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. 11 177 841

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen ... **6**
Ihr Beitrag zum Umweltschutz ... **14**
Übersicht ... **15**
Bedienelemente ... **16**
Taste Ein/Aus ... 17
Display ... 17
Sensortasten ... 17
Symbole ... 19
Bedienprinzip ... **20**
Menüpunkt auswählen ... 20
Einstellung in einer Auswahlliste ändern ... 20
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern ... 20
Betriebsart oder Funktion wählen ... 20
Zahlen eingeben ... 21
Buchstaben eingeben ... 21
MobileStart aktivieren ... 21
Ausstattung ... **22**
Typenschild ... 22
Lieferumfang ... 22
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör ... 22
Sicherheitseinrichtungen ... 26
PerfectClean veredelte Oberflächen ... 27
Pyrolysetaugliches Zubehör ... 27
Erste Inbetriebnahme ... **28**
Miele@home ... 28
Grundeinstellungen ... 29
Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen ... 30
Einstellungen ... **32**
Übersicht der Einstellungen ... 32
Menü „Einstellungen“ aufrufen ... 34
Sprache ⚑ ... 34
Tageszeit ... 34
Datum ... 34
Beleuchtung ... 34
Display ... 35
Lautstärke ... 35
Einheiten ... 35
Booster ... 36
Schnellabkühlen ... 36
Warmhalten ... 36
Vorschlagstemperaturen ... 36
Pyrolyseempfehlung ... 37
Kühlgebläsenachlauf ... 37

Inhalt

Sicherheit 37
Miele@home 38
Scan & Connect durchführen 38
Fernsteuerung 39
MobileStart aktivieren 39
RemoteUpdate 39
Softwareversion 40
Händler 40
Werkeinstellungen 40
Betriebsstunden 40
Kurzzeit **41**
Haupt- und Untermenüs **42**
Tipps zum Energiesparen **44**
Bedienung **46**
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern 46
Temperatur und Kerntemperatur ändern 46
Garzeiten einstellen 47
Eingestellte Garzeiten ändern 47
Eingestellte Garzeiten löschen 47
Garvorgang abbrechen 48
Garraum vorheizen 48
Booster 49
Vorheizen 49
Schnellabkühlen 50
Warmhalten 50
Crisp function 51
Klimagaren **52**
Garvorgang mit Klimagaren starten 52
Restwasser verdampfen 54
Automatikprogramme **56**
Kategorien 56
Automatikprogramme verwenden 56
Hinweise zur Verwendung 56
Weitere Anwendungen **57**
Auftauen 57
Dörren 57
Geschirr wärmen 58
Warmhalten 58
Niedertemperaturgaren 59
Einkochen 60
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte 61
Eigene Programme **62**

Inhalt

Backen ... **65**
Tipps zum Backen ... 65
Hinweise zu den Gartabellen ... 65
Hinweise zu den Betriebsarten ... 66
Braten ... **67**
Tipps zum Braten ... 67
Hinweise zu den Gartabellen ... 67
Hinweise zu den Betriebsarten ... 68
Speisenthermometer ... 69
Grillen ... **71**
Tipps zum Grillen ... 71
Hinweise zu den Gartabellen ... 71
Hinweise zu den Betriebsarten ... 72
Reinigung und Pflege ... **73**
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 73
Normale Verschmutzungen entfernen ... 74
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge) ... 74
Garraum mit Pyrolyse reinigen ... 74
Entkalken ... 77
Tür ausbauen ... 80
Tür auseinanderbauen ... 81
Tür einbauen ... 84
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen ... 84
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen ... 85
Was tun, wenn **86**
Kundendienst ... **90**
Kontakt bei Störungen ... 90
Garantie ... 90
Installation ... **91**
Einbaumaße ... 91
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank ... 91
Seitenansicht ... 92
Anschlüsse und Belüftung ... 93
Backofen einbauen ... 94
Elektroanschluss ... 95
Gartabellen ... **96**
Rührteig ... 96
Mürbeteig ... 97
Hefeteig ... 98
Quark-Öl-Teig ... 99
Biskuitteig ... 99
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck ... 100
Pikantes ... 101

Rind 102
Kalb 103
Schwein 104
Lamm, Wild 105
Geflügel, Fisch 106
Angaben für Prüfinstitute **107**
Prüfspeisen nach EN 60350-1 107
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 108
Datenblatt für Haushaltsbacköfen 108
Technische Daten **109**
Konformitätserklärung 109
Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul 109

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 Spezialleuchtmittel eingebaut. Diese Spezialleuchtmittel dürfen nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Sie sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

▶ Dieser Backofen enthält 1 Lichtquelle der Energieeffizienzklasse F.

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

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

Technische Sicherheit

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

▶ Beschädigungen am 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 (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

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

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

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

▶ Der 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  oder 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.

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

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilt 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.

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

▶ Verletzungsgefahr durch schädliche Dämpfe. Bei der Pyrolysereinigung können Dämpfe freigesetzt werden, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.
Halten Sie sich während der Pyrolysereinigung nicht längere Zeit in der Küche auf und hindern Sie Kinder und Haustiere daran, die Küche zu betreten. Sorgen Sie während der Pyrolysereinigung für eine gute Durchlüftung der Küche. Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“). Bauen Sie die Aufnahmegitter wieder korrekt ein.

▶ 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.

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

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der 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.

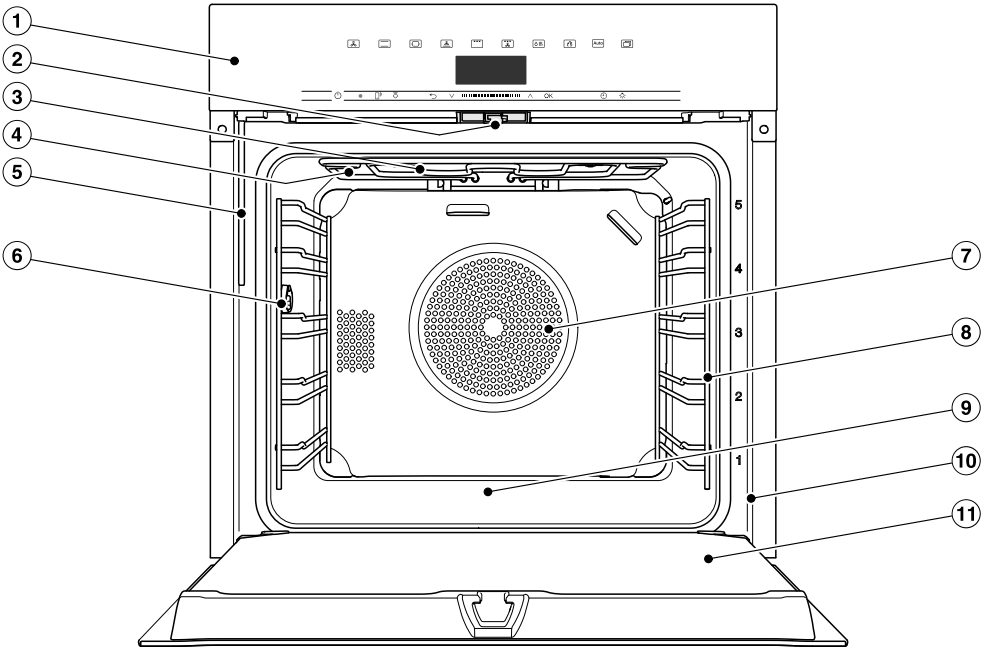
Entsorgung des Altgerätes

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.



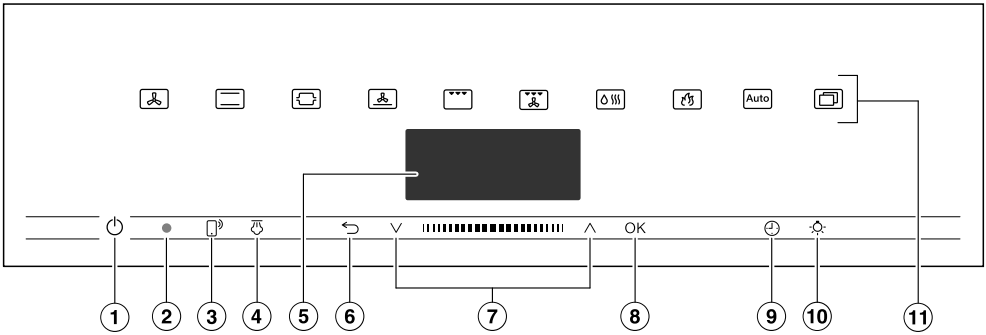
Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. 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.

Backofen



① Bedienelemente
② Türverschluss
③ Oberhitze-/Grillheizkörper
④ Öffnungen für die Dampfzufuhr
⑤ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
⑥ Anschlussbuchse für das Speisenthermometer
⑦ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
⑧ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
⑨ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
⑩ Frontrahmen mit Typenschild
⑪ Tür

Bedienelemente



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

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Sensortaste
Zum Steuern des Backofens über Ihr mobiles Endgerät

④ Sensortaste
Zum Auslösen der Dampfstöße

⑤ Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

⑥ Sensortaste ⮌
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Ändern von Menüpunkten während eines Garvorgangs

⑦ Navigationsbereich mit Pfeiltasten ∧ und ∨
Zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten

⑧ Sensortaste *OK*
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen

⑨ Sensortaste
Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang

⑩ Sensortaste
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

⑪ 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“.

