Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfbackofen



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

de-DE, AT

M.-Nr. 12 821 821

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen **6**
Nachhaltigkeit und Umweltschutz **14**
Tipps zum Energiesparen 15
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
MobileStart aktivieren 23
Wasser einsaugen 23
Ausstattung **25**
Typenschild 25
Lieferumfang 25
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör 25
Sicherheitseinrichtungen 30
PerfectClean veredelte Oberflächen 30
Erste Inbetriebnahme **31**
Miele@home 31
Grundeinstellungen 32
Dampfbackofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen 33
Einstellungen **34**
Übersicht der Einstellungen 34
Menü „Einstellungen“ aufrufen 36
Sprache 36
Tageszeit 36
Beleuchtung 36
Display 37
Lautstärke 37
Einheiten 38
Booster 38
Schnellabkühlen 38
Warmhalten 38
Vorschlagstemperaturen 38
Kühlgebläsenachlauf 39
Wasserhärte 40
Höhenlage 42

Inhalt

Sicherheit 42
Miele@home 42
Scan & Connect durchführen 43
Fernsteuerung 43
MobileStart aktivieren 43
RemoteUpdate 44
Softwareversion 44
Händler 44
Werkeinstellungen 45
Betriebsstunden 45
Haupt- und Untermenüs **46**
Bedienung **47**
Einfache Bedienung 47
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern 48
Temperatur ändern 48
Garzeiten einstellen 48
Eingestellte Garzeiten ändern 49
Eingestellte Garzeiten löschen 49
Garvorgang abbrechen 49
Garvorgang in der Betriebsart Dampfgaren unterbrechen 50
Garraum vorheizen 50
Booster 51
Schnellabkühlen 51
Warmhalten 52
Kurzzeit 52
Gut zu wissen **54**
Dampfgaren 54
Dampfgaren verwenden 54
Hinweise zu den Gartabellen 55
Gemüse 55
Fisch 56
Fleisch 57
Reis 57
Getreide 57
Teigwaren 58
Obst 58
Klimagaren 58
Klimagaren verwenden 58
Backen 59
Tipps zum Backen 59
Hinweise zu den Gartabellen 60
Hinweise zu den Betriebsarten 60

Inhalt

Braten 61
Tipps zum Braten 61
Hinweise zu den Gartabellen 62
Hinweise zu den Betriebsarten 62
Grillen 63
Tipps zum Grillen 63
Hinweise zu den Gartabellen 64
Hinweise zu den Betriebsarten 64
Auftauen 65
Niedertemperaturgaren 65
Einkochen 66
Dörren 68
Geschirr wärmen 69
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte 69
Automatikprogramme 70
Kategorien 70
Automatikprogramme verwenden 70
Hinweise zur Verwendung 70
Gartabellen 72
Gemüse 72
Fisch 73
Fleisch 73
Teigwaren 73
Reis 73
Rührteig 74
Mürbeteig 75
Hefeteig 76
Quark-Öl-Teig 77
Biskuitteig 77
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck 78
Pikantes 79
Rind 80
Kalb 81
Schwein 82
Lamm, Wild 83
Geflügel, Fisch 84
Reinigung und Pflege 85
Ungeeignete Reinigungsmittel 85
Normale Verschmutzungen entfernen 86
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge) 86
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen 87

Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen ... 87
Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen ... 88
Öl- und Fettverschmutzungen entfernen ... 88
Garraumdecke reinigen ... 88
Restwasser verdampfen ... 89
Pflege ... 90
Einweichen ... 90
Trocknen ... 91
Entkalken ... 91
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen ... 94
Rückwand ausbauen ... 94
Tür ... 95
Tür ausbauen ... 95
Tür auseinanderbauen ... 96
Tür einbauen ... 98
Was tun, wenn **100**
Hinweise im Display ... 100
Unerwartetes Verhalten ... 102
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis ... 105
Ungewöhnliche Geräusche ... 106
Kundendienst ... **107**
Kontakt bei Störungen ... 107
Garantie ... 107
Installation ... **108**
Einbaumaße ... 108
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank ... 108
Seitenansicht ... 109
Anschlüsse und Belüftung ... 110
Dampfbackofen einbauen ... 111
Elektroanschluss ... 112
Angaben für Prüfinstitute ... **113**
Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfgaren) ... 113
Prüfspeisen Menügaren (Betriebsart Dampfgaren) ... 114
Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Backofenbetriebsarten) ... 115
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ... 116
Technische Daten ... **117**
Konformitätserklärung ... 117
Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul ... 117

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Dampfbackofen 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 Dampfbackofen 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 Dampfbackofen.

