Gebrauchs- und Montageanweisung
Backofen mit Mikrowelle



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

de-DE, AT

M.-Nr. 11 163 151

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen ... **6**
Ihr Beitrag zum Umweltschutz ... **16**
Übersicht ... **17**
Bedienelemente ... **18**
Taste Ein/Aus ... 19
Display ... 19
Sensortasten ... 19
Symbole ... 21
Bedienprinzip ... **22**
Menüpunkt auswählen ... 22
Einstellung in einer Auswahlliste ändern ... 22
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern ... 22
Betriebsart oder Funktion wählen ... 22
Zahlen eingeben ... 23
Buchstaben eingeben ... 23
MobileStart aktivieren ... 23
Ausstattung ... **24**
Typenschild ... 24
Lieferumfang ... 24
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör ... 24
Sicherheitseinrichtungen ... 27
PerfectClean veredelte Oberflächen ... 27
Erste Inbetriebnahme ... **28**
Miele@home ... 28
Grundeinstellungen ... 29
Backofen erstmalig aufheizen ... 30
Einstellungen ... **31**
Übersicht der Einstellungen ... 31
Menü „Einstellungen“ aufrufen ... 33
Sprache ⚑ ... 33
Tageszeit ... 33
Datum ... 33
Beleuchtung ... 34
Display ... 34
Lautstärke ... 34
Einheiten ... 35
Quick-MW ... 35
Popcorn ... 35
Booster ... 35
Vorschlagstemperaturen ... 35
Vorschlagsleistungen ... 35
Kühlgebläsenachlauf ... 36
Sicherheit ... 36

Miele@home 37
Scan & Connect durchführen 37
RemoteUpdate 38
Fernsteuerung 39
MobileStart aktivieren 39
Softwareversion 39
Händler 39
Werkeinstellungen 39
Betriebsstunden 39
Kurzzeit **40**
Haupt- und Untermenüs **41**
Mikrowellenbetrieb **43**
Funktionsweise 43
Geschirrauswahl 43
Geeignetes Geschirr 44
Ungeeignetes Geschirr 45
Geschirrtest 46
Abdeckhaube 47
Bedienung **48**
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern 48
Temperatur ändern 48
Mikrowellenleistung ändern 49
Garzeiten einstellen 49
Eingestellte Garzeiten ändern 50
Eingestellte Garzeiten löschen 50
Garvorgang in der Betriebsart Mikrowelle unterbrechen 50
Garvorgang abbrechen 50
Garraum vorheizen 51
Booster 51
Vorheizen 52
Quick-MW und Popcorn **53**
Automatikprogramme **54**
Kategorien 54
Automatikprogramme verwenden 54
Hinweise zur Verwendung 54
Weitere Anwendungen **55**
Auftauen 55
Erhitzen 58
Dörren 61
Geschirr wärmen 62
Warmhalten 62
Garen 63
Einkochen 65

Inhalt

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte 67
Eigene Programme **68**
Backen **71**
Tipps zum Backen 71
Hinweise zu den Gartabellen 71
Hinweise zu den Betriebsarten 71
Braten **73**
Tipps zum Braten 73
Hinweise zu den Gartabellen 73
Hinweise zu den Betriebsarten 74
Grillen **75**
Tipps zum Grillen 75
Hinweise zu den Gartabellen 75
Hinweise zu den Betriebsarten 76
Reinigung und Pflege **77**
Ungeeignete Reinigungsmittel 77
Normale Verschmutzungen entfernen 78
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen 79
Grillheizkörper herunterklappen 80
Was tun, wenn **81**
Kundendienst **86**
Kontakt bei Störungen 86
Garantie 86
Installation **87**
Einbaumaße 87
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank 87
Seitenansicht 88
Anschlüsse und Belüftung 89
Backofen einbauen 90
Elektroanschluss 90
Gartabellen **92**
Rührteig 92
Mürbeteig 93
Hefeteig 94
Quark-Öl-Teig 94
Biskuitteig 94
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck 95
Pikantes 95
Rind 96
Kalb 96
Schwein 97
Lamm, Wild 98
Geflügel, Fisch 99

Inhalt

Angaben für Prüfinstitute **100**
Prüfspeisen nach EN 60350-1 100
Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Mikrowelle ≋) 101
Technische Daten **102**
Konformitätserklärung 102
Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul 102

▶ Der Backofen mit Mikrowelle wird zur Vereinfachung nachfolgend als Backofen bezeichnet.

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 mit Mikrowelle ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Backen, Braten, Grillen und Einkochen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Brandgefahr durch entflammbare Materialien.
Wenn Sie entflammbare Materialien im Mikrowellenbetrieb trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können die Materialien austrocknen und sich selbst entzünden.
Verwenden Sie den Backofen niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den 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 die geöffnete Tür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 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.

▶ Bei einem defekten Backofen können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Verwenden Sie den Backofen in den folgenden Fällen nicht:

- Die Tür ist verbogen.
- Die Türscharniere sind lose.
- Löcher oder Risse sind am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden sichtbar.

▶ 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.

▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen in einer Betriebsart mit Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als in einer Betriebsart ohne Mikrowelle. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Halten Sie in den Grillbetriebsarten die empfohlenen Garzeiten ein. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle [≋] nicht zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern, Brot oder Brötchen. Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Trocknen von z. B. Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsart Heißluft plus [🌀] und überwachen Sie die Vorgänge unbedingt!

▶ 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.

▶ Der Backofen kann durch einen Wärmestau beschädigt werden. 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.

▶ Der Backofen eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen, da dabei hohe Temperaturen entstehen können. Sie können sich bei der Entnahme der Gegenstände verbrennen.

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilt und auch genügend hoch ist.
Wenden Sie Lebensmittel oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen und Garen.
Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig im Lebensmittel verteilt.

▶ Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten in der Betriebsart Mikrowelle [≋], kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser Siedeverzug kann zum explosionsartigen Überkochen führen, so dass Sie sich beim Entnehmen des Gefäßes an der heißen Flüssigkeit verbrühen können. Unter ungünstigen Umständen kann der Druck so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnet.
Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.

▶ Verletzungsgefahr durch heiße Lebensmittel. Beim Erwärmen von Lebensmitteln wird die Wärme direkt im Lebensmittel erzeugt, wodurch das Geschirr kälter bleibt (Ausnahme: ofenfestes Steingut). Das Geschirr erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung des Lebensmittels.
Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Lebensmittel, ob sie die gewünschte Temperatur haben. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

▶ Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen. In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.
Erwärmen Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

▶ Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

▶ Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.
Kochen Sie Eier mit Schale nur im Spezialgeschirr. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier in der Betriebsart Mikrowelle [≋].

▶ Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen erhitzen oder garen, können sie platzen.
Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht.
Unterbrechen Sie zur Kontrolle der Lebensmitteltemperatur den Betrieb. Verwenden Sie zum Messen der Lebensmitteltemperatur ein geeignetes Spezialthermometer.

▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Garraum genommen werden.
Erwärmen Sie sie nicht im Backofen.

▶ Bei Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen kann Feuchtigkeit in die Hohlräume gelangen. Durch das Verdampfen der Feuchtigkeit wird ein starker Druck aufgebaut, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie in der Betriebsart Mikrowelle ≋ kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.

▶ Nicht mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr kann in der Betriebsart Mikrowelle ≋ und in Betriebsarten mit Mikrowelle zerstört werden und den Backofen beschädigen.
Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Aluminiumfolie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallauflage, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht und keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (siehe Kapitel „Mikrowellenbetrieb“, Abschnitt „Geschirrauswahl“).

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

▶ Brandgefahr durch Behälter aus brennbaren Materialien. Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die im Kapitel „Mikrowellenbetrieb“, Abschnitt „Geschirrauswahl“ aufgeführten Eigenschaften aufweisen. Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

▶ Warmhalteverpackungen bestehen unter anderem aus einer dünnen Aluminiumfolie, die die Mikrowellen reflektiert. Papier, das die Aluminiumfolie umgibt, kann dadurch so stark erhitzen, dass es brennt.
Erwärmen Sie in Betriebsarten mit Mikrowelle keine Lebensmittel in Warmhalteverpackungen, wie z. B. Tüten für gegrillte Hähnchen.

▶ Wenn Sie den Backofen ohne Gargut oder mit falscher Beladung in der Betriebsart Mikrowelle [≋] oder in Betriebsarten mit Mikrowelle nutzen, kann der Backofen beschädigt werden.
Verwenden Sie **immer** die Glasschale in der Betriebsart Mikrowelle [≋], auch als Stellfläche für kleinere Formen.
Verwenden Sie keine Betriebsarten mit Mikrowelle zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern.
Verwenden Sie stattdessen die Betriebsart Heißluft plus [⁂].

▶ 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 8 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.

▶ 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.

▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Lebensmittel sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

▶ 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.

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.