Bedienelemente

Sensortasten unterhalb des Displays

Sensortaste	Funktion
	Wenn Sie den Backofen über Ihr mobiles Endgerät steuern wollen, müssen Sie über das System Miele@home verfügen, die Einstellung Fernsteuerung einschalten und diese Sensortaste berühren. Anschließend leuchtet diese Sensortaste und die Funktion MobileStart ist verfügbar. Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Backofen über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“).
	Wenn Sie in der Betriebsart Klimagaren manuelle Dampfstöße gewählt haben, lösen Sie die Dampfstöße mit dieser Sensortaste aus. Sobald ein Dampfstoß ausgelöst werden kann, leuchtet diese Sensortaste orange. Parallel zu einem ablaufenden Dampfstoß erscheint im Display .
	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste Werte und Einstellungen wie z. B. Temperatur oder Booster für den Garvorgang ändern oder den Garvorgang abbrechen.
∧ ∨	Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nacheinander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein. Sie können Werte oder Einstellungen, die hell unterlegt sind, mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.

Sensortaste	Funktion
OK	Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie mit der Sensortaste *OK* aufrufen. Anschließend können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Bestätigung mit *OK* speichern Sie die Änderungen. Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit *OK*.
◴	Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. 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. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.

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 (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“).

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 hell unterlegt ist.

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

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich ❙❙■■❙❙ nach rechts oder links, bis der gewünschte Wert erscheint oder die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.

Tipp: Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken ✓ gekennzeichnet.

- 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.

- Blättern Sie unter Weitere ⧉ in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Stellen Sie die Werte für den Garvorgang ein.
- 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.

Buchstaben eingeben

Sie geben Buchstaben über den Navigationsbereich ein. Wählen Sie kurze, prägnante Namen.

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich nach rechts oder links, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

Tipp: Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.
Die Zeichen können Sie nacheinander mit ⮌ löschen.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.
- Wenn Sie den Namen eingegeben haben, wählen Sie ✓.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Name wird gespeichert.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste, um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste leuchtet. Sie können den Backofen über die Miele App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Backofen hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.
Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

Ausstattung

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
- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Saugnapf zum Entkalken des Verdampfungssystems
- 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.

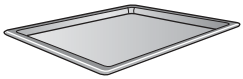
Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

Die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) werden auf der unteren Strebe eingebaut.

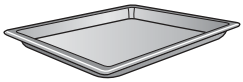
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“).

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 72:



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

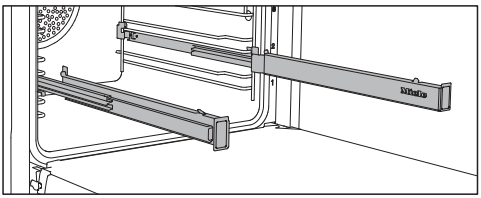
Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten ein.

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.

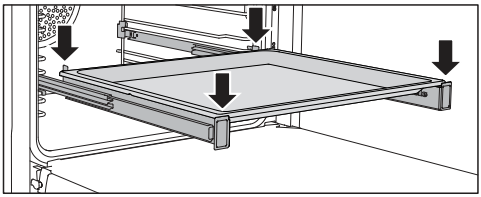
FlexiClip-Vollauszüge HFC 72

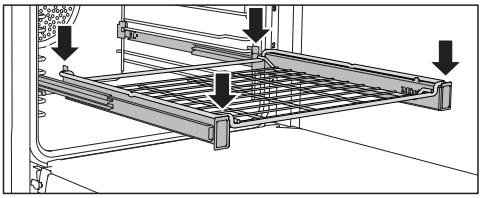


Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in den Ebenen 1–4 verwenden.

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.

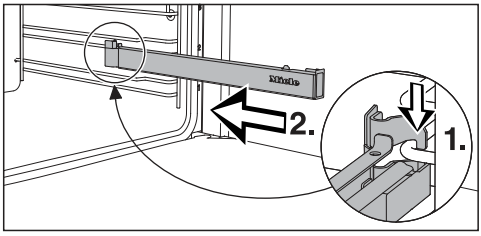
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

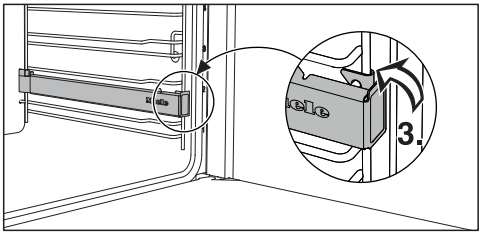
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

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.).

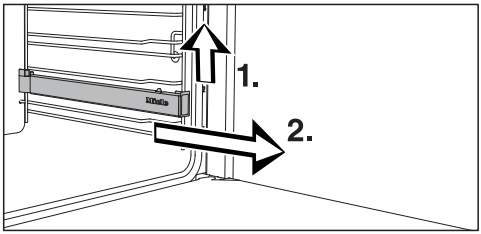


■ Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

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



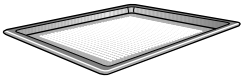
Die **ungelochte runde Backform HBF 27-1** ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

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.

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**.

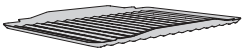
Backstein HBS 70



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.

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.

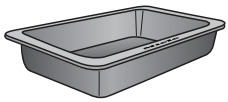
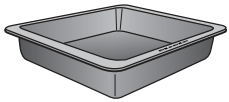
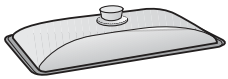
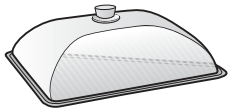
Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Gourmet-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.

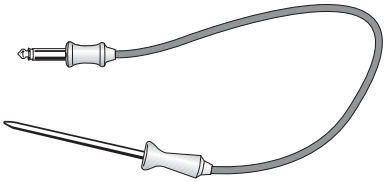
Die Gourmet-Bräter gibt es in unterschiedlichen Tiefen. Breite und Höhe sind gleich.

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

Tiefe: 22 cm	**Tiefe: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

*für Induktionskochfelder geeignet

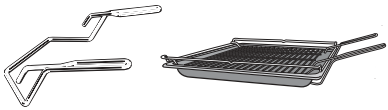
Speisenthermometer



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.

Entnahmegriff HEG



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

Zubehör zur Reinigung und Pflege

- Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalken des Backofens
- 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“).
- **Türverriegelung** für die Pyrolysereinigung
  Zu Beginn der Pyrolysereinigung wird die Tür aus Sicherheitsgründen verriegelt. Die Tür wird erst wieder entriegelt, wenn die Temperatur im Garraum unter 280 °C gesunken ist.

PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

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

Pyrolysetaugliches Zubehör

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

Das nachfolgend aufgeführte Zubehör kann während der Pyrolysereinigung im Garraum bleiben:

- Aufnahmegitter
- FlexiClip-Vollauszüge HFC 72
- Rost

Miele@home

Ihr Backofen ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

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

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

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

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

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

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

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

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

Verfügbarkeit Miele@home

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

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

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

Miele App

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



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.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint „Miele@home“ einrichten.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie Weiter und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wenn Sie die Einrichtung auf einen späteren Zeitpunkt verschieben möchten, wählen Sie Überspringen und bestätigen Sie mit *OK*.
  Informationen zum späteren Einrichten finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“.
- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie die gewünschte Verbindungsmethode.

Das Display und die Miele App führen Sie durch die weiteren Schritte.

Datum einstellen

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

Tageszeit einstellen

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

Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen

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

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

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Backofen und Zubehör.
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge 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 Klimagaren.
- Wählen Sie Klimagaren + Heißluft plus.

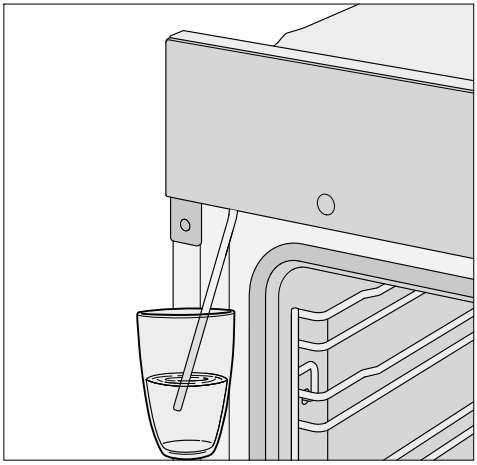
Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

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



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

Der Einsaugvorgang startet.

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

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

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

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Nach einiger Zeit wird automatisch ein Dampfstoß ausgelöst.

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

Heizen Sie den 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.

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... | deutsch | english | ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein | Aus* | Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std | 24 Std* Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit ■■■■□□□ QuickTouch Ein | Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■□□□□□□ Tastenton ■■■■□□□ Begrüßungsmelodie Ein* | Aus
Einheiten	Temperatur °C* | °F
Booster	Ein* Aus
Schnellabkühlen	Ein* Aus
Warmhalten	Ein Aus*
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	Ein Aus*
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert

* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sicherheit	Tastensperre Ein | Aus* Inbetriebnahmesperre 🔒 Ein | Aus*
Miele@home	Aktivieren | Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein | Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme 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.

Wenn der Backofen mit einem WLAN-Netzwerk verbunden und in der Miele App angemeldet ist, wird die Uhrzeit anhand der Standorteinstellung in der Miele App synchronisiert.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

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.

Schnellabkühlen

Mit der Funktion Schnellabkühlen können Sie das Gargut und den Garraum nach Beendigung des Garvorgangs schnell abkühlen.

Diese Funktion ist sinnvoll, wenn Sie z. B. direkt im Anschluss ein Automatikprogramm starten wollen, für das der Garraum kalt sein muss.

In Verbindung mit der Funktion Warmhalten können Sie Gargut nach Beendigung eines Garvorgangs warm halten, ohne es ungewollt nachzugaren.

- Ein
  Die Funktion Schnellabkühlen ist eingeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet die Tür automatisch einen Spalt. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum schnell ab.
- Aus
  Die Funktion Schnellabkühlen ist ausgeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt die Tür geschlossen. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum ab.

Warmhalten

Mit der Funktion Warmhalten können Sie das Gargut nach Beendigung des Garvorgangs warm halten, ohne es ungewollt nachzugaren. Das Gargut wird auf einer voreingestellten Temperatur warm gehalten (Einstellungen | Vorschlagstemperaturen | Warmhalten).