Entsprechend der Norm IEC/EN 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Dampfbackofens 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 Dampfbackofen ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

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

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

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

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

▶ Dieser Dampfbackofen enthält 1 Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Kinder im Haushalt

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

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

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

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

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Dampfbackofens aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Dampfbackofen 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 Dampf und heiße Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Dampfbackofen erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft.
Hindern Sie Kinder daran, den Dampfbackofen während des Betriebs zu berühren.
Halten Sie Kinder vom Dampfbackofen fern, bis er soweit abgekühlt ist, dass jegliche Verletzungsgefahr ausgeschlossen ist.

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

Technische Sicherheit

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

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

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

▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfbackofens 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 Dampfbackofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfbackofen 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 Dampfbackofen damit nicht an das Elektronetz an.

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

▶ Dieser Dampfbackofen 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 Dampfbackofens.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dampfbackofens.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dampfbackofen 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 Dampfbackofen, 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.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfbackofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel „Was tun, wenn …“). 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 Dampfbackofen 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 Dampfbackofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Dampfbackofen verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dampfbackofen, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dampfbackofen vollständig abgekühlt ist.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Verletzungsgefahr durch heißes Gargut.
Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter überschwappen. Sie können sich am Gargut verbrennen.
Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heiße Gargut nicht überschwappt.

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

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

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

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

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

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

▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Lebensmitteln kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Dampfbackofen entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden. Lassen Sie den Dampfbackofen 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 Dampfbackofen führen. Decken Sie die Lebensmittel daher ab.

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

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

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

▶ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf. Beim Dampfgaren, bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung und während der Restwasserverdampfung entsteht Wasserdampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Öffnen Sie während eines ablaufenden Garvorgangs mit Dampf oder der Restwasserverdampfung niemals die Tür.

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

▶ Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfbackofen beschädigen oder anfangen zu brennen.
Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, achten Sie darauf, dass es temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig ist. Anderes Kunststoffgeschirr könnte schmelzen, spröde oder brüchig werden.

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

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

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

▶ Dampf kann an spannungsführende Bauteile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Außerdem können elektrische Bauteile zerstört werden. Nehmen Sie den Dampfbackofen nicht ohne Lampenabdeckung in Betrieb.

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.

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

▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Rückwand ausbauen“). Bauen Sie die Rückwand wieder korrekt ein und verwenden Sie den Dampfbackofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

▶ In feuchtwarmen Gebieten besteht die erhöhte Wahrscheinlichkeit eines Befalls mit Ungeziefer (z. B. Kakerlaken). Halten Sie den Dampfbackofen 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 Dampfbackofens.

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

Nachhaltigkeit und 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.