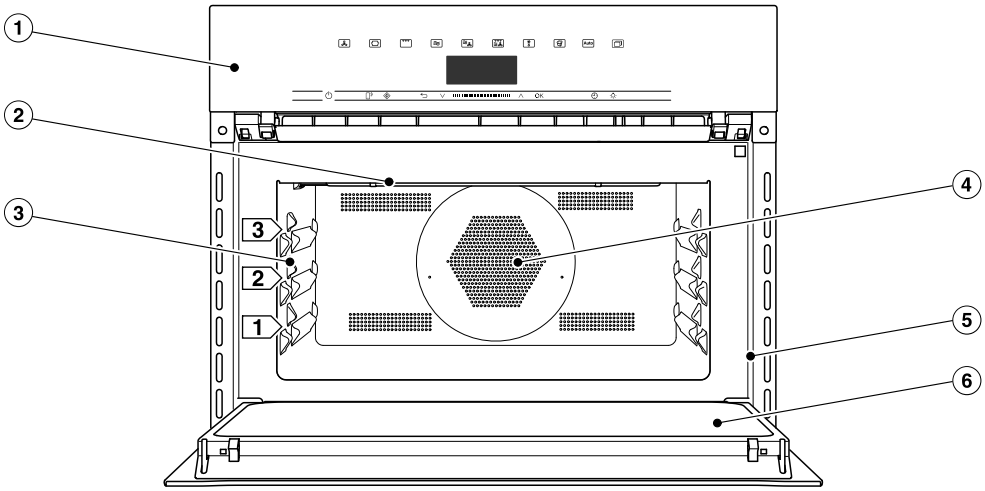
Entsorgung des Altgerätes

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 Grillheizkörper

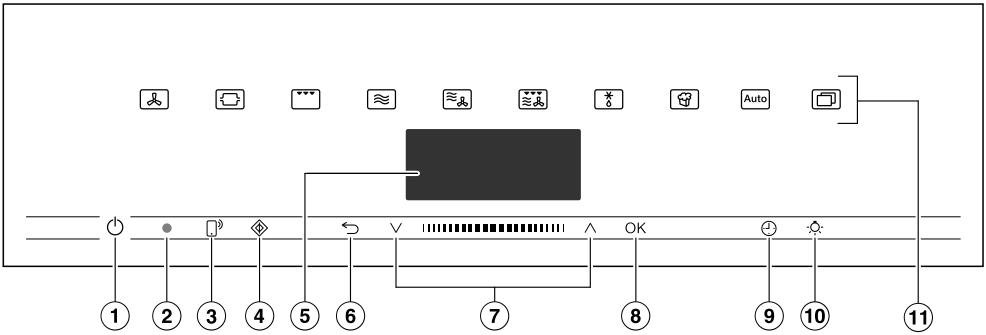
③ 3 Ebenen zur Aufnahme von Glasschale und Rost

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

⑤ Frontrahmen mit Typenschild

⑥ 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 Starten der Funktion Quick-MW

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“).
	Mit dieser Sensortaste starten Sie die Funktion Quick-MW. Der Garvorgang läuft mit einer voreingestellten Mikrowellenleistung von 600 W und einer Garzeit von 1 Minute ab (siehe Kapitel „Quick-MW“). Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.
	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.

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 Backofen- und Mikrowellenfunktionen
- Kochbuch mit Rezepten für die Automatikprogramme und Betriebsarten
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- diverses Zubehör

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Glasschale und Rost.

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.

Glasschale



Die Glasschale eignet sich für alle Betriebsarten.

Die Glasschale kann durch große Temperaturschwankungen beschädigt werden.

Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen, sondern auf einen geeigneten Untersetzer.

- Verwenden Sie **immer** die Glasschale in der Betriebsart Mikrowelle, auch als Stellfläche für kleinere Formen.
- Belasten Sie die Glasschale mit maximal 8 kg.

Rost mit Ausziehschutz



Der Rost ist **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle. Sie können den Rost in allen anderen Betriebsarten mit und ohne Mikrowelle verwenden.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Rost wird bei Garvorgängen heiß.

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

Backofen und Rost können durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden.

Verwenden Sie den Rost nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle.

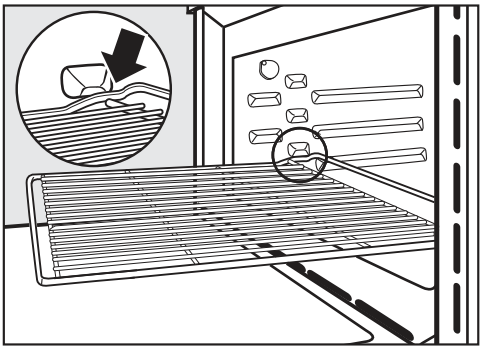
Legen Sie den Rost nicht auf den Garraumboden, sondern schieben Sie ihn in einer Ebene ein.

Rost verwenden

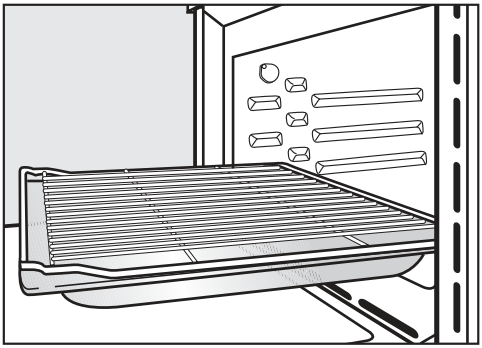
Der Rost ist mit einem Ausziehschutz versehen. Dieser Ausziehschutz verhindert, dass der Rost ganz herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll.

Wenn Sie den Rost falsch herum einschieben, ist der Ausziehschutz nicht gewährleistet.

Achten Sie beim Einschieben darauf, dass sich der Ausziehschutz **hinten** befindet.



- Sobald der Rost beim Herausziehen mit dem Ausziehschutz anschlägt, heben Sie den Rost vorne leicht an.



- Setzen Sie für bestimmte Garvorgänge (z. B. zum Braten auf dem Rost) den Rost zusammen mit der Glasschale ein.
  Nur in diesem Fall befindet sich der Ausziehschutz vorne.
- Belasten Sie den Rost mit maximal 8 kg.

Runde Backformen

Die runden Backformen können durch Mikrowellen beschädigt werden.

Verwenden Sie die runden Backformen nicht in den Betriebsarten Mikrowelle, MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus, MW + Grill oder MW + Umluftgrill.



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-Bräter HUB Bräterdeckel HBD

Die Gourmet-Bräter und die Bräterdeckel können durch Mikrowellen beschädigt werden. Metall reflektiert die Mikrowellen, so dass Funken entstehen können und die Mikrowellen nicht absorbiert werden.

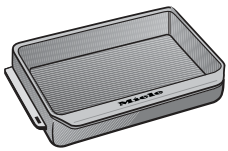
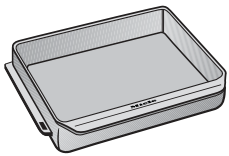
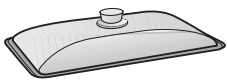
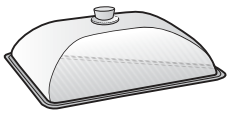
Verwenden Sie die Bräter und die Deckel nur für Garvorgänge in Betriebsarten **ohne** Mikrowelle.

Schieben Sie den Rost in Ebene 1 ein und setzen Sie den Gourmet-Bräter auf den Rost.

Die Oberfläche der Gourmet-Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet und sie sind für Induktionskochfelder geeignet.

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 62-22	HUB 62-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* In Garräumen mit 3 Ebenen können Bräter und Deckel nicht zusammen eingesetzt werden, da die Gesamthöhe die verfügbare Garraumhöhe überschreitet.

Zubehör zur Reinigung und Pflege

- Miele Allzweck-Mikrofasertuch
- Miele Backofenreiniger

Sicherheitseinrichtungen

- **Inbetriebnahmesperre** 🔒
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Tastensperre**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Kühlgebläse**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“)
- **Sicherheitsausschaltung**
  Eine Betriebsart ohne Mikrowelle kann ohne Angabe einer Garzeit gestartet werden. Um einen Dauerbetrieb zu verhindern und damit Brandgefahr vorzubeugen, schaltet sich der Backofen je nach gewählter Betriebsart und Temperatur einige Zeit nach der letzten Bedienung automatisch ab.

PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

- Garraum
- Rost
- Runde Back- und AirFry-Form gelocht
- Runde Backform

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

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

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

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Backofen und Zubehör.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Schalten Sie den Backofen mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

Betriebsart wählen erscheint.

- Wählen Sie Heißluft plus [🌀].

Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

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

Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen

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

- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

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

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... | deutsch | english | ... 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	Gewicht g* | lb/oz | lb Temperatur °C* | °F
Quick-MW	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	

* Werkeinstellung

Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
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 Vorschlagsleistungen 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

Gewicht

Sie können das Gewicht von Lebensmitteln in Automatikprogrammen in Gramm (g), Pfund/Unzen (lb/oz) oder Pfund (lb) einstellen.

Temperatur

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

Quick-MW

Für das sofortige Starten der Mikrowelle sind eine Mikrowellenleistung von 600 W und eine Garzeit von 1 Minute voreingestellt.

- Leistung
  Sie können eine Mikrowellenleistung von 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oder 1000 W einstellen.
- Garzeit
  Die maximal einstellbare Garzeit ist abhängig von der gewählten Mikrowellenleistung:
  80–300 W: maximal 10 Minuten
  450–1000 W: maximal 5 Minuten

Popcorn

Für das sofortige Starten der Mikrowelle zur Zubereitung von Popcorn sind eine Mikrowellenleistung von 850 W und eine Garzeit von 2:50 Minuten voreingestellt. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen.

Die Mikrowellenleistung ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden.

Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

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

Vorschlagstemperaturen

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

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

■ 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*.

Vorschlagsleistungen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagsleistungen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Mikrowellenleistungen arbeiten.

Sie können die Vorschlagsleistungen für die Betriebsart Mikrowelle und für die Betriebsarten mit Mikrowelle ändern.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Liste der Betriebsarten mit der jeweiligen Vorschlagsleistung.

- Mikrowelle:
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus, MW + Grill und MW + Umluftgrill:
  80 W, 150 W, 300 W

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

■ Ändern Sie die Vorschlagsleistung.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

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

Sicherheit

Tastensperre

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

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

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.

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.

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.
- Vorschlagsleistungen
  Die geänderten Mikrowellenleistungen werden auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.
- Vorschlagstemperaturen
  Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Betriebsstunden

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

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

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

Die Aufforderung Einstellen 00:00 Min erscheint.

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

Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang 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.

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30 – 250 °C
Bratautomatik	160 °C	100 – 230 °C
Grill	3	1 – 3
Mikrowelle	1000 W	80 – 1000 W
MW + Heißluft plus	300 W 160 °C	80 – 300 W 30 – 220 °C
MW + Umluftgrill	300 W 200 °C	80 – 300 W 100 – 200 °C
Auftauen	25 °C	25 – 50 °C
Popcorn	850 W	–
Automatikprogramme Auto		

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Weitere		
MW + Grill	300 W 3	80 – 300 W 1 – 3
MW + Bratautomatik	300 W 160 °C	80 – 300 W 100 – 200 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100 – 230 °C
Umluftgrill	200 °C	100 – 220 °C
Auftauen	–	–
Erhitzen	–	–
Dörren	60 °C	30 – 70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50 – 100 °C
Hefeteig gehen lassen	35 °C	30 – 50 °C
Warmhalten	75 °C	60 – 90 °C
Eigene Programme		
Einstellungen		
Betriebsstunden		

Funktionsweise

Im Backofen befindet sich ein Magnetron, das Strom in elektromagnetische Wellen (Mikrowellen) umwandelt. Diese Wellen werden gleichmäßig im Garraum verteilt und zusätzlich von den Garraumwänden aus Metall reflektiert.