Sie können die Funktion Warmhalten nur in Verbindung mit der Funktion Schnellabkühlen verwenden.

- Ein
  Die Funktion Warmhalten ist eingeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet die Tür automatisch einen Spalt. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum schnell auf die voreingestellte Temperatur ab. Sobald die Temperatur erreicht ist, schließt die Tür wieder automatisch, um das Gargut warm zu halten.
- Aus
  Die Funktion Warmhalten ist ausgeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt die Tür geschlossen. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum ab.

Vorschlagstemperaturen

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

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

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

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

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können ebenfalls die Vorschlagstemperatur für die Funktion Warmhalten ändern.

Pyrolyseempfehlung

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

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* mindestens 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 sowie die Funktion MobileStart nutzen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Stromausfall 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.

Miele@home

Der Backofen gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten. Ihr Backofen ist ab Werk mit einem WLAN-Kommunikationsmodul ausgestattet und für die drahtlose Kommunikation geeignet.

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

- Aktivieren
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home deaktiviert ist. Die WLAN-Funktion wird wieder eingeschaltet.
- Deaktivieren
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Miele@home bleibt eingerichtet, die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet.
- Verbindungsstatus
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Im Display erscheinen Informationen wie WLAN-Empfangsqualität, Netzwerkname und IP-Adresse.
- Neu einrichten
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Sie setzen die Netzwerkeinstellungen zurück und richten sofort eine neue Netzwerkverbindung ein.
- Zurücksetzen
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet und die Verbindung zum WLAN-Netzwerk wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können. Setzen Sie die Netzwerkeinstellungen zurück, wenn Sie den Backofen entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Backofen in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Backofen zugreifen kann.
- Einrichten
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Scan & Connect durchführen

Die erste Inbetriebnahme wurde durchgeführt, ohne Miele@home einzurichten.

■ Scannen Sie den QR-Code.

Wenn Sie die Miele App installiert haben und ein Benutzerkonto besitzen, werden Sie direkt zur Vernetzung geführt.

Wenn Sie die Miele App noch nicht installiert haben, werden Sie in den Apple App Store® oder den Google Play Store™ geführt.

■ Installieren Sie die Miele App und richten Sie ein Benutzerkonto ein.

■ Scannen Sie den QR-Code erneut.

Die Miele App führt Sie durch die Einrichtung.

Fernsteuerung

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

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt der Backofen max. 2 W.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste, um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste leuchtet. Sie können den Backofen über die Miele App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Backofen hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

RemoteUpdate

Der Menüpunkt RemoteUpdate wird nur angezeigt und ist wählbar, wenn die Voraussetzungen für die Nutzung von Miele@home erfüllt sind (siehe Kapitel „Erste Inbetriebnahme“, Abschnitt „Miele@home“).

Über das RemoteUpdate kann die Software Ihres Backofens aktualisiert werden. Steht ein Update für Ihren Backofen zur Verfügung, so wird dieses durch Ihren Backofen automatisch heruntergeladen. Die Installation eines Updates erfolgt nicht automatisch, sondern muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Wenn Sie ein Update nicht installieren, können Sie Ihren Backofen wie gewohnt nutzen. Miele empfiehlt jedoch, die Updates zu installieren.

Einschalten/Ausschalten

Werkseitig ist das RemoteUpdate eingeschaltet. Ein zur Verfügung stehendes Update wird automatisch heruntergeladen und muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Schalten Sie das RemoteUpdate aus, wenn Sie möchten, dass kein Update automatisch heruntergeladen wird.

Ablauf des RemoteUpdates

Informationen über den Inhalt und Umfang eines Updates werden in der Miele App bereitgestellt.

Steht ein Update zur Verfügung, wird im Display Ihres Backofens eine Meldung angezeigt.

Sie können das Update sofort installieren oder die Installation auf später verschieben. Die Abfrage erfolgt dann nach dem erneuten Einschalten des Backofens.

Möchten Sie das Update nicht installieren, schalten Sie das RemoteUpdate aus.

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

- Solange Sie keine Meldung erhalten, steht kein Update zur Verfügung.
- Ein installiertes Update kann nicht rückgängig gemacht werden.

- Schalten Sie den Backofen während des Updates nicht aus. Das Update wird anderenfalls abgebrochen und nicht installiert.
- Einige Softwareupdates können nur vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

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 aktiviert. 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.
- Eigene Programme
  Alle eigenen Programme werden gelöscht.
- Vorschlagstemperaturen
  Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Betriebsstunden

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

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.

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

Kurzzeit einstellen

Wenn Sie die Einstellung 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 abläuft, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit in der Fußzeile.

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.

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30 – 250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30 – 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
Klimagaren		
Klimagaren + Bratautomatik	160 °C	130 – 230 °C
Klimagaren + Heißluft plus	160 °C	130 – 250 °C
Klimagaren + Intensivbacken	170 °C	130 – 250 °C
Klimagaren + Ober-/Unterhitze	180 °C	130 – 280 °C
Pyrolyse		
Automatikprogramme Auto		

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Weitere		
Unterhitze	190 °C	100 – 280 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100 – 250 °C
Auftauen	25 °C	25 – 50 °C
Dörren	60 °C	30 – 70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50 – 100 °C
Hefeteig gehen lassen		
15 Minuten aufgehen	–	–
30 Minuten aufgehen	–	–
45 Minuten aufgehen	–	–
Warmhalten	75 °C	60 – 90 °C
Entkalken		
Einstellungen		
Betriebsstunden		

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 für einen Garvorgang eine Garzeit eingegeben haben, schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.
- Starten Sie die Pyrolysereinigung 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“).

■ Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart und Vorschlagstemperatur erscheinen.

■ 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*.

Soll- und Isttemperatur erscheinen 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 über die Sensortaste ⮌ ändern.

■ Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

Je nach Betriebsart können folgende Einstellungen erscheinen:

- Temperatur
- Kerntemperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Booster
- Vorheizen
- Schnellabkühlen
- Warmhalten
- Crisp function

Werte und Einstellungen ändern

■ Wählen Sie den gewünschten Wert oder die gewünschte Einstellung und bestätigen Sie mit *OK*.

■ Ändern Sie den Wert oder die Einstellung und bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Werten und Einstellungen weiter.

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 Sensortaste ⮌.

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

Tipp: Die Temperatur können Sie direkt über den Navigationsbereich ändern.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Sie brechen einen Garvorgang über die orange leuchtende Sensortaste der Betriebsart oder über die Sensortaste ⮌ ab.

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

Über die Sensortaste der Betriebsart gelangen Sie anschließend ins Hauptmenü zurück.

Wenn die Funktion Schnellabkühlen eingeschaltet ist, öffnet die Tür nach Beendigung des Garvorgangs automatisch einen Spalt und das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum schnell ab.

Über die Sensortaste der gewählten Betriebsart gelangen Sie zurück ins Hauptmenü.

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Das Hauptmenü erscheint.

- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ⮌.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Vorgang abbrechen? erscheint.

- Wählen Sie Ja.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ⮌.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Ja.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Garraum vorheizen

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

Die Funktion Vorheizen kann in jeder Betriebsart verwendet werden und muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.
Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst nach der Aufheizphase ab.

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, Klimagaren und Ober-/Unterhitze
- Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis ca. 30 Minuten) sowie empfindliche Teige (z. B. Biskuit) in der Betriebsart Ober-/Unterhitze (ohne die Funktion 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
- Klimagaren

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 ein- oder ausschalten

Wenn Sie die Einstellung Booster | Ein gewählt haben, können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln ausschalten.

Entsprechend können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln einschalten, wenn Sie die Einstellung Booster | Aus gewählt haben.

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

■ Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

■ Wählen Sie Booster | Aus.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst ab, wenn die Solltemperatur erreicht ist und Sie das Gargut eingeschoben haben.
Starten Sie den Garvorgang sofort, ohne den Startzeitpunkt zu verschieben.

Vorheizen einschalten

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

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

■ Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

■ Wählen Sie Vorheizen | Ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Meldung Gargut einschieben um erscheint mit einer Uhrzeit. Der Garraum wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Schnellabkühlen

Mit der Funktion Schnellabkühlen können Sie das Gargut und den Garraum nach Beendigung des Garvorgangs schnell abkühlen.

Schnellabkühlen für einen Garvorgang ein- oder ausschalten

Wenn Sie die Einstellung Schnellabkühlen | Ein gewählt haben, können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln ausschalten.

Entsprechend können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln einschalten, wenn Sie die Einstellung Schnellabkühlen | Aus gewählt haben.

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

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.
- Wählen Sie Schnellabkühlen | Aus.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn die Funktion Warmhalten ebenfalls eingeschaltet ist, erscheint Wenn „Schnellabkühlen“ deaktiviert wird, wird auch „Warmhalten“ ausgeschaltet..

- Falls erforderlich, bestätigen Sie diese Meldung mit *OK*.

Die Funktionen Schnellabkühlen und Warmhalten sind ausgeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt die Tür geschlossen. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum ab.

Warmhalten

Mit der Funktion Warmhalten können Sie das Gargut nach Beendigung des Garvorgangs warm halten, ohne es ungewollt nachzugaren.

Das Gargut wird auf einer voreingestellten Temperatur warm gehalten (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Vorschlagstemperaturen“).

Sie können die Funktion Warmhalten nur in Verbindung mit der Funktion Schnellabkühlen verwenden.

Wenn Sie die Einstellung Warmhalten | Ein gewählt haben, können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln ausschalten.

Entsprechend können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln einschalten, wenn Sie die Einstellung Warmhalten | Aus gewählt haben.

Warmhalten für einen Garvorgang einschalten

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

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.
- Wählen Sie Warmhalten | Ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn die Funktion Schnellabkühlen ebenfalls ausgeschaltet ist, erscheint „Warmhalten“ benötigt „Schnellabkühlen“. „Schnellabkühlen“ wird ebenfalls aktiviert..