Tipps zum Energiesparen

Garvorgänge

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

Nachhaltigkeit und Umweltschutz

Restwärmenutzung

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

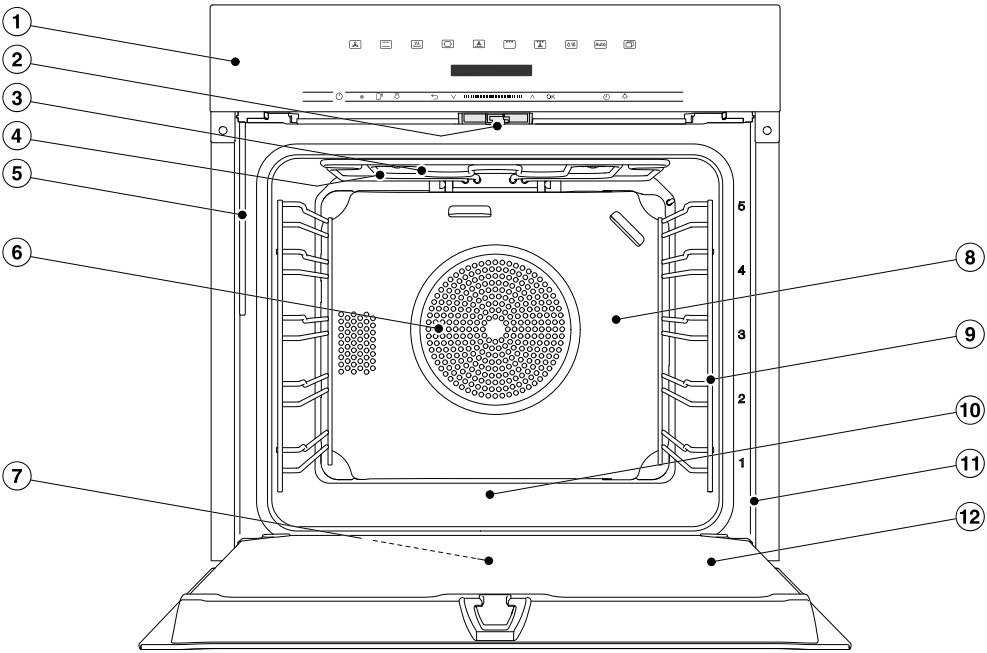
Einstellungen anpassen

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

Energiesparmodus

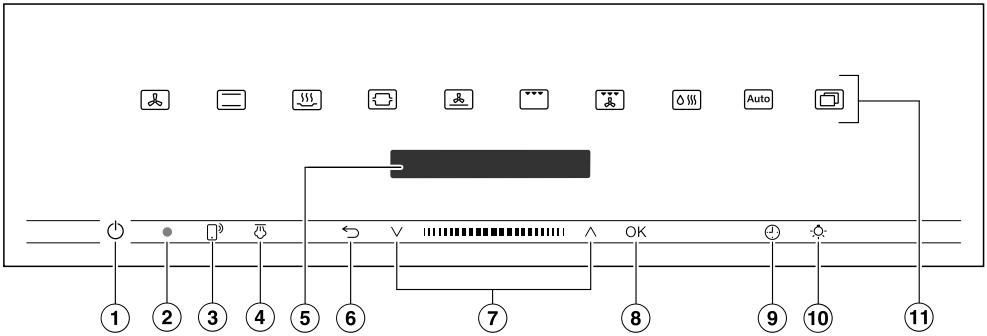
Der Dampfbackofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt. Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel (siehe Kapitel „Einstellungen“).

Dampfbackofen



① Bedienelemente
② Türverschluss
③ Oberhitze-/Grillheizkörper
④ Öffnung für die Dampfzufuhr
⑤ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
⑦ Auffangrinne
⑧ Katalytisch emaillierte Rückwand
⑨ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
⑩ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
⑪ Frontrahmen mit Typenschild
⑫ Tür

Bedienelemente



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

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Sensortaste
Zum Steuern des Dampfbackofens über Ihr mobiles Endgerät

④ Sensortaste
Zum Auslösen der Dampfstöße in der Betriebsart Klimagaren

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 Dampfbackofen ein und aus.

Display

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

Nach dem Einschalten des Dampfbackofens 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 Dampfbackofen 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 Dampfbackofen 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 Dampfbackofen über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“).
	Wenn Sie in der Betriebsart Klimagaren manuelle Dampfstöße gewählt haben, lösen Sie die Dampfstöße mit dieser Sensortaste aus. Sobald ein Dampfstoß ausgelöst werden kann, leuchtet diese Sensortaste orange. Parallel zu einem ablaufenden Dampfstoß erscheint im Display .
	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie den Garvorgang mit dieser Sensortaste abbrechen.
	Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, erscheint im Display. Werte und Einstellungen können Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.

Sensortaste	Funktion
OK	Sobald ein Wert, ein Hinweis oder eine Einstellung erscheint, die Sie bestätigen können, leuchtet die Sensortaste *OK* orange. Durch Auswahl dieser Sensortaste rufen Sie Funktionen wie z. B. die Kurzzeit auf, speichern Änderungen von Werten oder Einstellungen oder bestätigen Hinweise.
⏲	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 Dampfbackofens (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“).

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

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

Menüpunkt auswählen

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

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

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken ✓ gekennzeichnet.

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

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

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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

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

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

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

Betriebsart oder Funktion wählen

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

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

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

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

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

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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.

Wasser einsaugen

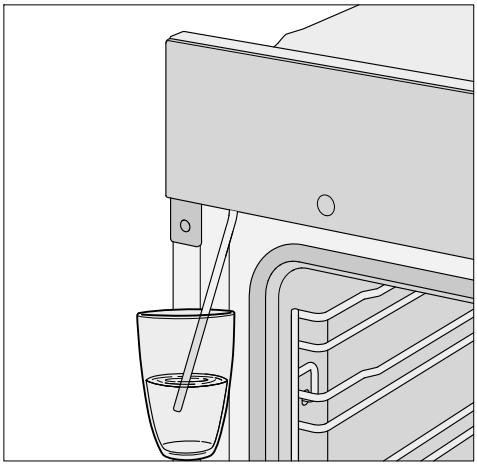
In den Betriebsarten Dampfgaren und Klimagaren erscheint die Aufforderung, Wasser für den Garvorgang bereitzustellen.