Die Mikrowellen dringen von allen Seiten in das Lebensmittel ein. Lebensmittel bestehen aus vielen Molekülen. Diese Moleküle (vor allem die Wassermoleküle) werden durch die Mikrowellen in starke Schwingungen versetzt. Dadurch wird das Lebensmittel von außen nach innen erwärmt. Je wasserhaltiger ein Lebensmittel ist, desto schneller wird es erwärmt oder gegart.

Vorteile der Mikrowelle

- Lebensmittel können im Allgemeinen ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fettzugabe gegart werden.
- Die Zeiten für das Auftauen, Erhitzen oder Garen sind kürzer als bei einem Kochfeld oder Backofen.
- Vitamine, Mineralstoffe, natürliche Farbe und Eigengeschmack der Lebensmittel bleiben weitgehend erhalten.

Wenn Sie den Backofen ohne Gargut oder mit falscher Beladung in der Betriebsart Mikrowelle [≋] oder in Betriebsarten mit Mikrowelle nutzen, kann der Backofen beschädigt werden.

Verwenden Sie **immer** die Glasschale in der Betriebsart Mikrowelle [≋], auch als Stellfläche für kleinere Formen.

Geschirrauswahl

Damit die Mikrowellen das Lebensmittel erreichen können, muss das Geschirr für Mikrowellen durchlässig sein. Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe, Kunststoff, aber kein Metall. Verwenden Sie daher kein Metallgeschirr oder Geschirr, das Metall enthält. Metall reflektiert die Mikrowellen, so dass Funken entstehen können und die Mikrowellen nicht absorbiert werden.

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen

In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals feste oder flüssige Lebensmittel in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

⚠ Brandgefahr durch ungeeignetes Geschirr in Betriebsarten mit Mikrowelle.

Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und den Backofen beschädigen.

Verwenden Sie in Betriebsarten mit Mikrowelle nur Geschirr, das für den Mikrowellenbetrieb geeignet ist.

Material und Form des verwendeten Geschirrs beeinflussen die Erhitzungs- und Garzeiten.
Gut bewährt haben sich runde und ovale flache Gefäße. Die Gleichmäßigkeit beim Erhitzen von Lebensmitteln ist in solchen Formen besser als in eckigen Schalen.

Geeignetes Geschirr

⚠ Brandgefahr durch brennbare Materialien.
Einwegbehälter aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien können sich entzünden und den Backofen beschädigen.
Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Sie können das folgende Geschirr und Material verwenden:

- Feuerfestes Glas und Glaskeramik
  Ausnahme: Kristallglas, da es Blei enthalten und springen kann.
- Porzellan
  – ohne Metalldekore
    Metalldekore (z. B. Goldrand oder Kobaltblau) können Funken bilden.
  – ohne hohle Griffelemente
    In hohle Griffelemente kann Feuchtigkeit gelangen, so dass durch das Verdampfen ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann.
- Unbemaltes Steingut und Steingut mit Unterglasurfarben

⚠ Verletzungsgefahr durch heißes Geschirr.
Steingut kann heiß werden.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an, wenn Sie Steingutgeschirr verwenden.

- Kunststoffgeschirr und Einwegbehälter aus Kunststoff in der Betriebsart Mikrowelle

Tipp: Verzichten Sie der Umwelt zuliebe auf Einwegbehälter.

Kunststoffgeschirr muss hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen. Das Kunststoffgeschirr kann sich verformen und mit dem Lebensmittel eine Verbindung eingehen.
Verwenden Sie Kunststoffgeschirr nur in der Betriebsart Mikrowelle.
Verwenden Sie Kunststoffgeschirr nicht in den Betriebsarten MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus, MW + Grill oder MW + Umluftgrill.

- Mikrowellen-Kunststoffgeschirr
  Im Fachgeschäft gibt es spezielles Mikrowellen-Kunststoffgeschirr.
- Kunststoffgeschirr aus Styropor
  Zum kurzzeitigen Erwärmen von Lebensmitteln
- Kunststoff-Kochbeutel
  Zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwenden, wenn Sie vorher Löcher in den Beutel stechen. Durch die Löcher kann der Dampf entweichen. Damit wird ein Druckanstieg und ein Platzen des Beutels verhindert. Darüber hinaus gibt es spezielle Dampfgarbeutel, die nicht eingestochen werden müssen. Bitte beachten Sie die Verpackungsvorschriften.
- Bratbeutel und -schläuche
  Beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.

⚠ Brandgefahr durch Metallteile.
Metallteile wie Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht können brennbare Materialien so stark erhitzen, bis diese brennen.
Verwenden Sie keine Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht.

Tipp: Metallformen eignen sich weniger gut für Betriebsarten mit Mikrowelle, da das Metall die Mikrowellen reflektiert. Die Mikrowellen erreichen den Kuchen nur von oben, so dass sich die Backzeit verlängert. Wenn Sie Metallformen verwenden, stellen Sie die Form so auf die Glasschale, dass die Form die Backofenwände nicht berührt. Wenn sich Funken bilden, verwenden Sie diese Form nicht wieder in Betriebsarten mit Mikrowelle.

- Der **mitgelieferte** Rost ist grundsätzlich nur geeignet für Garvorgänge in den Betriebsarten MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus, MW + Grill und MW + Umluftgrill sowie in Betriebsarten ohne Mikrowelle (eingeschoben in einer Ebene).
- Metallbackformen zum Backen in den Betriebsarten MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus, MW + Grill und MW + Umluftgrill sowie in Betriebsarten ohne Mikrowelle
- Aluminiumschalen ohne Deckel zum Auftauen und Erhitzen von Fertiggerichten
  Die Lebensmittel werden nur von oben erhitzt. Wenn Sie das Fertiggericht aus der Aluminiumschale in ein mikrowellentaugliches Geschirr geben, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmäßiger.

Bei der Verwendung von Aluminiumschalen und -folie kann Knistern und Funkenbildung auftreten.

Setzen Sie Aluminiumschalen daher nicht auf den Rost, sondern auf die Glasschale.

Aluminiumschalen und -folie dürfen die Garraumwände nicht berühren und müssen mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein.

- Metallspieße, -klammern
  Das Fleischstück muss sehr viel größer als die Metallspieße und -klammern sein.

Ungeeignetes Geschirr

Bei Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen kann Feuchtigkeit in die Hohlräume gelangen. Durch das Verdampfen der Feuchtigkeit wird ein starker Druck aufgebaut, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).

Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.

Sie dürfen das folgende Geschirr und Material **nicht** verwenden:

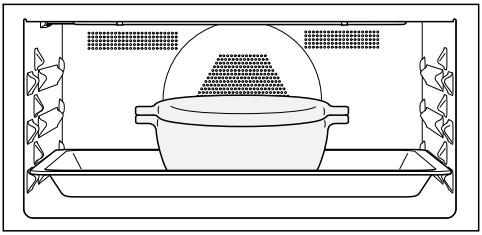
- Roste aus Metall (einschließlich der mitgelieferte Rost) sind grundsätzlich **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle.
- Metallbehälter
- Aluminiumfolie
  Ausnahme: Bei ungleichmäßigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Aluminiumfolie zudecken.
- Metallklipse, Kunststoff- oder Papierklipse mit innenliegendem Draht
- Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel
- Kristallglas
- Bestecke und Geschirr mit Metalldekor (z. B. Goldrand, Kobaltblau)
- Geschirr mit hohlen Griffelementen

- Kunststoffgeschirr aus Melamin
  Melamin nimmt Energie auf und wird dadurch heiß.
  Erkundigen Sie sich beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.
- Holzgefäße
  Das Wasser im Holz verdampft während des Garvorgangs. Dadurch trocknet das Holz aus und Risse entstehen.

Geschirrtest

Ungeeignetes Geschirr kann im Mikrowellenbetrieb Funken oder Knistergeräusche erzeugen. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Glas-, Porzellan- oder Steingutgeschirr geeignet ist, testen Sie das Geschirr.

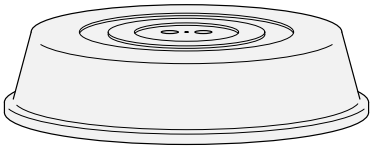
Hohlräume in Griffelementen können Sie mit dem Geschirrtest nicht erkennen.



- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 und stellen Sie das leere Geschirr mittig auf die Glasschale.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle [≋].
- Stellen Sie die höchste Mikrowellenleistung (1000 W) und eine Garzeit von 30 Sekunden ein.
- Starten Sie den Vorgang.
- Beobachten Sie den Geschirrtest während der gesamten Zeit.
- Öffnen Sie die Tür sofort bei Funken oder Knistergeräuschen.

Wenn Funken entstehen oder wenn Sie Knistergeräuschen hören, ist das getestete Geschirr ist nicht für die Verwendung im Mikrowellenbetrieb geeignet.

Abdeckhaube



Tipp: Eine Abdeckhaube erhalten Sie im Handel.

- Sie verhindert übermäßigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.
- Sie beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Lebensmittel.
- Sie verhindert ein Austrocknen der Lebensmittel.
- Sie verhindert Verschmutzungen im Garraum.

■ Verwenden Sie während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle eine mikrowellentaugliche Abdeckung aus Glas oder Kunststoff.

Alternativ können Sie mikrowellentaugliche Klarsichtfolie verwenden (haushaltsübliche Klarsichtfolie kann sich verformen und sich durch die Hitze mit den Lebensmitteln verbinden).