- Falls erforderlich, bestätigen Sie die Meldung mit *OK*.

Die Funktionen Warmhalten und Schnellabkühlen sind eingeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet die Tür automatisch einen Spalt. Das Kühlge-

bläse kühlt das Gargut und den Garraum schnell auf die voreingestellte Temperatur ab.
Sobald die Temperatur erreicht ist, schließt die Tür wieder automatisch, um das Gargut warm zu halten.

Warmhalten für einen Garvorgang ausschalten

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

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.
- Wählen Sie Warmhalten | Aus.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Funktion Warmhalten ist ausgeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt die Tür geschlossen. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum ab.

Die Einstellung für die Funktion Schnellabkühlen verändert sich nicht.

Crisp function

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

Besonders Geflügel erhält mit dieser Funktion eine krosse Haut.

Crisp function einschalten

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.
- Wählen Sie Crisp function | Ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Funktion Crisp function ist eingeschaltet.

Klimagaren

Ihr Backofen ist mit einem Verdampfungssystem zur Feuchteunterstützung von Garvorgängen ausgestattet. Beim Backen, Braten oder Garen in der Betriebsart Klimagaren garantieren optimierte Dampfzufuhr und Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis.

Sie können die Feuchteunterstützung mit unterschiedlichen Beheizungsarten kombinieren:

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

Nach Auswahl der Betriebsart stellen Sie die Temperatur ein und legen Art und Anzahl der Dampfstöße fest (Automatischer Dampfstoß, Dampfstöße manuell oder Dampfstöße zeitgesteuert).

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

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

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

Geeignetes Gargut

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

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

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

Tipp: Nutzen Sie die beiliegenden Rezepte oder die Miele App als Anhaltspunkt.

Garvorgang mit Klimagaren starten

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

- Bereiten Sie das Gargut vor und schieben Sie es in den Garraum.
- Wählen Sie Klimagaren.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart mit Feuchteunterstützung.
  Die Garvorgänge laufen mit allen Beheizungsarten gleich ab.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Vorschlagstemperatur erscheint.

Temperatur einstellen

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

Die Auswahl für das Auslösen der Dampfstöße erscheint.

Dampfstöße wählen

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

Wenn Sie mehrere Dampfstöße ausgewählt haben, erscheint die Auswahl für das Auslösen der Dampfstöße.

- Wählen Sie, wie die Dampfstöße ausgelöst werden sollen.

- Dampfstöße manuell
  Sie lösen die Dampfstöße selbst aus.
- Dampfstöße zeitgesteuert
  Sie stellen die Zeitpunkte für die Dampfstöße ein. Der Backofen löst 1, 2 oder 3 Dampfstöße nach der eingestellten Zeit aus.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

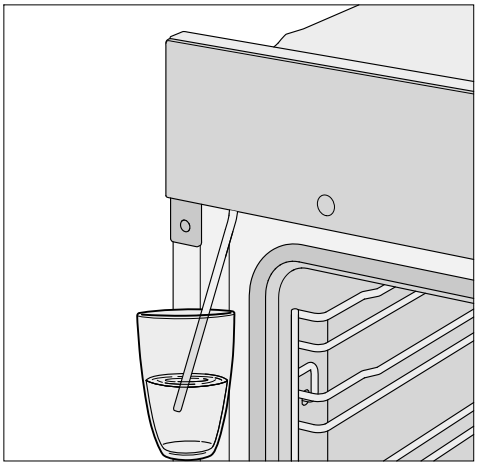
Wenn Sie die Funktion Vorheizen verwenden wollen, berücksichtigen Sie die Aufheizphase bei den manuellen und zeitgesteuerten Dampfstößen (siehe Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Vorheizen“).

- Stellen Sie die Zeitpunkte für die Dampfstöße ein, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten

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



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

Der Einsaugvorgang startet.

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

Sie können den Einsaugvorgang jederzeit durch Auswahl von *OK* unterbrechen und wieder fortsetzen.

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

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

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

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

Wenn Sie Dampfstöße zeitgesteuert gewählt haben, können Sie den Zeitpunkt vor dem Auslösen über i Info prüfen.

Dampfstöße auslösen

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

Automatischer Dampfstoß

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst.

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

Nach dem Dampfstoß erlöschen und Dampfstoß aktiv.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

Dampfstöße manuell

Sie können die Dampfstöße auslösen, sobald die Sensortaste leuchtet.

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

Der Dampfstoß wird ausgelöst. und Dampfstoß aktiv erscheinen im Display und die Sensortaste erlischt.

- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen, sobald die Sensortaste leuchtet.

Nach dem letzten Dampfstoß erlöschen die Sensortaste , der Hinweis und im Display.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

Dampfstöße zeitgesteuert

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

und Dampfstoß aktiv erscheinen, wenn der Dampfstoß ausgelöst wird.

Nach dem letzten Dampfstoß erlöschen und Dampfstoß aktiv.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

Restwasser verdampfen

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

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

Bei der nächsten Nutzung von Klimagaren oder eines Automatikprogramms mit Feuchteunterstützung erscheint Restwasser verdampfen.

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

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

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

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

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

Restwasserverdampfung sofort durchführen

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

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Die Abfrage Restwasser verdampfen? erscheint.

- Wählen Sie Ja.

Restwasser verdampfen und eine Zeitangabe erscheinen.

Die Restwasserverdampfung startet. Sie können den Ablauf verfolgen.

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

Am Ende der Restwasserverdampfung ertönt ein Signal und Fertig erscheint.

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

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

Restwasserverdampfung überspringen

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

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen? erscheint.

- Wählen Sie Überspringen.

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

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

Automatikprogramme

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

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.

Tipp: Über i Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben oder Wenden des Garguts aufrufen.

Hinweise zur Verwendung

- Bei der Verwendung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte eine Orientierungshilfe geben. Mit dem jeweiligen Automatikprogramm können auch ähnliche Rezepte mit abweichenden Mengen zubereitet werden.
- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Bei einigen Automatikprogrammen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display.
- Bei einigen Automatikprogrammen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. zum Angießen von Flüssigkeit).
- Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.
- Bei der Verwendung des Speisenthermometers hängt die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur ab.
- Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie Nachgaren oder Nachbacken. Das Gargut wird mit der konventionellen Beheizung jeweils 3 Minuten nachgegart oder nachgebacken.

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zu den folgenden Anwendungen:

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

Auftauen

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

- Wählen Sie Weitere [⊡].
- Wählen Sie Auftauen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.

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.

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 Weitere [⊡].
- Wählen Sie Dörren.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Trocknungszeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- 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

Spezialanwendung/Betriebsart,
Temperatur, Trocknungszeit,
Spezialanwendung Dörren,
Betriebsart Ober-/Unterhitze

*Trocknen Sie Kräuter nur auf dem Universalblech in Ebene 2 und verwenden Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze, da bei der Spezialanwendung Dörren 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

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

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

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

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

Hefeteig gehen lassen

Dieses Programm wurde für das Gehen von Hefeteig entwickelt.

- Wählen Sie Weitere.
- Wählen Sie Hefeteig gehen lassen.
- Wählen Sie die Aufgehzeit.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Warmhalten

Sie können Lebensmittel im Garraum für mehrere Stunden warm halten.

Um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten, wählen Sie eine möglichst kurze Zeit.

- Wählen Sie Weitere [⊡].
- Wählen Sie Warmhalten.
- Schieben Sie die warm zu haltenden Lebensmittel in den Garraum und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Zeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

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

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

Gläser nach dem Einkochen 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.

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.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

- Sie können bis zu 9 Garschritte kombinieren, um den Ablauf von Lieblingsrezepten oder häufig verwendeten Rezepten genau zu beschreiben. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Einstellungen wie z. B. Betriebsart, Temperatur und Garzeit oder Kerntemperatur.
- Sie können die Ebene(n) für das Gargut festlegen.
- Sie können den Programmnamen eingeben, der zu Ihrem Rezept gehört.

Wenn Sie Ihr Programm erneut aufrufen und starten, läuft es automatisch ab.

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

- Speichern Sie nach dem Ablauf ein Automatikprogramm als eigenes Programm.
- Speichern Sie nach dem Ablauf einen Garvorgang mit eingestellter Garzeit.

Anschließend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

■ Wählen Sie Weitere [⊡].

■ Wählen Sie Eigene Programme.

■ Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

■ Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

Wenn Sie die Funktion Vorheizen wählen, schließen Sie den ersten Garschritt zunächst ab. Anschließend fügen Sie über Garschritt hinzufügen einen weiteren Garschritt hinzu, in dem Sie eine Garzeit einstellen. Erst dann können Sie das Programm speichern oder starten.

■ Wählen Sie Garschritt abschließen.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

Sie können weitere Garschritte hinzufügen, z. B. wenn nach der ersten Betriebsart noch eine weitere genutzt werden soll.

■ Wenn weitere Garschritte erforderlich sind, wählen Sie Garschritt hinzufügen und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.

■ Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie Ebene einstellen.

■ Wählen Sie die gewünschte(n) Ebene(n).

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn Sie die Einstellungen kontrollieren oder nachträglich ändern wollen, wählen Sie den jeweiligen Garschritt.

■ Wählen Sie Speichern.

■ Geben Sie den Programmnamen ein.

■ Wählen Sie ✓.

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

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können das gespeicherte Programm sofort oder zeitverzögert starten oder die Garschritte ändern.

Eigene Programme starten

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

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:

- Sofort starten
  Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.
- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- Garschritte anzeigen
  Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.
- Aktionen anzeigen
  Die erforderlichen Aktionen, z. B. zum Einschieben des Garguts, erscheinen.

- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.
- Bestätigen Sie den Hinweis, in welcher Ebene das Gargut eingeschoben werden soll, mit *OK*.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

Über ℹ Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben oder Wenden des Garguts aufrufen.