- Füllen Sie ein Gefäß mit der geforderten Menge Frischwasser.

Destilliertes oder mit Kohlensäure versetztes Wasser und andere Flüssigkeiten können den Dampfbackofen beschädigen.

Verwenden Sie **ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser** (unter 20 °C).

- Öffnen Sie die Tür.
- Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende nach vorn.



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

Der Einsaugvorgang startet.

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

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

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

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.

Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.

Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

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 Dampfbackofenfunktionen
- Kochbuch mit Rezepten für die Automatikprogramme und Betriebsarten
- Schrauben zur Befestigung Ihres Dampfbackofens im Umbauschrank
- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Saugnapf zum Entkalken des Verdampfungssystems
- diverses Zubehör

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

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

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

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

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

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

Aufnahmegitter

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

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

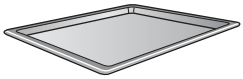
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben.

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

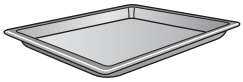
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“).

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 71:



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

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

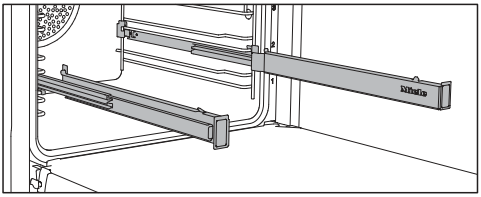
An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz. Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie die Zubehöre nur teilweise herausziehen möchten.



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

Schieben Sie in der Betriebsart Dampfgaren **immer** das Universalblech in Ebene 1, um die Flüssigkeit aufzufangen.

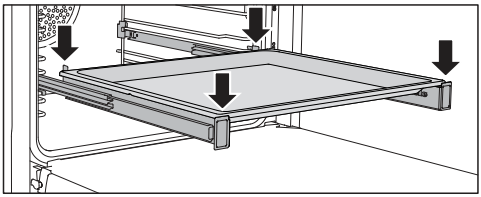
FlexiClip-Vollauszüge HFC 71

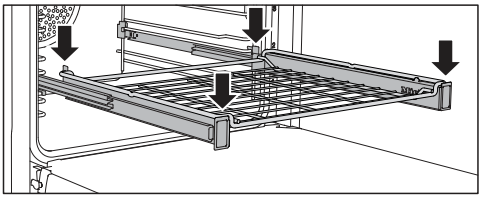


Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in den Ebenen 1–4 verwenden.

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

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





Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

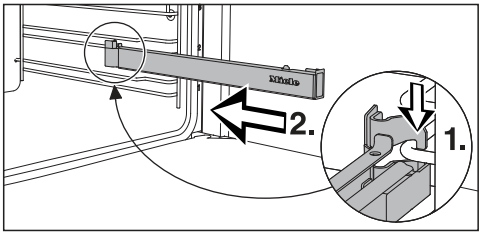
Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

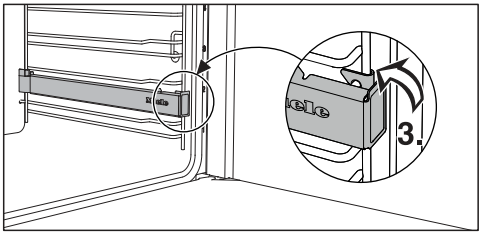
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

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

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



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

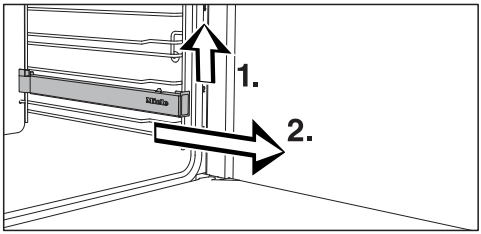


■ Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

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

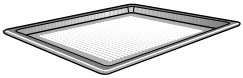
Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

■ Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.



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

Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71



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

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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

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

Das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech und die gelochte runde Back- und AirFry-Form sind für die Verwendung in der Betriebsart Dampfgaren nicht geeignet.
Verwenden Sie die gelochten Bleche und Formen ausschließlich zum Backen.

Runde Backformen



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

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

Die emaillierte Oberfläche beider Backformen ist PerfectClean veredelt.