Das Material der Abdeckhaube verträgt Temperaturen von maximal 110 °C. Bei höheren Temperaturen (z. B. in den Betriebsarten Grill oder Heißluft plus) kann sich der Kunststoff verformen und mit dem Lebensmittel verbinden.

Verwenden Sie eine Abdeckhaube nur in der Betriebsart Mikrowelle.

Eine Abdeckhaube darf das Gefäß nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefäßdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht entweichen kann. Die Abdeckhaube wird zu heiß und kann schmelzen.

Verwenden Sie Gefäße mit einem ausreichend großen Durchmesser.

■ Verwenden Sie **keine** Abdeckhaube zum Erhitzen der folgenden Lebensmittel:

- Lebensmittel mit Panade
- Lebensmittel, die eine Kruste bekommen sollen (z. B. Toast)
- Lebensmittel, die in den Betriebsarten MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus, MW + Grill oder MW + Umluftgrill erwärmt werden sollen

Wenn Sie das Gargut in der Betriebsart Mikrowelle [≋] direkt auf den Garraumboden stellen, kann der Backofen beschädigt werden.
Schieben Sie in der Betriebsart Mikrowelle [≋] die Glasschale in Ebene 1 ein und stellen Sie Gargefäße **immer** auf die Glasschale.

- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Die Betriebsart erscheint. Je nach Betriebsart erscheinen nacheinander Vorschlagsleistung, Vorschlagstemperatur und Garzeit.

- Ändern Sie die Vorschlagswerte für den Garvorgang und stellen Sie die Garzeit ein, falls erforderlich.

Sie können die Vorschlagswerte nachträglich über die Sensortaste ⮌ ändern.

- Bestätigen Sie jede Eingabe mit *OK*. Mit der Bestätigung der Temperatur starten Sie den Garvorgang in Betriebsarten **ohne** Mikrowelle.

In Betriebsarten **mit** Mikrowelle erscheint eine Zusammenfassung der Einstellungen und Start ist hell unterlegt.

- Starten Sie den Garvorgang in Betriebsarten **mit** Mikrowelle mit der Sensortaste *OK*.

In allen Betriebsarten erscheinen die eingestellten Werte und der Garvorgang läuft ab.

Wenn Sie eine Temperatur eingestellt haben, können Sie den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

Die Mikrowellenerzeugung stoppt, sobald Sie den Garvorgang unterbrechen oder die Tür öffnen. Sie können den Garvorgang mit der Sensortaste *OK* fortsetzen.

- 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
- Leistung
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Booster
- Vorheizen

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 ändern

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

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

Die Solltemperatur erscheint im Display.

■ Ändern Sie die Solltemperatur über den Navigationsbereich.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Mikrowellenleistung in der Betriebsart Mikrowelle ≋ und in den Betriebsarten mit Mikrowelle ändern.

Sie können die Vorschlagsleistung über Weitere ▣ | Einstellungen ⚑ | Vorschlagsleistungen dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen.

■ Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

Die eingestellte Mikrowellenleistung erscheint im Display.

■ Ändern Sie die Mikrowellenleistung über den Navigationsbereich.

Sie können die folgenden Mikrowellenleistungen einstellen: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Start ist hell unterlegt.

■ Wählen Sie die Sensortaste *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Mikrowellenleistung 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.

Dieser Menüpunkt erscheint nicht, wenn Sie die Garzeit in Betriebsarten **mit** Mikrowelle ändern wollen, da eine Garzeit immer eingestellt sein muss.

Die Zeit ist hell unterlegt.

- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.
- Setzen Sie den Garvorgang in Betriebsarten **mit** Mikrowelle mit der Sensortaste *OK* fort.

Bei einem Stromausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Tipp: In der Betriebsart Mikrowelle ≋ können Sie die Garzeit auch über den Navigationsbereich ändern.

Eingestellte Garzeiten löschen

In einer Betriebsart **mit** Mikrowelle können Sie nur die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um löschen. Eine Garzeit muss immer eingestellt sein.

- 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 in einer Betriebsart **ohne** Mikrowelle 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 in der Betriebsart Mikrowelle unterbrechen

Sie können einen Garvorgang in der Betriebsart Mikrowelle ≋ unterbrechen und die Garzeit anhalten.

Während die Garzeit abläuft, ist Stop hell unterlegt.

- Wählen Sie die Sensortaste *OK*.

Der Garvorgang wird unterbrochen und die Garzeit wird angehalten.

Start ist hell unterlegt.

- Wählen Sie die Sensortaste *OK*.

Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Garzeit läuft weiter ab.

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.

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 (außer Mikrowelle) 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 dunklen Brotteigen sowie Roastbeef und Filet in der Betriebsart Heißluft plus den Garraum vor.

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
- Bratautomatik
- MW + Heißluft plus
- MW + Bratautomatik

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

Die Funktion Vorheizen ist in der Betriebsart Mikrowelle ≋ nicht verfügbar.

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*.

Diese Funktionen können nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.

Verwenden Sie immer die Glasschale.

Quick-MW

Wenn Sie die Sensortaste ◈ wählen, startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Mikrowellenleistung und Garzeit, z. B. zum Erwärmen von Flüssigkeiten.

Voreingestellt sind eine Mikrowellenleistung von 600 W und eine Garzeit von 1 Minute.

Sie können die Mikrowellenleistung und die Garzeit ändern. Die maximal einstellbare Garzeit ist dabei von der gewählten Mikrowellenleistung abhängig (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Quick-MW“).

- Wählen Sie die Sensortaste ◈. Durch mehrfache Auswahl können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen.

Die ablaufende Restzeit erscheint.

Sie können den Garvorgang jederzeit mit der Sensortaste *OK* unterbrechen und fortsetzen oder mit der Sensortaste ⮌ abbrechen.

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

Das Hauptmenü erscheint.

Popcorn

Wenn Sie die Sensortaste [🍿] wählen, startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Mikrowellenleistung und Garzeit.

Voreingestellt sind eine Mikrowellenleistung von 850 W und eine Garzeit von 2:50 Minuten. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen. Die Mikrowellenleistung ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Popcorn“).

- Wählen Sie die Sensortaste [🍿].

Die ablaufende Restzeit erscheint.

Sie können den Garvorgang jederzeit mit der Sensortaste *OK* unterbrechen und fortsetzen oder mit der Sensortaste ⮌ abbrechen.

Einwegbehälter aus Papier oder anderen brennbaren Materialien können sich entzünden und den Backofen beschädigen.

Lassen Sie den Backofen während des Garvorgangs nicht unbeaufsichtigt und beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

Das Hauptmenü erscheint.

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.

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.
- 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
- Erhitzen
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Warmhalten
- Garen
- Einkochen
- Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Auftauen

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

■ Verwenden Sie eine der folgenden Betriebsarten und Spezialanwendungen:

- Betriebsart Auftauen
  Sie stellen die Auftautemperatur ein.
- Spezialanwendung Weitere | Auftauen
  Sie wählen eine Kategorie und ein Gewicht für das Lebensmittel.
- Betriebsart Mikrowelle
  Sie stellen Mikrowellenleistung und Auftauzeit ein.

⚠ 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 der Glasschale auftauen.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Geflügel die Glasschale 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.

Betriebsart Auftauen verwenden

Diese Betriebsart wurde zum schonenden Auftauen von Gefriergut entwickelt.

■ Wählen Sie Auftauen.

■ Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

Spezialanwendung Auftauenverwenden

Dieses Programm wurde zum schonenden Auftauen von Gefriergut entwickelt.

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Wählen Sie Weitere.
- Wählen Sie Auftauen.

Die Auswahlliste erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.
- Stellen Sie das Gewicht des Gefrierguts ein.

Sie können den Auftauvorgang sofort oder zeitverzögert starten und sich die einzelnen Aktionen und Garschritte anzeigen lassen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Tipps

- Über Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Wenden des Gefrierguts aufrufen.
- Wenn das Gefriergut nach Ablauf des Auftauvorgangs noch nicht nach Ihren Wünschen aufgetaut ist, wählen Sie Nachwärmen. Das Gefriergut wird jeweils 3 Minuten nachgewärmt.
- Nach Ablauf des Auftauvorgangs wählen Sie ⮌ und anschließend Info / speichern, um die Einstellungen für die gewählte Kategorie und das gewählte Gewicht als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel „Eigene Programme“).

Betriebsart Mikrowelle verwenden

Alternativ können Sie zum Auftauen die Betriebsart Mikrowelle verwenden. Sie stellen Mikrowellenleistung und Auftauzeit ein.

Die erforderliche Zeit hängt von der Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Lebensmittel ab. Beachten Sie auch die Ausgleichszeiten.

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Wählen Sie Mikrowelle.
- Stellen Sie je nach Lebensmittel die Mikrowellenleistung und die Auftauzeit ein, die in der Tabelle angegeben sind.
- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.
- Schieben Sie die Lebensmittel auf der Glasschale in Ebene 1 in den Garraum.

Auftauen mit der Betriebsart Mikrowelle

Auftaugut	Menge	[W]	[min]	[1] [min]
Butter	250 g	80	8–10	5–10
Milch	1000 ml	450	12–16	10–15
Sandkuchen (3 Stück)	ca. 300 g	150	4–6	5–10
Obstkuchen (3 Stück)	ca. 300 g	150	6–8	10–15
Butterkuchen (3 Stück)	ca. 300 g	150	6–8	5–10
Sahne-, Cremetorte (3 Stück)	ca. 300 g	80	4–4:30	5–10
Hefe-, Blätterteiggebäck (3 Stück)	ca. 300 g	150	6–8	5–10

Mikrowellenleistung, Auftauzeit, Ausgleichszeit

[1] Lassen Sie die Lebensmittel bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Ausgleichszeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger in den Lebensmitteln.

Erhitzen

Beachten Sie unbedingt das Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“, Abschnitt „Sachgemäßer Gebrauch“.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Lebensmittel.

Wenn Sie Baby- und Kindernahrung zu stark erhitzen, können sich die Kinder daran verbrennen.

Erwärmen Sie Baby- und Kindernahrung nur für 30–60 Sekunden mit 450 Watt.