Während des Garvorgangs können Sie die Funktionen Schnellabkühlen und Warmhalten über ⮌ ein- oder ausschalten.

- Wenn das Programm abgelaufen ist, wählen Sie die Sensortaste [▣].

Garschritte ändern

Die Garschritte von Automatikprogrammen, die Sie unter einem eigenen Namen gespeichert haben, können nicht geändert werden.

- Wählen Sie Weitere [▣].
- Wählen Sie Eigene Programme.
- Wählen Sie das Programm, das Sie ändern möchten.
- Wählen Sie Programm ändern.
- Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder Garschritt hinzufügen, um einen Garschritt hinzuzufügen.
- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.
- Wenn Sie das geänderte Programm starten wollen, ohne es zu ändern, wählen Sie Programm starten.
- Wenn Sie alle Einstellungen geändert haben, wählen Sie Speichern.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das gespeicherte Programm ist geändert und Sie können es sofort oder zeitverzögert starten.

Eigene Programme

Name ändern

- Wählen Sie Weitere [▣].
- Wählen Sie Eigene Programme.
- Wählen Sie das Programm, das Sie ändern möchten.
- Wählen Sie Name ändern.
- Ändern Sie den Programmnamen.
- Wählen Sie ✓.
- Wenn Sie den Programmnamen geändert haben, wählen Sie Speichern.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm wird umbenannt.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Weitere [▣].
- Wählen Sie Eigene Programme.
- Wählen Sie das Programm, das Sie löschen möchten.
- Wählen Sie Programm löschen.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können über Weitere [▣] | Einstellungen ⚑ | Werkeinstellungen | Eigene Programme alle eigenen Programme gleichzeitig löschen.

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

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Temperatur wählen

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

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.

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart mit der von Ihnen gewünschten Beheizungsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

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.

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

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

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

Temperatur wählen

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

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart mit der von Ihnen gewünschten Beheizungsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

- 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.

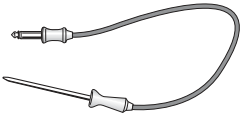
- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

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 bei eigenen Programmen und folgenden Betriebsarten einsetzen:

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

Wichtige Hinweise zur Verwendung

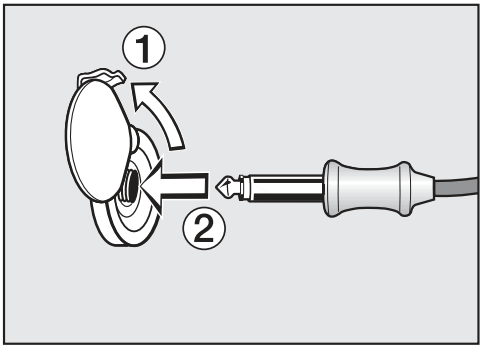
- Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost legen.
- Die Metallspitze des Speisenthermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt, so dass der Temperatursensor ungefähr den Kern erreicht.
- Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im 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.

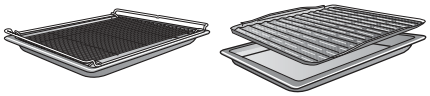
Alle Restzeitinformationen werden gelöscht, wenn die Gar- oder Kerntemperatur verändert wird oder wenn eine andere Betriebsart gewählt wird. Wenn die Tür längere Zeit geöffnet war, wird die Restzeit wieder neu berechnet.

⚠ 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

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

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

Temperatur wählen

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

Ebene wählen

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

Garzeit ◴ wählen

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

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

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen.

Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten.

Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

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.

⚠ 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:

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

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

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

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

Zur bequemeren Reinigung empfehlen wir:

- Bauen Sie die Tür aus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen aus (falls vorhanden).

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunter.

Normale Verschmutzungen entfernen

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türscheibe eine empfindliche Glasseidendichtung, die durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann.

Reinigen Sie die Glasseidendichtung möglichst nicht.

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.

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.

Garraum mit Pyrolyse reinigen

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

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

3 Pyrolysestufen mit unterschiedlicher Dauer stehen zur Verfügung:

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

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

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

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

Pyrolysereinigung vorbereiten

Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolysereinigung wird nicht pyrolysetaugliches Zubehör beschädigt.

Nehmen Sie sämtliches nicht pyrolysetaugliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für nachkaufbares, nicht pyrolysetaugliches Zubehör.

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

– Aufnahmegitter
– FlexiClip-Vollauszüge HFC 72
– Rost HBBR 72

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

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

Pyrolysereinigung starten

⚠ Verletzungsgefahr durch schädliche Dämpfe.
Bei der Pyrolysereinigung können Dämpfe freigesetzt werden, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.
Halten Sie sich während der Pyrolysereinigung nicht längere Zeit in der Küche auf und hindern Sie Kinder und Haustiere daran, die Küche zu betreten.
Sorgen Sie während der Pyrolysereinigung für eine gute Durchlüftung der Küche. Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

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

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

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können die Pyrolysereinigung sofort starten oder den Startzeitpunkt verschieben.

Pyrolysereinigung sofort starten

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

Die Pyrolysereinigung startet.

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

Die Garraumbeleuchtung wird während der Pyrolysereinigung nicht eingeschaltet.

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

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

Pyrolysereinigung zeitverzögert starten

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

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

Die Sensortaste leuchtet orange.

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

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

Pyrolysereinigung abschließen

Sobald die Restzeit auf 0:00 Std steht, erscheint der Hinweis, dass die Tür entriegelt wird.

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

- Schalten Sie den Backofen aus.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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

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

Je nach Verschmutzungsgrad kann sich auf der Türinnenscheibe ein sichtbarer Belag niederschlagen. Diesen können Sie mit einem Geschirrreinigungsschwamm, einem Glasschaber oder einer Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) und Handspülmittel entfernen.

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türscheibe eine empfindliche Glasseidendichtung, die durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann.

Reinigen Sie die Glasseidendichtung möglichst nicht.

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

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

FlexiClip-Vollauszüge auseinanderziehen

Nach der Reinigung können Verfärbungen oder Aufhellungen auf den FlexiClip-Vollauszügen zurückbleiben. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch aber nicht beeinträchtigt.

- Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge nach der Pyrolysereinigung mehrmals auseinander.

Entkalken

Das Verdampfungssystem sollte je nach Wasserhärte regelmäßig entkalkt werden.

Sie können einen Entkalkungsvorgang jederzeit durchführen.

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

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

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

Ablauf eines Entkalkungsvorgangs

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

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

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

Entkalkungsvorgang vorbereiten

Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

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

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

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

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

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

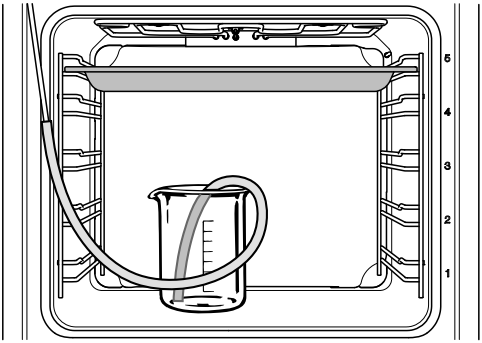
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie eine Entkalkungstablette vollständig darin auf.

Entkalkungsvorgang durchführen

- Wählen Sie Weitere [⊡].
- Wählen Sie Entkalken.

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

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



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

Der Einsaugvorgang startet. Pumpgeräusche sind zu hören.

Sie können den Einsaugvorgang jederzeit durch Auswahl von *OK* unterbrechen und wieder fortsetzen.

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

Ein Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

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

Während des gesamten Vorgangs bleiben Garraumbeleuchtung und Kühlgebläse eingeschaltet.

Am Ende der Einwirkphase ertönt ein Signal.

Verdampfungssystem nach der Einwirkphase spülen

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

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

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

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

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

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

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

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

Restwasser verdampfen

Nach dem dritten Spülvorgang startet die Restwasserverdampfung.

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

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

Die Garraumbeheizung schaltet ein und die Dauer der Restwasserverdampfung erscheint.

Die Dauer wird je nach tatsächlich vorhandener Restwassermenge automatisch korrigiert.

Entkalkungsvorgang abschließen

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Ein Signal ertönt und Fertig erscheint.

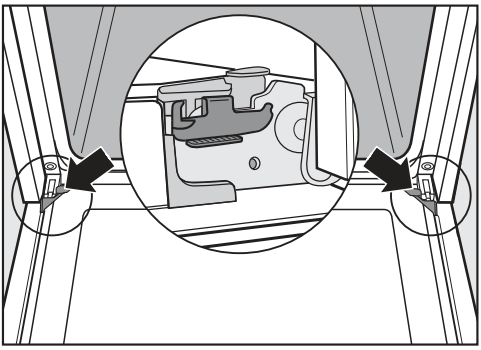
- Schalten Sie den Backofen mit der Taste Ein/Aus ⏻ aus.

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

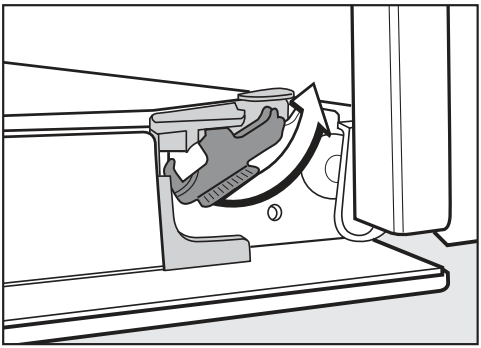
Tür ausbauen

Die Tür wiegt ca. 10 kg.



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.



- 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 4 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.