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

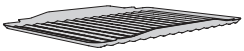
Backstein HBS 70



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

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

Grill- und Bratblech HGBB 71



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

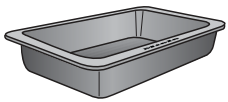
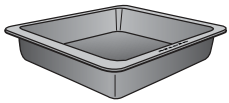
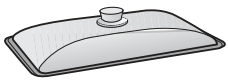
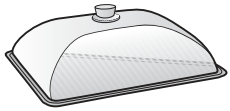
Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Gourmet-Bräter HUB Bräterdeckel HBD

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

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

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

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

*für Induktionskochfelder geeignet

Dampfgarbehälter

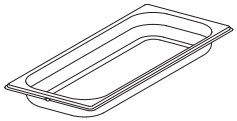
Dem Dampfbackofen ist Gargeschirr aus Edelstahl beigefügt. Zur Ergänzung sind weitere Garbehälter unterschiedlicher Größe erhältlich, die gelocht oder ungelocht lieferbar sind.

Verwenden Sie zum Dampfgaren möglichst gelochte Garbehälter. Der Dampf kann von allen Seiten an das Gargut gelangen, und es gart gleichmäßig.

Der Garbehälter mit dem Gargut wird in Ebene 3 eingeschoben.

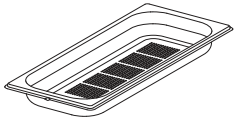
Schieben Sie **immer** das Universalblech in Ebene 1 ein, um die Flüssigkeit aufzufangen.

Dampfgarbehälter DGG 20



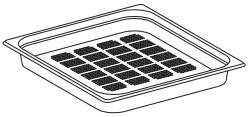
1 ungelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x T x H)

Dampfgarbehälter DGGL 20



1 gelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x T x H)

Dampfgarbehälter DGGL 12



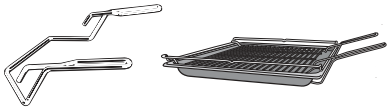
1 gelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 5,4 l
Nutzinhalt 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (B x T x H)

Katalytisch emailliertes Zubehör

Rückwand
Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Dampfbackofens an.

Entnahmegriff HEG



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

Zubehör zur Reinigung und Pflege

- Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Saugnapf zum Entkalken des Dampfbackofens
- Miele Allzweck-Mikrofasertuch
- Miele Backofenreiniger

Sicherheitseinrichtungen

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

PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

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

Miele@home

Ihr Dampfbackofen 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 Dampfbackofen und dem heimischen WLAN-Netzwerk.

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

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

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

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihres Dampfbackofens 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 Dampfbackofen wird im Betrieb heiß.
Verwenden Sie den Dampfbackofen nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

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

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint „Miele@home“ einrichten.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, 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.

Tageszeit einstellen

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

Wasserhärte einstellen

Die zuständige Wasserversorgung kann Ihnen Auskunft über die örtliche Wasserhärte geben.
Weitere Informationen zur Wasserhärte finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Wasserhärte“.

- Stellen Sie Ihre örtliche Wasserhärte ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Dampfbackofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen

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

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

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

Betriebsart wählen erscheint.

- Wählen Sie Klimagaren.

Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

- Füllen Sie ein Gefäß mit der geforderten Menge Frischwasser und folgen Sie den Hinweisen im Display (siehe Kapitel „Bedienprinzip“, Abschnitt „Wasser einsaugen“).

Heizen Sie den Dampfbackofen mindestens eine Stunde auf.

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

Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen

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

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

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

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

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

* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Vorschlagstemperaturen	
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Wasserhärte	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH
Höhenlage	0 - 250 m* | ... | 751 - 1000 m | ... | 1751 - 2000 m
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 Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Menü „Einstellungen“ aufrufen

Im Menü Weitere | Einstellungen können Sie Ihren Dampfbackofen 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 Dampfbackofen:

- 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 Dampfbackofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Aus
  Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfbackofen 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 Dampfbackofen mit einem WLAN-Netzwerk verbunden und in der Miele App angemeldet ist, wird die Uhrzeit anhand der Standorteinstellung in der Miele App synchronisiert.

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 Dampfbackofen ausgeschaltet ist:

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

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
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐

Einheiten

Temperatur

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

Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

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

Schnellabkühlen

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

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

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

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

Warmhalten

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

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

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

Vorschlagstemperaturen

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

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

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

Sie können ebenfalls die Vorschlagstemperatur für die Funktion Warmhalten ändern.