Rühren Sie die Lebensmittel, insbesondere die Baby- und Kindernahrung, nach dem Erhitzen unbedingt um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich die Kinder nicht verbrennen.

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Verletzungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.

Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten in der Betriebsart Mikrowelle [≋], kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig.

Dieser Siedeverzug kann zum explosionsartigen Überkochen führen, so dass Sie sich beim Entnehmen des Gefäßes an der heißen Flüssigkeit verbrühen können. Unter ungünstigen Umständen kann der Druck so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnet.

Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um.

Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.

Spezialanwendung Erhitzen verwenden

Dieses Programm wurde für das Erwärmen von Lebensmitteln entwickelt.

Die erforderliche Zeit hängt von der Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Lebensmittel ab. Lebensmittel aus dem Kühlschrank brauchen z. B. eine längere Zeit zum Erhitzen als Lebensmittel mit Raumtemperatur. Beachten Sie auch die Ausgleichszeiten.

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

Verwenden Sie immer eine Abdeckung, außer beim Erhitzen von Gebratenem mit Panade.

- Stellen Sie die zu erwärmenden Lebensmittel mit Abdeckung auf die Glasschale.
- Wählen Sie Weitere.
- Wählen Sie Erhitzen.

Die Auswahlliste erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.
- Stellen Sie das Gewicht des Lebensmittels ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

⚠ Verbrennungsgefahr 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 bei Arbeiten im heißen Garraum und beim Herausnehmen des Geschirrs.

Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig im Lebensmittel verteilt.

- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Erhitzen einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilt.

Tipps

- Verwenden Sie immer eine Abdeckung, außer beim Erhitzen von Gebratenem mit Panade.
- Über i Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Wenden oder Umrühren des Lebensmittels aufrufen.
  Rühren Sie von den äußeren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.
- Wenn das Lebensmittel nach Ablauf des Programms noch nicht heiß genug ist, wählen Sie Nachwärmen. Das Lebensmittel wird jeweils 3 Minuten nachgewärmt.
- Nach Ablauf des Programms wählen Sie ⮌ und anschließend i / speichern, um die Einstellungen für die gewählte Kategorie und das gewählte Gewicht als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel „Eigene Programme“).

Weitere Anwendungen

Erhitzen mit der Betriebsart Mikrowelle

Getränk/ Speise	Menge	≋ [W]	🕘 [min]	⌛[1] [min]
Getränke (Trinktemperatur 60–65 °C)	1 Tasse/1 Glas (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Babyflasche (Milch)[2]	ca. 200 ml	450	0:50–1:00[3]	1
Kindernahrung[3]	1 Glas (200 g)	450	0:30–1:00	1
Bratenscheiben mit Soße[3]	200 g	600	3:00–5:00	1
Beilagen[3]	250 g	600	3:00–5:00	1

≋ Mikrowellenleistung, 🕘 Garzeit, ⌛ Ausgleichszeit

[1] Lassen Sie die Lebensmittel bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Ausgleichszeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger in den Lebensmitteln.

[2] Vermeiden Sie einen Siedeverzug, indem Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen umrühren. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.

[3] Die Zeiten gelten für eine Ausgangstemperatur der Lebensmittel von ca. 5 °C.
Bei Lebensmitteln, die üblicherweise nicht im Kühlschrank gelagert werden, wird von einer Raumtemperatur von ca. 20 °C ausgegangen.
Erhitzen Sie Lebensmittel (mit Ausnahme von Babynahrung und empfindlichen abgeschlagenen Soßen) auf eine Temperatur von 70–75 °C.

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.

- Bereiten Sie das Trockengut vor, indem Sie es zerkleinern und zuvor schälen und entkernen, falls erforderlich.
- Verteilen Sie das Trockengut je nach Größe möglichst einlagig gleichmäßig auf Rost oder Glasschale.
- Trocknen Sie auf maximal 2 Ebenen gleichzeitig.
  Schieben Sie das Trockengut in die Ebenen 1+2.
  Wenn Sie Rost und Glasschale verwenden, schieben Sie die Glasschale unterhalb des Rostes ein.
- Wählen Sie Weitere.
- Wählen Sie Dörren.

Tipp: Wenn Sie bei höheren Temperaturen trocknen wollen, wählen Sie Heißluft plus.

- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Trocknungszeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Wenden Sie das Trockengut auf der Glasschale 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, Temperatur, Trocknungszeit, Spezialanwendung Dörren

- 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 1 und stellen Sie das zu erwärmende Geschirr darauf. Je nach Größe des Geschirrs können Sie es auch auf den Garraumboden stellen.
- 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.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- 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.

Garen

Beachten Sie unbedingt das Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“, Abschnitt „Sachgemäßer Gebrauch“.

Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen erhitzen oder garen, können sie platzen.
Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.
Kochen Sie Eier mit Schale nur im Spezialgeschirr. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier in der Betriebsart Mikrowelle.

Tipps

- Wenden, zerteilen oder rühren Sie die Lebensmittel mehrfach um. Rühren Sie von den äußeren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.
- Verwenden Sie in Betriebsarten mit Mikrowelle nur mikrowellen- und backofentaugliches Geschirr.
- Verwenden Sie zum Garen möglichst die Automatikprogramme.
- Garen Sie in den Betriebsarten MW + Umluftgrill und MW + Grill immer ohne Abdeckung, da die Lebensmittel sonst nicht gebräunt werden.
- Wählen Sie in der Betriebsart Mikrowelle eine Mikrowellenleistung von 850 W zum Ankochen und garen Sie mit 450 W fort.
  Beachten Sie die Angaben in den Gartabellen am Ende dieses Dokuments.

Weitere Anwendungen

Garen mit der Betriebsart Mikrowelle

Suppen/Eintöpfe Gemüse	[g]	850 W [min]	+	450 W [min]	[1] [min]
Eintopf	1500	10	+	20	1
Suppe	1500	11	+	24	1
Erbsen	500	5	+	10	2
Erbsen (TK)	450	5	+	12	2
Möhren	500	5	+	10	2
Brokkoliröschen	500	6	+	8	2
Brokkoli (TK)	450	5	+	11	2
Blumenkohlröschen	500	6	+	10	2
Kohlrabistifte	500	3	+	8	2
Spargel	500	5	+	8	2
Porree	500	5	+	8	2
Porree (TK)	450	5	+	8	2
Paprikastreifen	500	5	+	10	2
Bohnen, grün	500	4	+	12	2
Rosenkohl	500	5	+	12	2
Rosenkohl (TK)	450	5	+	10	2
Mischgemüse (TK)	450	5	+	12	2

Gewicht, Garzeit, Ausgleichszeit

[1] Lassen Sie die Lebensmittel bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Ausgleichszeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger in den Lebensmitteln.

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 maximal 5 Gläser mit 0,5 l Inhalt.

Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten:
- Heißluft plus: Einkochgläser und Gläser mit Schraubverschluss
- Mikrowelle: Mikrowellentaugliche Einkochgläser mit Glasdeckel, die mit Klarsichtklebeband verschlossen werden

- 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.
- Verschließen Sie die Gläser nur mit Klarsichtklebeband. Verwenden Sie keine Metallklammern, da diese in der Betriebsart Mikrowelle Funken bilden.
- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 und stellen Sie die Gläser darauf.

Betriebsart Heißluft plus verwenden

- 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

Betriebsart Mikrowelle verwenden

- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle und eine Mikrowellenleistung von 850 W.
- Warten Sie bis zum „Perlen“ (bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen). Pro Glas dauert dieser Vorgang ca. 3 Minuten. Bei 5 Gläsern verlängert sich daher die Zeit auf ca. 15 Minuten.

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

Obst und Gurken einkochen

- Sobald das „Perlen“ in den Gläsern zu sehen ist, schalten Sie den Backofen aus 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 Mikrowellenleistung ein und kochen Sie das Gemüse für die angegebene Zeit ein.
- Schalten Sie den Backofen nach dem Einkochen aus und lassen Sie die Gläser für die angegebene Zeit im Garraum nachwärmen.

	/	
Obst	–/–	25–35 min
Gurken	–/–	25–30 min
Rote Bete	450 W 20–30 min	25–30 min
Bohnen (grün oder gelb)	450 W 20–30 min	25–30 min

/ Mikrowellenleistung und Einkochzeit, sobald das „Perlen“ zu sehen ist
Nachwärmzeit

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.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

Tipps für Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Garen Sie diese Tiefkühlprodukte auf der Glasschale mit aufgelegtem Backpapier.
- 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.

- 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.
- 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.
- Legen Sie die Glasschale bei der Zubereitung von Pommes Frites, Kroketten oder Ähnlichem mit Backpapier aus.

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 jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.

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

- 1 Ebene: Schieben Sie Kuchen in Formen in Ebene 1 ein.
- 1 Ebene: Schieben Sie flaches Gebäck (z. B. Plätzchen, Blechkuchen) in Ebene 2 ein.
- 2 Ebenen: Schieben Sie das Gargut je nach Höhe in die Ebenen 1+3 oder 2+3 ein.

Eco-Heißluft verwenden

Sie können jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Garen von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.

- Schieben Sie Kuchen oder Aufläufe in Formen in Ebene 1 ein.
- Schieben Sie flaches Gebäck (z. B. Plätzchen, Blechkuchen) in Ebene 2 ein.

MW + Heißluft plus verwenden

Gut geeignet sind mikrowellentaugliche, hitzebeständige Backformen (siehe Kapitel „Mikrowellenbetrieb“, Abschnitt „Geschirrauswahl“), wie z. B. Backformen aus temperaturbeständigem Glas oder Keramik, da Mikrowellen diese Materialien durchdringen.

Die Betriebsart MW + Heißluft plus ist besonders geeignet zum Backen von Teigen mit einer längeren Garzeit wie Hefe-, Quark-Öl-, Rühr- und Knetteig.

Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, verkürzt sich die Garzeit.

Beachten Sie die Angaben in den Gartabellen und in den Rezepten, wenn Sie die Mikrowellenleistung wählen.

- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.
- Stellen Sie die Backform auf die Glasschale.