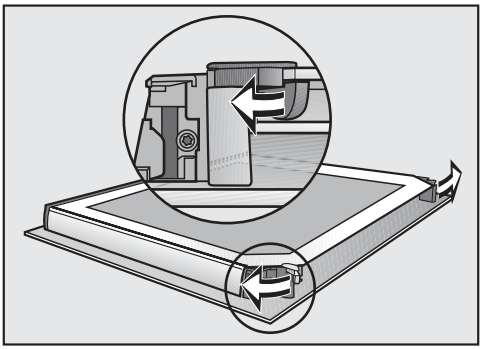
Die einzelnen Seiten der Türscheiben sind unterschiedlich beschichtet. Die dem Garraum zugewandten Seiten wirken wärmereflektierend.
Der Backofen wird beschädigt, wenn die Türscheiben falsch herum eingesetzt werden.
Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Türscheiben wieder in der richtigen Position einsetzen.

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.

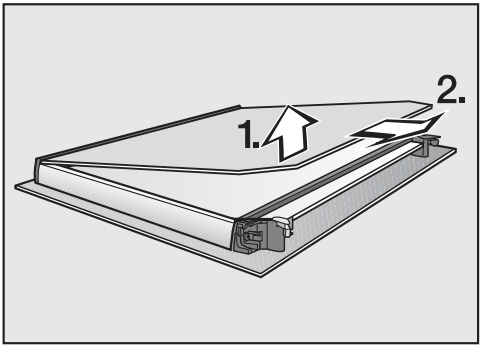
⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.
Die Tür kann zuklappen, wenn Sie sie im eingebauten Zustand auseinanderbauen.
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

- 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.

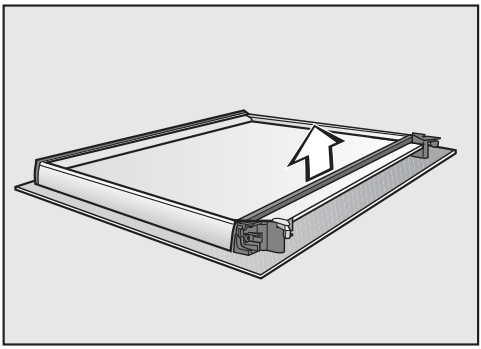


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

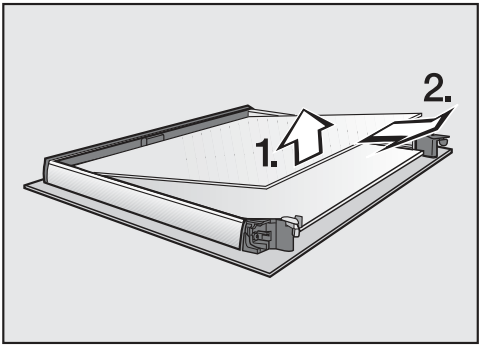
Bauen Sie nacheinander die Türinnenscheibe und die beiden mittleren Türscheiben aus:



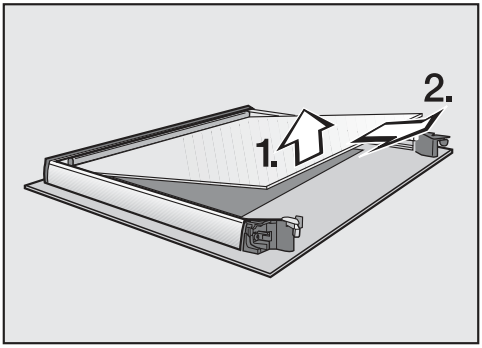
- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.



- Nehmen Sie die Dichtung ab.



- Heben Sie die obere der beiden mittleren Türscheiben leicht an und ziehen Sie sie heraus.

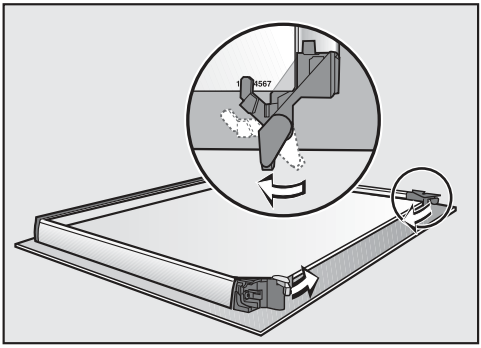


- Heben Sie die untere der beiden mittleren Scheiben leicht an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

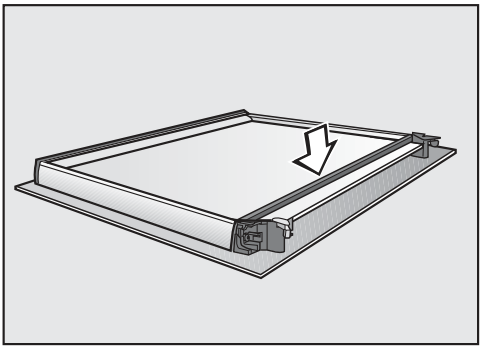
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:

Die beiden mittleren Türscheiben sind identisch. Zur Orientierung für den korrekten Einbau ist die Materialnummer auf den Türscheiben aufgedruckt.

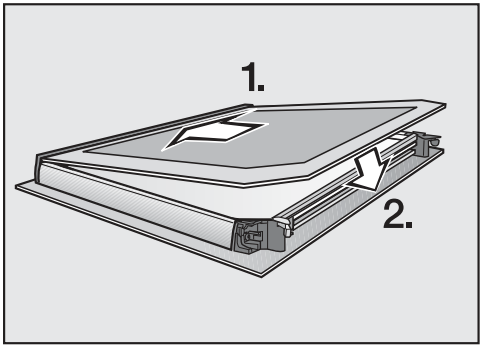
- Setzen Sie die untere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt).



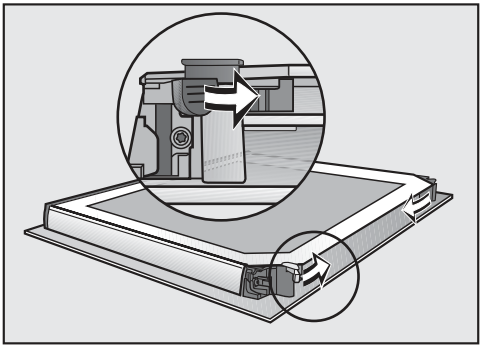
- Drehen Sie die Arretierungen für die Türscheiben nach innen, so dass die Arretierungen auf der unteren der beiden mittleren Türscheiben liegen.
- Setzen Sie die obere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt).
  Die Türscheibe muss auf den Arretierungen liegen.



- Setzen Sie die Dichtung ein.



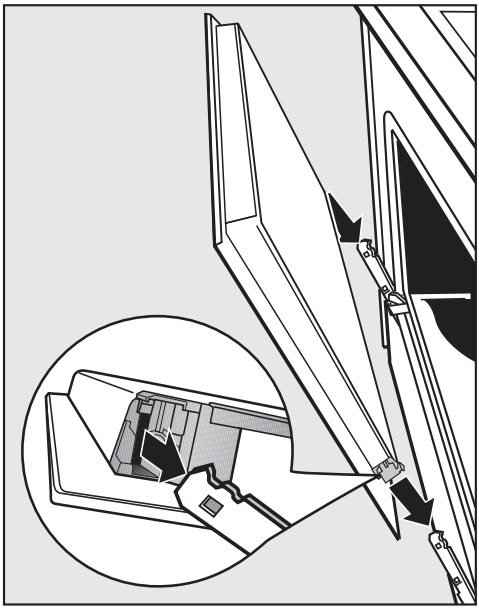
- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



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

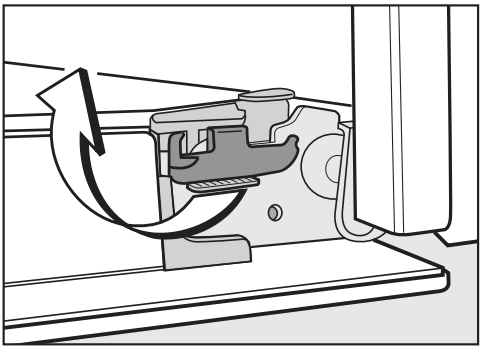
Die Tür ist wieder zusammengebaut.

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.



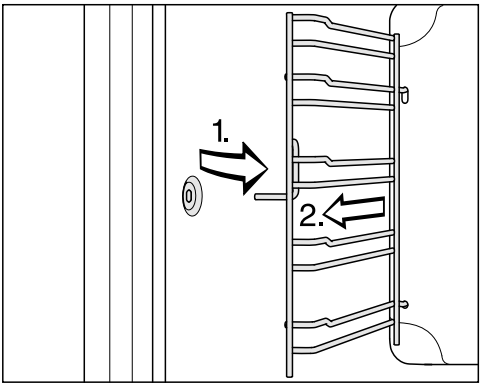
- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

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.

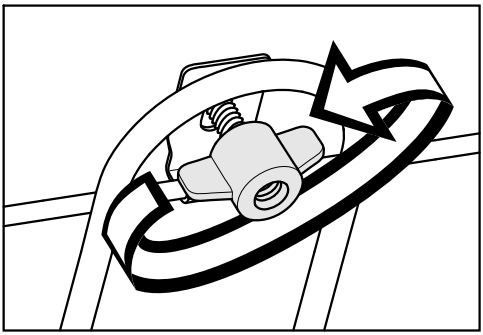
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

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.

Was tun, wenn ...

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

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

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

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Sie haben die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel. ■ 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. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Backofens in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Sie hören keinen Signalton.	Die Signaltöne sind ausgeschaltet oder zu leise eingestellt. ■ Schalten Sie die Signaltöne ein oder erhöhen Sie die Lautstärke mit der Einstellung Lautstärke | Signaltöne.
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung mit der Einstellung Händler | Messeschaltung | Aus.
Die Sensortaste blinkt, wenn Sie den Backofen einschalten.	Sie haben Ihren Backofen bisher nicht in ein WLAN-Netzwerk eingebunden. Die Sensortaste blinkt, um Ihnen zu signalisieren, dass Sie den Backofen einfach über diese Sensortaste vernetzen können. Nach mehrmaligem Ein- und Ausschalten des Backofens blinkt die Sensortaste nicht mehr, die Vernetzungsfunktion ist aber weiterhin aktiv.