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 Dampfbackofen 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.

Einstellungen

Wasserhärte

Damit der Dampfbackofen einwandfrei funktioniert und zum richtigen Zeitpunkt entkalkt wird, müssen Sie die örtliche Wasserhärte einstellen. Je härter das Wasser ist, desto häufiger muss der Dampfbackofen entkalkt werden. Die zuständige Wasserversorgung kann Ihnen Auskunft über die örtliche Wasserhärte des Trinkwassers geben.

Wenn Sie eine hauseigene Wasserenthärtungsanlage verwenden, nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend des eingestellten Wertes der Wasserenthärtungsanlage vor.

Wenn Sie eine hauseigene Anlage zur Vollentsalzung des Wassers (z. B. Umkehrosmoseanlage) verwenden, muss diese so eingestellt werden, dass das aufbereitete Wasser eine Leitfähigkeit von mindestens 100 µS/cm besitzt. Dies kann bei den meisten Wasserqualitäten dadurch erreicht werden, indem das Wasser nicht vollständig entsalzt wird, sondern eine Wasserhärte von mindestens 3 °dH eingestellt wird. Die Leitfähigkeit wird für die Füllstandserkennung im Dampferzeuger benötigt. Nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend des eingestellten Wertes der Anlage zur Wasservollentsalzung vor.

Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Wasser verwenden, muss dieses der Trinkwasserverordnung entsprechen. Verwenden Sie kein Mineralwasser oder Wasser mit Zusatz von Kohlensäure. Nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend des Calciumgehaltes vor. Der Calciumgehalt ist auf dem Etikett der Flasche in mg/l Ca^{2+} oder ppm (mg/l $CaCO_3$) angegeben.

Wasserhärte			**Calciumgehalt** mg/l Ca^{2+}	**Calciumcarbonatgehalt** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Einstellung am Dampfbackofen**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14

Wasserhärte			Calciumgehalt mg/l Ca^{2+}	Calciumcarbonat-gehalt ppm (mg/l $CaCO_3$)	Einstellung am Dampfbackofen
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Höhenlage

Die Siedetemperatur des Wassers variiert je nach Höhenlage des Aufstellortes. Mit dieser Einstellung passen Sie nach einem Umzug die Siedetemperatur des Wassers an, wenn sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.

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 Dampfbackofens.

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 Dampfbackofen verwenden können, berühren Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang.
- Aus
  Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Dampfbackofen wie gewohnt verwenden.

Miele@home

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

Sie haben mehrere Möglichkeiten, Ihren Dampfbackofen in Ihr WLAN-Netzwerk einzubinden. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Dampfbackofen 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 Dampfbackofen entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Dampfbackofen in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Dampfbackofen zugreifen kann.
- Einrichten
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Scan & Connect durchführen

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

■ Scannen Sie den QR-Code.

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

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

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

■ Scannen Sie den QR-Code erneut.

Die Miele App führt Sie durch die Einrichtung.

Fernsteuerung

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

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt der Dampfbackofen max. 2 W.

MobileStart aktivieren

■ Wählen Sie die Sensortaste, um MobileStart zu aktivieren.

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

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

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

RemoteUpdate

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

Über das RemoteUpdate kann die Software Ihres Dampfbackofens aktualisiert werden. Steht ein Update für Ihren Dampfbackofen zur Verfügung, so wird dieses durch Ihren Dampfbackofen 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 Dampfbackofen 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 Dampfbackofens eine Meldung angezeigt.

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

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

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

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

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–250 °C
Dampfgaren	100 °C	70–100 °C
Bratautomatik	160 °C	100–230 °C
Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
Grill groß	240 °C	200–250 °C
Umluftgrill	200 °C	100–250 °C
Klimagaren	160 °C	130–250 °C
Automatikprogramme Auto		
Weitere		
Unterhitze	190 °C	100–250 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Pflege		
Entkalken		
Einweichen		
Trocknen		
Einstellungen		
Betriebsstunden		

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Dampfbackofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Zunächst erscheint die Betriebsart und anschließend die Vorschlagstemperatur.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein, falls erforderlich.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie in der Betriebsart Klimagaren die gewünschten Dampfstöße aus (siehe Kapitel „Klimagaren“).

In den Betriebsarten Dampfgaren und Klimagaren erscheint die Aufforderung, Wasser für den Garvorgang bereitzustellen.

