWh |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus | 0,71 kWh |
| Zahl der Garräume | 1 |
| Wärmequellen pro Garraum | electric |
| Volumen des Garraums | 76 l |
| Masse des Gerätes | 42,0 kg |

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige aus | max. 0,3 W |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige ein | max. 0,8 W |
| Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand | 20 Min |

**Deutschland:**

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

Telefon: +49 5241 22 44 666*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

**Österreich:**

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800
(Festnetz zum Ortstarif; Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

**Luxemburg:**

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon (Kundendienst)
+352 497 11 30
Mo-Do 8.30-17.00 Uhr
Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

H 7262 B

de-DE, AT

M.-Nr. 11 627 331 / 01 / 002