Problem	Ursache und Behebung
Die Sensortasten reagieren nicht.	Sie haben die Einstellung Display | QuickTouch | Aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Backofen nicht. ■ 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. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Backofens in der Steckdose steckt. ■ 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. ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ⏻, bis sich das Display ausschaltet und der Backofen neu gestartet wird.
Zum Entsperren Taste OK 6 Sekunden drücken **erscheint beim Einschalten im Display.**	Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet. ■ Sie können die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten, indem Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Sicherheit | Inbetriebnahmesperre 🔒 | Aus.
Netzausfall -Vorgang abgebrochen **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.
12:00 **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war länger als 150 Stunden ausgefallen. ■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.
Maximale Betriebsdauer erreicht **erscheint im Display.**	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. ■ Bestätigen Sie mit *OK*. Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.
⚠ Fehler **F32 erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schließt nicht. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. Starten Sie anschließend die gewünschte Pyrolysereinigung erneut. ■ Wenn der Hinweis wiederholt angezeigt wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.

Problem	Ursache und Behebung
⚠ Fehler **F33 erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. ■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
Fehler **und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode erscheint im Display.**	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung. **erscheint nach Auswahl der Funktion Entkalken im Display.**	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung wird kein Wasser eingesaugt.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung über Einstellungen | Händler | Messeschaltung | Aus.
	Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).
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. ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Garzeit.

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück. ■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.
Beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs kommt es zu Geräuschen.	Durch die pyrolysebeständige Oberfläche der Aufnahmegitter kommt es zu Reibungseffekten beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs. ■ Zur Verminderung dieser Reibungseffekte geben Sie ein paar Tropfen hocherhitzbares Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegitter. Wiederholen Sie dies nach jeder Pyrolysereinigung.
Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.	Sie haben die Einstellung Beleuchtung	„Ein“ für 15 Sekunden gewählt. ■ Wenn Sie die Garraumbeleuchtung während des gesamten Garvorgangs einschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung	Ein.
Die Garraumbeleuchtung ist aus oder schaltet nicht ein.	Sie haben die Einstellung Beleuchtung	Aus gewählt. ■ Schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden durch Auswahl der Sensortaste ☼ ein. ■ Falls gewünscht, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung	Ein oder „Ein“ für 15 Sekunden.
	Die Garraumbeleuchtung ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.

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.

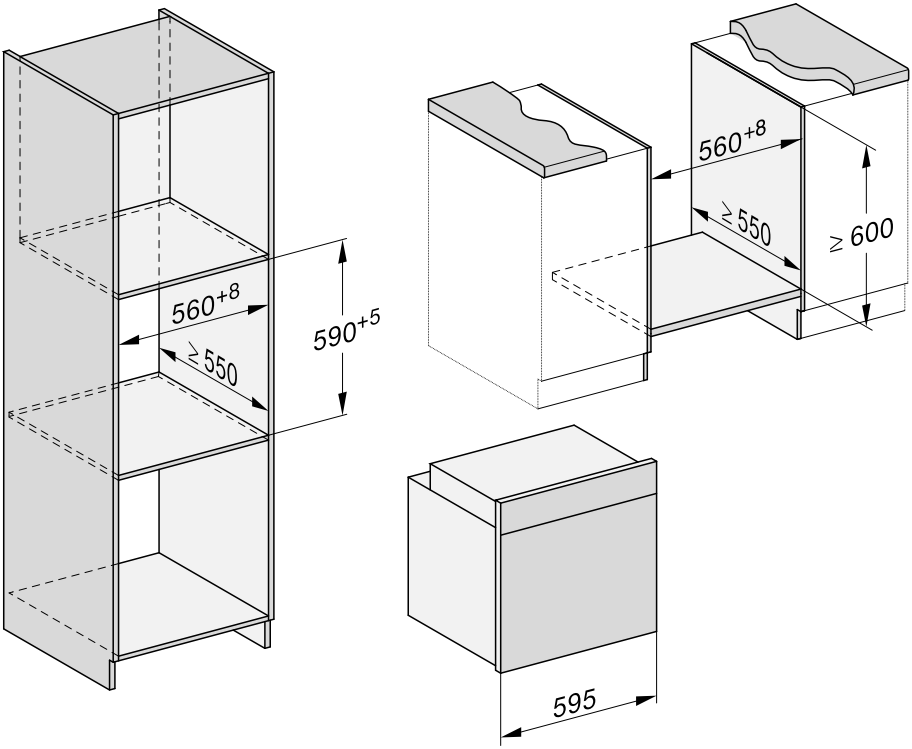
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Einbaumaße

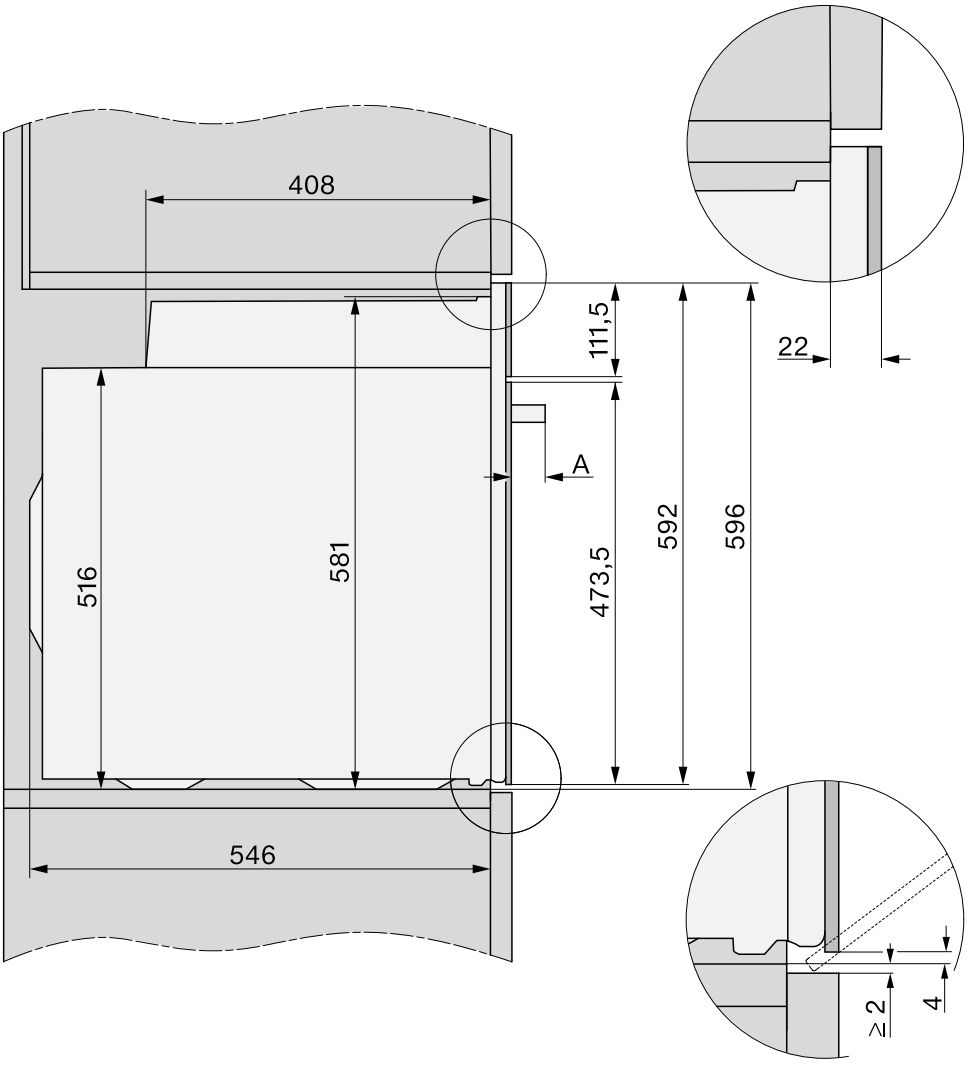
Die Maßangaben erfolgen in mm.

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.

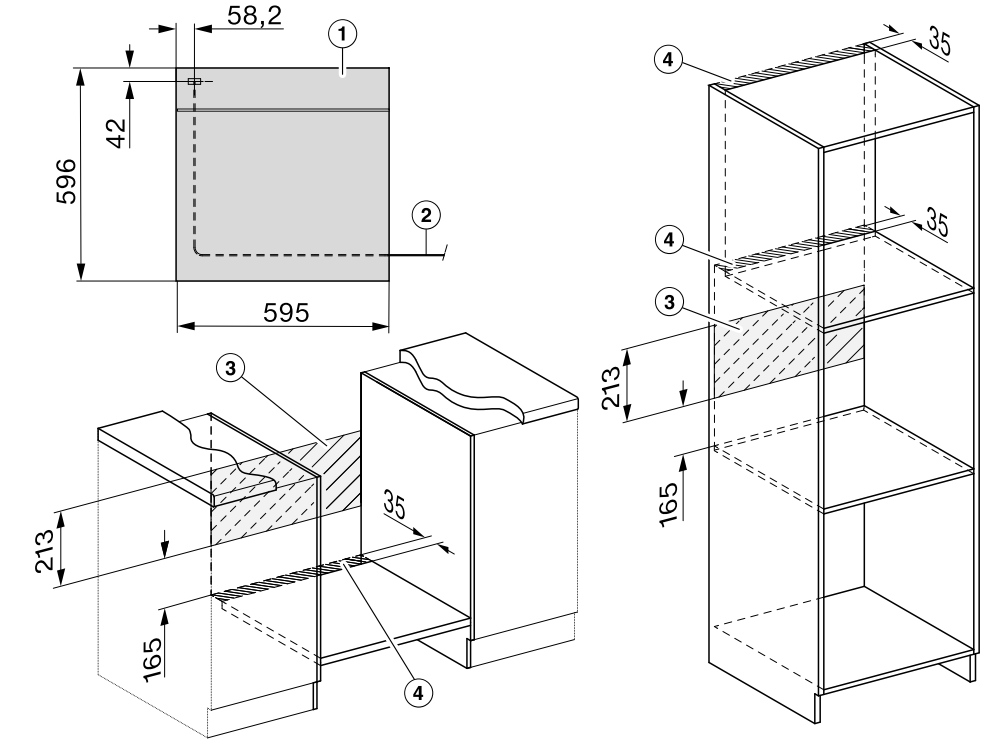


Seitenansicht



A H 73xx: 43 mm
H 74xx: 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.