- Füllen Sie ein Gefäß mit der geforderten Menge Frischwasser und folgen Sie den Hinweisen im Display (siehe Kapitel „Bedienprinzip“, Abschnitt „Wasser einsaugen“).
- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.

Die Isttemperatur erscheint und die Aufheizphase beginnt.

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.
Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.
Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Garraum nach einem Dampfgarvorgang trocknen

Wir empfehlen, den Garraum nach Beendigung eines Garvorgangs in der Betriebsart Dampfgaren mit dem Pflegeprogramm Trocknen zu trocknen.

Das Pflegeprogramm Trocknen besteht aus bis zu 3 Phasen: Restwasserverdampfung im leeren Garraum, Trocknen durch Aufheizen des Garraums und Schnellabkühlen bei leicht geöffneter Tür.
Führen Sie das Pflegeprogramm Trocknen auf jeden Fall durch, um den Garraum vor Korrosion zu schützen und um das Restwasser komplett zu verdampfen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Entfernen Sie das Wasser und Kondensat im Garraum und in der Auffangrinne mit einem Schwamm oder Schwammtuch.
- Schließen Sie die Tür.
- Wenn das Pflegeprogramm Trocknen beendet ist, schalten Sie den Dampfbackofen aus.

Wasser nachfüllen

Wenn während eines Garvorgangs mit Feuchteunterstützung zu wenig Wasser im Tank ist, ertönt ein Signal und die Aufforderung erscheint, Frischwasser einzufüllen.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.
Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.
Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

- Füllen Sie ein Gefäß mit der geforderten Menge Frischwasser und folgen Sie den Hinweisen im Display (siehe Kapitel „Bedienprinzip“, Abschnitt „Wasser einsaugen“).

Die Aufheizphase beginnt erneut und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

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.

Garzeiten einstellen

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

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

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

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

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

Eingestellte Garzeiten ändern

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

Bei einem Stromausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

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

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

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

Garvorgang abbrechen

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

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

Das Hauptmenü erscheint.

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

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

Garvorgang in der Betriebsart Dampfgaren unterbrechen

Wir empfehlen, die Tür während eines Garvorgangs mit reinem Dampfbetrieb geschlossen zu lassen, damit kein Dampf entweicht und die eingestellte Garraumtemperatur nicht absinkt.

Sie können einen Garvorgang in der Betriebsart Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb unterbrechen und die Garzeit anhalten.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.

Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.

Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen wollen, öffnen Sie während des Garvorgangs die Tür.

Der Garvorgang wird unterbrochen und die Garzeit wird angehalten.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Gargut.

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

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

Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heiße Gargut nicht überschwappt.

- Wenn Sie den Garvorgang fortsetzen wollen, schließen Sie die Tür.

Der Garvorgang wird mit der aktuellen Garraumtemperatur fortgesetzt. Die verbleibende Restzeit läuft weiter ab.

Garraum vorheizen

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

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

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

Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

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

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

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

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

Booster für einen Garvorgang ausschalten

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

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

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

Schnellabkühlen

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

Diese Funktion ist in der Betriebsart Dampfgaren nicht verfügbar.

Schnellabkühlen für einen Garvorgang ausschalten

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

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

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

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

Warmhalten

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

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

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

Diese Funktion ist in der Betriebsart Dampfgaren nicht verfügbar.

Warmhalten für einen Garvorgang einschalten

- Wählen Sie die Einstellung Warmhalten | Ein, bevor Sie die gewünschte Betriebsart wählen.

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

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

Die Funktionen Warmhalten und Schnellabkühlen sind eingeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet die Tür automatisch einen Spalt. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum schnell auf die voreingestellte Temperatur ab.
Sobald die Temperatur erreicht ist, schließt die Tür wieder automatisch, um das Gargut warm zu halten.

Wenn Sie anschließend wieder einen Garvorgang ohne die Funktion Warmhalten starten wollen, wählen Sie die Einstellung Warmhalten | Aus, um die Funktion wieder auszuschalten.

Die Einstellung für die Funktion Schnellabkühlen verändert sich nicht.

Kurzzeit

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

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

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

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

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

- 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.

Dampfgaren

Dampfgaren verwenden

In der Betriebsart Dampfgaren garen Sie die Lebensmittel ausschließlich mit Dampf (siehe Kapitel „Bedienprinzip“, Abschnitt „Wasser einsaugen“).

Im Gegensatz zur Betriebsart Klimagaren wird eine größere Menge Wasser eingesaugt und bei einer Temperatur von maximal 100 °C kontinuierlich in Form von Dampf in den Garraum gegeben.