Tipp: Metallformen eignen sich weniger gut für Betriebsarten mit Mikrowelle, da das Metall die Mikrowellen reflektiert. Die Mikrowellen erreichen den Kuchen nur von oben, so dass sich die Garzeit verlängert. Wenn Sie Metallformen verwenden, stellen Sie die Form so auf die Glasschale, dass die Form die Backofenwände nicht berührt. Wenn sich Funken bilden, verwenden Sie diese Form nicht wieder in Betriebsarten mit Mikrowelle.

Tipps zum Braten

- 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, Mikrowellenleistungen, 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 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. 20 °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“.

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.

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.

■ Verwenden Sie zum Braten Geschirr mit hitzebeständigen Griffen wie z. B. einen Bräter, Bratentopf, Römertopf oder eine temperaturbeständige Glasform.

■ Schieben Sie den Rost mit dem Gargut in Ebene 1 ein.

MW + Heißluft plus oder MW + Bratautomatik verwenden

Diese Betriebsarten eignen sich **nicht** zum Braten von empfindlichen Fleischstücken wie Roastbeef und Filet. Das Fleisch würde innen gar, bevor es eine krosse Kruste bekommt.

Verwenden Sie die Betriebsart MW + Heißluft plus zum schnellen Erhitzen und Garen von Lebensmitteln mit gleichzeitiger Bräunung. In dieser Betriebsart ist die Zeit- und Energieeinsparung am größten.

Verwenden Sie die Betriebsart MW + Bratautomatik zum Anbraten mit hohen Temperaturen und Fortbraten mit niedrigeren Temperaturen.

Wenn Sie Betriebsarten mit Mikrowelle verwenden, verkürzt sich die Garzeit.

Beachten Sie die Angaben in den Gartabellen und in den Rezepten, wenn Sie die Mikrowellenleistung wählen.

■ Verwenden Sie nur mikrowellentaugliches, temperaturbeständiges Geschirr ohne Metalldeckel (siehe Kapitel „Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb“).

■ Schieben Sie den Rost zusammen mit der Glasschale oder die Glasschale in Ebene 1 ein.

⚠ 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. Wählen Sie zum Vorheizen eine Betriebsart **ohne** Mikrowelle. Heizen Sie den 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.
- Grillen Sie im Allgemeinen auf dem Rost.
- Bepinseln Sie zum Grillen den Rost mit Öl und legen Sie das Gargut darauf.

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

In den Betriebsarten Umluftgrill und MW + Umluftgrill wählen Sie eine Temperatur.

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

Grillstufe wählen

In den Betriebsarten Grill und MW + Grill wählen Sie zwischen den Stufen 1–3.

- Wenn Sie Gargut mit größerem Durchmesser und mit größerem Abstand zum Grillheizkörper garen, wählen Sie **Stufe 1**.
- Wenn Sie z. B. bei Gratins eine schwächere Bräunung wünschen, wählen Sie **Stufe 2**.
- Wenn Sie flaches Gargut mit geringem Abstand zum Grillheizkörper in kurzer Zeit garen, wählen Sie **Stufe 3**.

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.
- Grillen Sie höhere Grillstücke ca. 7–9 Minuten pro Seite.
- Grillen Sie Rollbraten ca. 10 Minuten pro cm Durchmesser.
- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist.
- Für die **Garprobe** drücken Sie mit einem Löffel auf das Fleisch. 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“.

Wenn Sie Betriebsarten mit Mikrowelle verwenden, verkürzt sich die Garzeit.

Beachten Sie die Angaben in der Grilltabelle und in den Rezepten, wenn Sie die Mikrowellenleistung wählen.

Umluftgrill  oder MW + Umluftgrill  verwenden

Diese Betriebsarten eignen 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.

- Schieben Sie den Rost je nach Höhe des Garguts in Ebene 1 oder 2 ein.

Grill  oder MW + Grill  verwenden

Diese Betriebsarten eignen sich zum Grillen von flachem Gargut und zum Überbacken.

- Schieben Sie den Rost je nach Höhe des Garguts in Ebene 2 oder 3 ein.

⚠ 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 beschädigt.
Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.
Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Backofen beschädigen.
Reinigen Sie den Garraum, die Türinnenseite und die Türdichtung, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

Bei einem defekten Backofen können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.
Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung auf Beschädigungen. Verwenden Sie bis zur Instandsetzung durch einen Kundendiensttechniker keine Betriebsarten mit Mikrowelle.

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

* bei hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredelten Oberflächen erlaubt

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.

Nur die Glasschale ist 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:

- Klappen Sie den Grillheizkörper herunter.
- Kochen Sie Wasser mit etwas Zitronensaft ein paar Minuten im Backofen, um Gerüche im Garraum zu neutralisieren.

Normale Verschmutzungen entfernen

Der Backofen wird durch Flüssigkeit im Geräteinneren beschädigt.
Wischen Sie den Garraum nicht zu feucht aus, damit keine Flüssigkeit durch die vorhandenen Öffnungen in das Geräteinnere gelangt.

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

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.

- Feuchten Sie festgebackene Rückstände mit Spülmittellauge an und lassen Sie die Rückstände einige Minuten einweichen.
- Zusätzlich können Sie nach dem Einweichen die harte Seite eines Geschirrreinigungsschwammes verwenden.

Backofenreiniger verwenden

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

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

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger an die Garraumdecke.

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

- Lassen Sie den Backofenreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

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

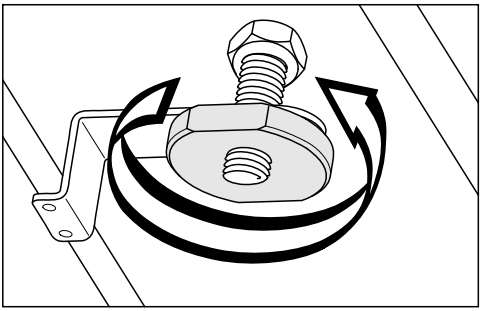
- Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirrreinigungsschwammes verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Grillheizkörper herunterklappen

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

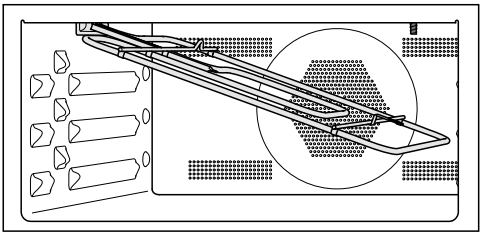
⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

Der Garraumboden kann durch die herunterfallende Mutter zerkratzt werden.
Legen Sie zum Schutz z. B. ein Geschirrtuch auf den Garraumboden.



- Lösen Sie die Mutter.

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



- Klappen Sie den Grillheizkörper vorsichtig herunter.

Die Platte an der Garraumdecke kann beschädigt werden.
Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdecke nicht die harte Seite des Geschirrreinigungsschwammes.

Die LED an der Garraumdecke kann beschädigt werden.
Reinigen Sie die LED möglichst nicht.

- Reinigen Sie die Garraumdecke mit einem feuchten Tuch oder Geschirrreinigungsschwamm.
- Klappen Sie nach der Reinigung den Grillheizkörper nach oben.
- Setzen Sie die Mutter auf und drehen Sie sie fest.

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.
Sie können keinen Garvorgang starten.	Für einen Vorgang mit Mikrowelle ist die Tür noch geöffnet. ■ Prüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
	Für einen Vorgang mit Mikrowelle sind Mikrowellenleistung oder Garzeit nicht eingestellt. ■ Prüfen Sie, ob eine Mikrowellenleistung und eine Garzeit eingestellt sind.
	Für einen Vorgang in einer Betriebsart mit Mikrowelle sind nicht alle notwendigen Einstellungen eingegeben. ■ Prüfen Sie, ob eine Mikrowellenleistung, eine Garzeit und eine Temperatur eingestellt sind.
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.

Problem	Ursache und Behebung
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 **und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode erscheint im Display.**	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Wenn die Tür während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle ≋ **geöffnet wird, ist kein Betriebsgeräusch zu hören.**	Dies ist keine Störung! Wenn während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle ≋ die Tür geöffnet wird, schaltet der Türkontaktschalter die Mikrowelle aus und das Kühlgebläse auf eine geringere Drehzahl um.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).
Während eines Vorgangs mit Mikrowelle ist ein unnormales Geräusch zu hören.	Sie haben während eines Vorgangs mit Mikrowelle Metallgeschirr verwendet. ■ Prüfen Sie, ob Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt werden (siehe Kapitel „Mikrowellenbetrieb“, Abschnitt „Geschirrauswahl“).
	Sie haben während eines Vorgangs mit Mikrowelle das Lebensmittel mit Aluminiumfolie abgedeckt. ■ Entfernen Sie gegebenenfalls die Abdeckung.
	Sie haben während eines Vorgangs mit Mikrowelle den Rost verwendet. ■ Verwenden Sie für Vorgänge mit Mikrowelle immer die Glasschale.

Problem	Ursache und Behebung
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.
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. Helle, spiegelblanke dünnwandige Formen sind nicht so gut geeignet. Sie reflektieren die Wärmestrahlung des Backofens. Dadurch kann die Wärme das Gargut schlechter erreichen und es ergibt eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form. ■ Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit sind die Lebensmittel in der Betriebsart Mikrowelle ≋ **nicht genügend erwärmt oder gegart.**	Sie haben einen Garvorgang mit Mikrowelle unterbrochen, aber nicht wieder gestartet. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut, bis die Lebensmittel genügend erwärmt oder gegart sind.
	Beim Garen oder Erhitzen mit Mikrowelle haben Sie eine zu kurze Zeit eingestellt. ■ Prüfen Sie, ob für die eingestellte Mikrowellenleistung die richtige Zeit gewählt wurde. Je niedriger die Mikrowellenleistung, desto länger die Zeit.