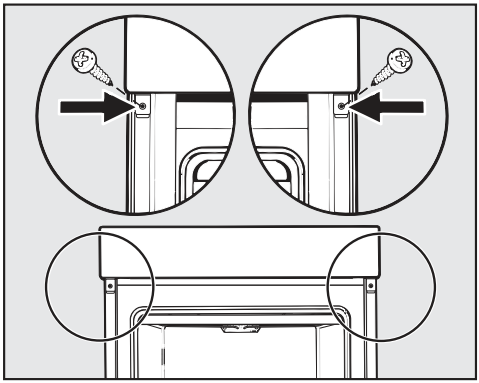
Beachten Sie beim Einbau unbedingt:
Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Backofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

- 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 (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Tür ausbauen“) 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 (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Tür einbauen“).

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.

Gartabellen

Rührteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	CF
Muffins (1 Blech)		150–160	–	2	25–35	–
Muffins (2 Bleche)		150–160	–	1+3	30–40[3]	–
Small Cakes* (1 Blech)		150	–	2	30–40	–
		160[2]	–	3	20–30	–
Small Cakes* (2 Bleche)		150[2]	–	1+3	25–35	–
Sandkuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]		150–160	–	2	60–70	–
		155–165[2]	–	2	60–70	✓
Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kranzform/Gugelhupfform, ∅ 26 cm)[1]		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Obstkuchen (1 Blech)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
Obstkuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175[2]	–	2	50–60	✓
Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	–	2	25–35	–
		170–180[2]	–	2	15–25	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, CF Crisp function, 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.

Mürbeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	CF
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	25–35	–
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	–
		160–170	–	2	80–90	–
Apple Pie (Rost, Springform, ∅ 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
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	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, CF Crisp function, 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.

Gartabellen

Hefeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	CF
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	35–45	✓
	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)	Klimagaren + Heißluft plus	190–200	✓	2	30–40[5]	–
	Ober-/Unterhitze	190–200	–	2	30–40	–
Weißbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heißluft plus	180–190	✓	2	45–55	–
	Klimagaren	190–200[2]	✓	2	55–65[6]	✓[7]
Vollkornbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heißluft plus	180–190	✓	2	55–65	–
	Klimagaren	200–210[2]	✓	2	55–65[6]	✓[7]
Hefeteig aufgehen lassen (Rost)	Ober-/Unterhitze	30–35	–	–[3]	–	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, CF Crisp function, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Klimagaren + Heißluft plus, Klimagaren + 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.

[5] Lösen Sie 1 Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs aus.

[6] Lösen Sie 2 Dampfstöße zu Beginn des Garvorgangs aus.

[7] Schalten Sie die Funktion Crisp function 15 Minuten nach Beginn des Garvorgangs ein.

Quark-Öl-Teig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	CF
Obstkuchen (1 Blech)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech)		160–170	–	3	25–35	✓
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche)		150–160	✓	1+3	25–35[1]	✓

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, CF Crisp function, 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]		5 1	[min]	CF
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]	✓	1	15–25	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, CF Crisp function, Ober-/Unterhitze, Heißluft plus, ✓ 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.

Gartabellen

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	CF
Windbeutel (1 Blech)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35[1]	✓[2]
Blätterteigtaschen (1 Blech)		180–190	–	2	20–30	–
Blätterteigtaschen (2 Bleche)		180–190	–	1+3	20–30[3]	–
Makronen (1 Blech)		120–130	–	2	25–50	✓
Makronen (2 Bleche)		120–130	–	1+3	25–50[3]	✓
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, CF Crisp function, Heißluft plus, Klimagaren + Heißluft plus, ✓ ein, – aus

[1] Lösen Sie 1 Dampfstoß 8 Minuten nach Beginn des Garvorgangs aus.

[2] Schalten Sie die Funktion Crisp function 15 Minuten nach Beginn des Garvorgangs ein.

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

Pikantes

Gargut (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	CF
Wähe pikant (1 Blech)		220–230[1]	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
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]	✓	3	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, 5 1 Ebene, Garzeit, CF Crisp function, 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 Zeit.

Gartabellen

Rind

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

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 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 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 90 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

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

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

Kalb

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

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

Gartabellen

Schwein

Gargut (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	[°C]
Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)		160–170	✓	2	130–140[6]	80–90
		170–180	✓	2	130–140[6]	80–90
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter)		180–190	✓	2	130–150[7,8,9]	80–90
		190–200	✓	2	130–150[8,9]	80–90
Schweinefilet, ca. 350 g[1]	[2]	90–100[4]	–	2	70–90	63–69
Schinkenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		160–170	–	2	130–160[10]	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (Universalblech)		150–160	✓	2	50–60[7]	63–68
Kasseler, ca. 1 kg[1]	[2]	95–105[4]	–	2	140–160	63–66
Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech)		170–180	✓	2	60–70[8]	80–85
		190–200	✓	2	70–80[8]	80–85
Frühstücksspeck/Bacon[1]	[3]	300[5]	–	4	3–5	–
Bratwurst[1]	[3]	220[5]	–	3	8–15[11]	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, Klimagaren + 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 Schalten Sie die Crisp function ein.

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

7 Lösen Sie über die Garzeit verteilt 3 manuelle Dampfstöße nach der Aufheizphase aus.

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

9 Schalten Sie die Crisp function 60 Minuten nach Start des Garvorgangs ein.

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

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

Lamm, Wild

Gargut (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	[°C]
Lammkeule mit Knochen, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		170–180	–	2	100–120[4]	64–82
Lammrücken ohne Knochen (Universalblech)	[1]	180–190[2]	✓	2	10–20	53–80
Lammrücken ohne Knochen (Rost und Universalblech)	[1]	95–105[3]	–	2	40–60	54–66
Hirschrücken ohne Knochen (Universalblech)	[1]	160–170[2]	–	2	70–90	60–81
Rehrücken ohne Knochen (Universalblech)	[1]	140–150[2]	–	2	25–35	60–81
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	[1]	170–180	–	2	100–120[4]	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] Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 50 Minuten der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

Gartabellen

Geflügel, Fisch

Gargut (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	[°C]
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech)		180–190[1]	–	2	60–70[3]	85–90
Geflügel, ca. 2 kg (Bräter)		180–190	✓	2	100–120[4]	85–90
		190–200	✓	3	100–120[4]	85–90
Geflügel, ca. 4 kg (Bräter)		160–170	✓	2	180–200[5]	90–95
		180–190	✓	2	180–200[5]	90–95
Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech)		210–220[2]	–	2	15–25[6]	75–80
Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Universalblech)		210–220[2]	–	2	30–40[6]	75–80
Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech)		200–210	–	2	25–30	75–80

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Bratautomatik, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Klimagaren + 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] Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

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

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

[6] Lösen Sie 5 Minuten nach Beginn des Garvorgangs 1 manuellen Dampfstoß aus.

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	CF
Small Cakes (1 Backblech[1])	Heißluft plus	150	–	2	30–40	–
	Ober-/Unterhitze	160[4]	–	3	20–30	–
Small Cakes (2 Backbleche[1])	Heißluft plus	150[4]	–	1+3	25–35	–
Spritzgebäck (1 Backblech[1])	Heißluft plus	140	–	2	35–45	–
	Ober-/Unterhitze	160[4]	–	3	25–35	–
Spritzgebäck (2 Backbleche[1])	Heißluft plus	140	–	1+3	40–50[6]	–
Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm)	Heißluft plus	160	–	2	90–100	–
	Ober-/Unterhitze	180	–	1	85–95	–
Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm)	Heißluft plus	180	–	2	25–35	–
	Ober-/Unterhitze[3]	150–170[4]	–	2	25–45	–
Toast (Rost[1])	Grill groß	300	–	3	5–8	–
Burger (Rost[1] auf Universalblech[1])	Grill groß	300[5]	–	4	15–25[7]	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, 5 1 Ebene, Garzeit, CF Crisp function, 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] Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

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

Angaben für Prüfinstitute

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 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	81,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,10 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	47,0 kg

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige aus	max. 0,3 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige ein	max. 0,8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb	max. 2,0 W
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand	20 Min
Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetzten Bereitschaftsbetrieb	20 Min
Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 – 2,4835 GHz
Sendeleistung des WLAN-Moduls	max. 100 mW

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Backofen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf https://miele.de/gebrauchsanweisungen durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul

Für die Bedienung und Steuerung des Kommunikationsmoduls nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine so genannte Open Source Lizenzbedingung fallen. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Ferner sind in dem vorliegenden Kommunikationsmodul Softwarekomponenten enthalten, die unter Open Source Lizenzbedingungen weitergegeben werden. Sie können die enthaltenen Open Source Komponenten nebst den dazugehörigen Urheberrechtsvermerken, Kopien der jeweils gültigen Lizenzbedingungen sowie gegebenenfalls weitere Informationen lokal per IP über einen Webbrowser *(http://<ip adresse>/Licenses)* abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open Source Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

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 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP

de-DE, AT

M.-Nr. 11 177 841 / 01