Problem	Ursache und Behebung
Nach dem Erwärmen oder Garen mit Mikrowelle sind die Lebensmittel zu schnell abgekühlt.	Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten und wird dann an die Mitte des Lebensmittels übertragen. Wenn das Lebensmittel mit einer hohen Mikrowellenleistung erhitzt wird, kann das Lebensmittel außen bereits heiß, im Kern aber noch nicht erwärmt sein. Bei dem anschließenden Temperaturausgleich wird das Lebensmittel im Kern wärmer und außen kälter. ■ Wählen Sie insbesondere beim Erhitzen von Lebensmitteln mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie z. B. bei einem Menü, eine niedrigere Mikrowellenleistung und dafür eine entsprechend längere Zeit.
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.

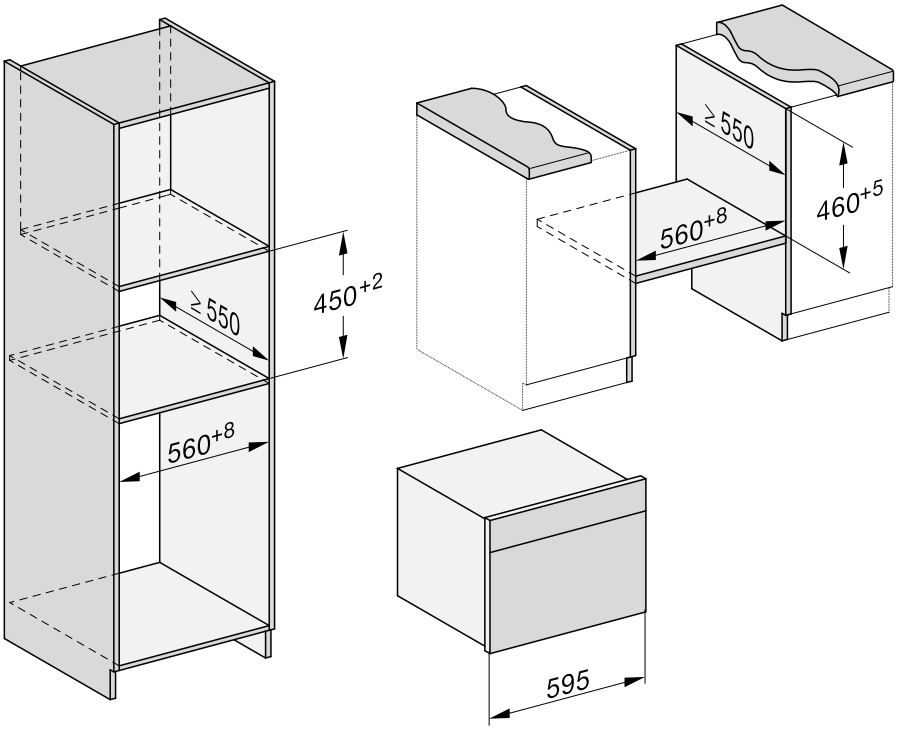
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Einbaumaße

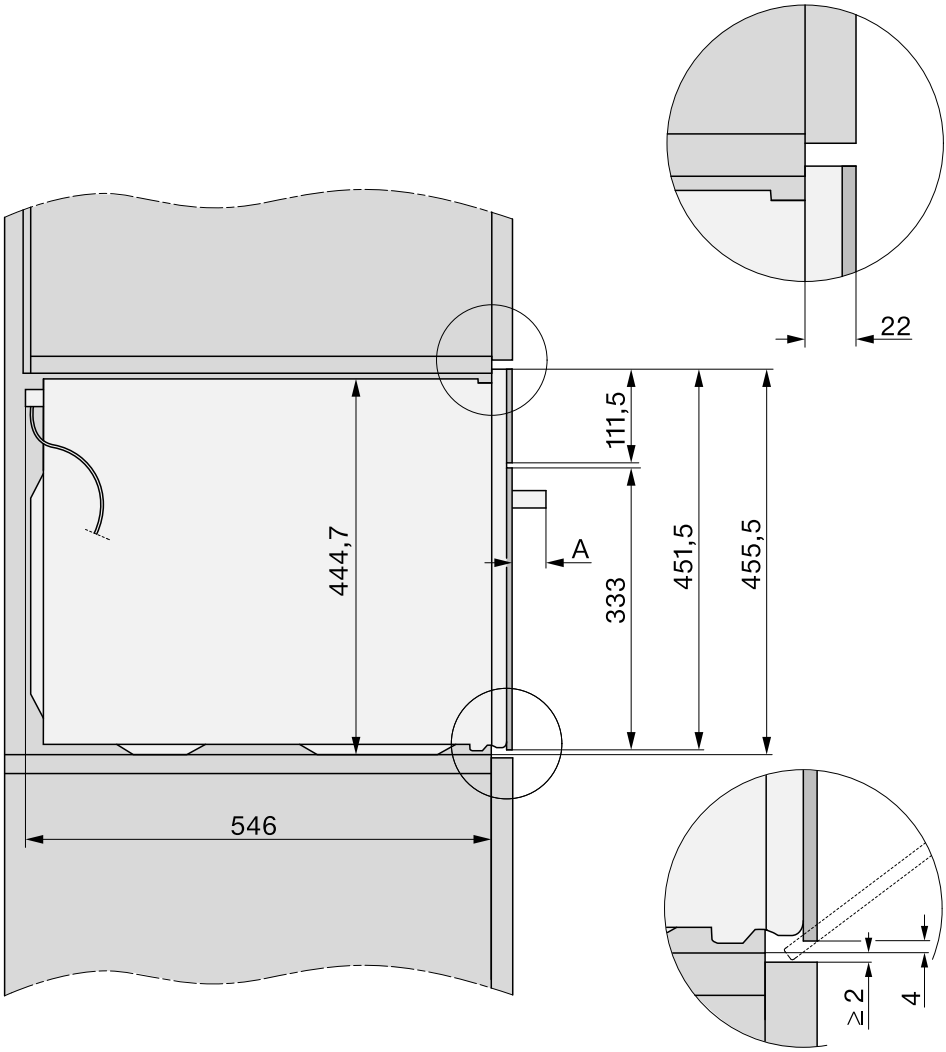
Die Maßangaben erfolgen in mm.

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.

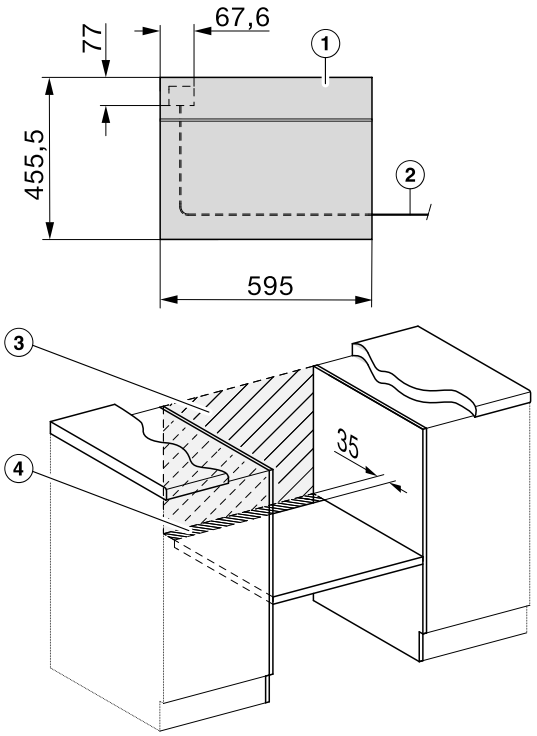


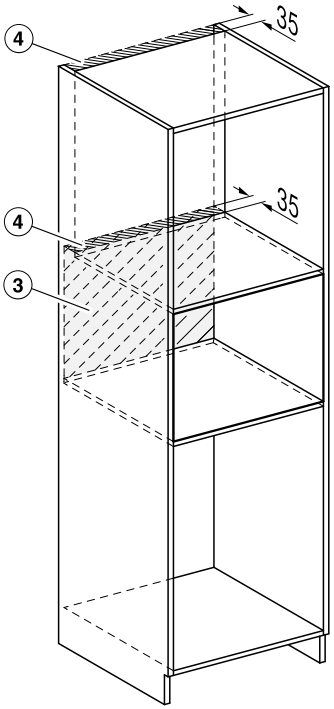
Seitenansicht



A H 73xx: 43 mm
H 74xx: 47 mm

Anschlüsse und Belüftung





① Ansicht von vorn

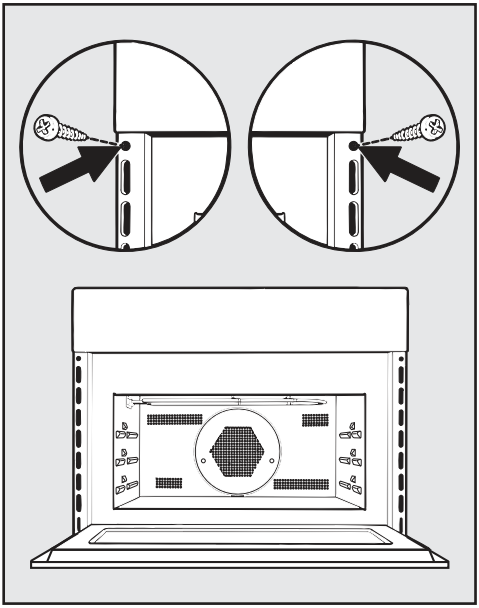
② Netzanschlussleitung, Länge = 2.000 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Belüftungsausschnitt min. 150 cm^2

Backofen einbauen

- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.
- Schieben Sie den Backofen in den Umbauschrank und richten Sie den Backofen aus.



- Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.

Elektroanschluss

Der Backofen ist mit Netzanschlussleitung und Netzstecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 230 V ausgerüstet.

Die Absicherung muss mit mindestens 16 A erfolgen.

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose erfolgen. Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Der Backofen sollte so positioniert sein, dass der Netzstecker erreichbar ist.

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

Als Trennvorrichtung gelten zugängliche Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören 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 Beschädigung der Netzanschlussleitung muss eine spezielle Netzanschlussleitung durch den Miele Kundendienst installiert werden.

Dieser Backofen mit Mikrowelle erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.

Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

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.

Gartabellen

Rührteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		+ [°C] + [W]		3 1	[min]
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Small Cakes (1 Glasschale)*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 Glasschalen)*		140	–	2+3	35–45
Sandkuchen (Kastenform, 30 cm)	[1]	160–170 + 80	✓	1	35–45
Napfkuchen (Kranzform/Gugelhupfform, ∅ 26 cm)	[1]	160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmor-, Nusskuchen (Kastenform, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Marmor-, Nusskuchen (Kranzform/Gugelhupfform, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Obstkuchen (1 Glasschale)		150–160	✓	2	50–60
Obstkuchen (Springform, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tortenboden (Tortenbodenform, ∅ 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

Betriebsart, Temperatur, Mikrowellenleistung, Booster, Ebene, Garzeit, Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ✓ ein, – aus

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

[1] Stellen Sie die Backform mittig auf die Glasschale.

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

Mürbeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		3 1	[min]
Plätzchen (1 Glasschale)		140–150	✓	2	20–30
Spritzgebäck (1 Glasschale)*		140	–	2	40–50
Spritzgebäck (2 Glasschalen)*		140	–	2+3	45–55[2]
Tortenboden (Tortenbodenform, ∅ 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Käsekuchen (Springform, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Apple Pie (Springform, ∅ 20 cm)*		160	–	1	110–120
Apfelkuchen gedeckt (Springform, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Obstkuchen mit Guss (Springform, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Obstkuchen mit Guss (1 Glasschale)		150–160	✓	2	55–65
Wähe süß (1 Glasschale)		190–200[1]	✓	2	30–40

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

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

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

[2] 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] + [W]		3 1	[min]
Gugelhupf (Gugelhupfform, ∅ 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Christstollen (1 Glasschale)		150–160	✓	1	60–70
Streuselkuchen mit/ohne Obst (1 Glasschale)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Obstkuchen (1 Glasschale)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Glasschale)		150–160	✓	2	25–35
Weißbrot (freigeschoben) (1 Glasschale)		180–190	–	2	35–45
Weißbrot (Kastenform, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Vollkornbrot (Kastenform, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Hefeteig aufgehen lassen (Schüssel)		35	–	1	30

Betriebsart, Temperatur, Booster, 3 1 Ebene, Garzeit, Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ✓ ein, – aus

Quark-Öl-Teig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		+ [°C] + [W]		3 1	[min]
Obstkuchen (1 Glasschale)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Glasschale)		150–160	✓	2	25–35

Betriebsart, Temperatur, Booster, 3 1 Ebene, Garzeit, Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ✓ ein, – aus

Biskuitteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		3 1	[min]
Biskuitboden (2 Eier, Springform, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	15–25
Biskuitboden (4 Eier, Springform, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	30–40
Wasserbiskuit (Springform, ∅ 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biskuitplatte (1 Glasschale)		170–180[1]	–	2	12–22

Betriebsart, Temperatur, Booster, 3 1 Ebene, Garzeit, Heißluft plus, ✓ ein, – aus

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

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

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]			[min]
Windbeutel (1 Glasschale)		160–170	✓	2	30–40
Blätterteigtaschen (1 Glasschale)		170–180	✓	2	25–35
Makronen (1 Glasschale)		120–130	✓	2	35–45
Meringen/Baiser (1 Glasschale, 6 Stück à ∅ 6 cm)		80–100	–	2	120–150

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

Pikantes

Gargut (Zubehör)		[°C] + [W]			[min]
Wähe pikant (1 Glasschale)		190–200[2]	✓	2	30–40
Zwiebelkuchen (1 Glasschale)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, Hefeteig (1 Glasschale)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, Quark-Öl-Teig (1 Glasschale)		150–160	–	2	25–35
Toast* (Rost)	[1]	3[3]	–	2	2–4
Überbackenes/Gratiniertes, z. B. Toast (Rost auf Glasschale)	[1]	3	–	2	5–9
Grillgemüse (Rost auf Glasschale)	[1]	3[3]	–	2	10–12[4]
		210–220[3]	–	2	8–10[4]

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Heißluft plus, MW + Heißluft plus, Grill groß, Umluftgrill, ✓ ein, – aus

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

[1] Wählen Sie die angegebene Grillstufe.

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

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

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

Gartabellen

Rind

Gargut (Zubehör)		[°C]			[min]	[°C]
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	Heißluft plus[2]	150–160	✓	1	120–130[6]	–
Rinderfilet, ca. 1 kg[1]	Heißluft plus[2]	150–160[4]	–	1	30–70	45–75
Roastbeef, ca. 1 kg[1]	Heißluft plus[2]	150–160[4]	✓	1	25–70	45–75
Burger[*,1]	Grill groß[3]	3[5]	–	2	1: 17–22 2: 5–10[7]	–
Frikadellen[1]	Grill groß[3]	3[5]	–	2	1: 10–15 2: 5–10[7]	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, Grill groß, ✓ ein, – aus

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

1 Verwenden Sie Rost und Glasschale.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

3 Wählen Sie die angegebene Grillstufe.

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

7 Wenden Sie das Gargut, wenn es ausreichend gebräunt ist (1: Grillzeit Seite 1, 2: Grillzeit Seite 2).

8 Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Kalb

Gargut (Zubehör)		[°C] + [W]			[min]	[°C]
Kalbsschmorbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)	Heißluft plus[1]	160–170	✓	1	120–130[2]	–
	MW + Heißluft plus[1]	160–170 + 150	✓	1	80–90[2]	–
Kalbsfilet, ca. 1 kg (Glasschale)	Heißluft plus[1]	150–160	✓	1	20–50	45–75

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ✓ ein, – aus

1 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

3 Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Schwein

Gargut (Zubehör)		+ [°C] + [W]		3 1	[min]	7 [°C]
Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	1	160–170 + 150	✓	1	80–90[4]	80–90
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter)	1	170–180 + 150	✓	1	70–80[5]	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (Glasschale)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Hackbraten, ca. 1 kg (Glasschale)		170–180 + 150	–	1	35–45[5]	80–85
Frühstücksspeck/Bacon (Rost auf Glasschale)	2	3[3]	–	2	5–10	–
Bratwurst (Rost auf Glasschale)	2	3[3]	–	2	15–20[6]	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, 3 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus, Grill groß, ✓ ein, – aus

1 Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

2 Wählen Sie die angegebene Grillstufe.

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

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

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

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

7 Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Gartabellen

Lamm, Wild

Gargut (Zubehör)		+ [°C] + [W]		3 1	[min]	4 [°C]
Lammkeule mit Knochen, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		170–180 + 80	✓	1	100–120[3]	64–82
Lammrücken ohne Knochen (Rost auf Glasschale)	[1]	170–180[2]	✓	1	15–40	53–80
Hirschrücken ohne Knochen (Bräter)	[1]	170–180[2]	✓	1	45–75	60–81
Rehrücken ohne Knochen (Glasschale)	[1]	140–150[2]	–	1	20–40	60–81
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)		180–190	✓	1	90–120[3]	80–90

Betriebsart, Temperatur, Booster, 3 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, MW + Bratautomatik, Heißluft plus, Bratautomatik, ✓ ein, – aus

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

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

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

[4] Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Geflügel, Fisch

Gargut (Zubehör)		+ [°C] + [W]		3 1	[min]	4 [°C]
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Rost auf Glasschale)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Glasschale)		180–190[1]	–	1	60–70[2]	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55[2]	85–90
Geflügel, ca. 2 kg (Flache Auflaufform auf Glasschale)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Geflügel, ca. 4 kg (Bräter auf Glasschale)		160–170 + 80	–	1	150–160[3]	90–95
Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Glasschale)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Glasschale)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Betriebsart, Temperatur, Booster, 3 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Bratautomatik, MW + Bratautomatik, Umluftgrill, MW + Umluftgrill, MW + Heißluft plus, ✓ ein, – aus

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60705.

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

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

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

[4] Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen (Zubehör)		[°C]			[min]
Small Cakes (1 Glasschale[1])	Heißluft plus	150	–	2	25–35
Small Cakes (2 Glasschalen[1])	Heißluft plus	140	–	2+3	35–45
Spritzgebäck (1 Glasschale[1])	Heißluft plus	140	–	2	40–50
Spritzgebäck (2 Glasschalen[1])	Heißluft plus	140	–	2+3	45–55[5]
Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm)	Heißluft plus	160	–	1	110–120
Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm)	Heißluft plus	190	–	2	20–30
Toast (Rost[1])	Grill groß[3]	3[4]	–	2	2–4
Burger (Rost[1] auf Glasschale[1])	Grill groß[3]	3[4]	–	2	1: 17–22 2: 5–10[6]

Betriebsart, Temperatur, Booster, Ebene, Garzeit, Heißluft plus, 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 die angegebene Grillstufe.

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

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

[6] Wenden Sie das Gargut, wenn es ausreichend gebräunt ist (1: Grillzeit Seite 1, 2: Grillzeit Seite 2).

Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Mikrowelle)

Prüfspeisen		[W]	[min]	[min] [2]	Bemerkungen [3]
Eiercreme, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Geschirr siehe Norm, Maße am oberen Rand 250 mm x 250 mm, offen garen
Sandkuchen, 475 g		450	8–11	5	Geschirr siehe Norm, Außendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hackfleischmasse, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Geschirr siehe Norm, Maße am oberen Rand 250 mm x 124 mm, offen garen
Kartoffelgratin, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Geschirr siehe Norm, Außendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hähnchen, 1200 g		150 + 200 °C	45–55[1]	2	Rost und Glasschale zusammen einschieben, Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen
Auftauen von Fleisch (Hackfleisch), 500 g		150	16–19[1]	10	Geschirr siehe Norm, offen auftauen
Himbeeren, 250 g		150	6–8	3	Geschirr siehe Norm, offen auftauen

Betriebsart, Mikrowellenleistung, Auftau- oder Garzeit, Ausgleichszeit, Mikrowelle, MW + Heißluft plus, MW + Umluftgrill

1 Wenden Sie das Gargut/Auftaugut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

2 Lassen Sie die Speise während dieser Ausgleichszeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilt.

3 Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 und stellen Sie das Geschirr mittig darauf.

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 7440 BM

de-DE, AT

M.-Nr. 11 163 151 / 01