Dabei werden die Lebensmittel **nicht** gebräunt.

Tipp: Lassen Sie die Tür während des Garvorgangs geschlossen, damit kein Dampf entweicht.

Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Restwasser verdampfen“).

Geeignetes Gargut

Beim Dampfgaren bleibt der typische Eigengeschmack der Lebensmittel besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Daher empfehlen wir, gar nicht oder erst nach dem Garen zu salzen. Die Lebensmittel behalten außerdem ihre frische, natürliche Farbe.

- **Gemüse** ist zum Dampfgaren sehr gut geeignet, insbesondere auch zum Blanchieren. Vitamine und Mineralstoffe bleiben beim Dampfgaren fast vollständig erhalten, da das Gargut nicht im Wasser liegt.
- **Reis** wird in Flüssigkeit gegart und nimmt diese während des Garvorgangs komplett auf, so dass keine Nährstoffe verloren gehen. Die Zubereitung von **Milchreis** ist sehr einfach, da er nicht umgerührt werden muss und nicht anbrennt.
- Beim Garen von **Eierspeisen** (z. B. Eierstich, Creme brûlée oder Soufflés) wird das Garergebnis sehr gleichmäßig und feinporig.

Garbehälter

Wählen Sie für die jeweiligen Lebensmittel die geeigneten Garbehälter aus (siehe Kapitel „Ausstattung“, Abschnitt „Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör“).

Verwenden Sie zum Dampfgaren möglichst gelochte Garbehälter. Der Dampf kann von allen Seiten an das Gargut gelangen, und es gart gleichmäßig.

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

- Schieben Sie **immer** das Universalblech in Ebene 1 ein, um Flüssigkeit aufzufangen. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost oder in einen Garbehälter in Ebene 3.
- Das Geschirr muss backofengeeignet und dampfbeständig sein. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.
- Dickwandiges Geschirr, z. B. aus Porzellan, Keramik oder Steingut, ist zum Dampfgaren weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und

bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.

- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss etwas Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

Tiefkühlware

Bei der Zubereitung von Tiefkühlware ist die Aufheizzeit länger als bei frischen Lebensmitteln. Je mehr Tiefkühlware sich im Garraum befindet, desto länger dauert die Aufheizphase.

Garen mit Flüssigkeiten

Füllen Sie Garbehälter beim Garen mit Flüssigkeit nur zu $^2/_3$, um beim Entnehmen ein Überschwappen zu verhindern.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Ebene

Schieben Sie **immer** das Universalblech in Ebene 1 ein, um die Flüssigkeit aufzufangen.

Schieben Sie den Rost oder den Garbehälter in Ebene 3 ein.

Schieben Sie die Garbehälter, den Rost und das Blech immer zwischen den Streben der Aufnahmegitter ein, damit der Kippschutz gewährleistet ist.

Temperatur

Beim Dampfgaren werden maximal 100 °C erreicht. Bei dieser Temperatur lassen sich fast alle Lebensmittel garen. Einige empfindliche Lebensmittel, z. B. Beerenobst, müssen mit geringerer Temperatur gegart werden, da sie sonst platzen.

Garzeit

Beim Dampfgaren beginnt die Garzeit erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Im Allgemeinen entsprechen die Garzeiten beim Dampfgaren den Garzeiten bei der Zubereitung im Kochtopf. Wird die Garzeit durch bestimmte Faktoren beeinflusst, wird in den folgenden Kapiteln darauf hingewiesen.

Die Garzeit ist nicht von der Menge der Lebensmittel abhängig. Die Garzeit für 1 kg Kartoffeln ist genau so lang wie für 500 g Kartoffeln.

Gemüse

Frischware

Bereiten Sie frisches Gemüse wie gewohnt vor, z. B. waschen, putzen und zerkleinern.

Tiefkühlware

Tiefkühlgemüse muss vor dem Garen nicht aufgetaut werden. Ausnahme: Im Block eingefrorenes Gemüse.

Tiefgekühltes und frisches Gemüse mit gleicher Garzeit können zusammen zubereitet werden.

Zerkleinern Sie größere, zusammengefrorene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie der Verpackung.

Garbehälter

Lebensmittel mit kleinem Durchmesser pro Stück (z. B. Erbsen, Spargelstangen) bilden keine oder nur wenige Hohlräume, und der Dampf kann kaum eindringen. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, wählen Sie für diese Lebensmittel flache Garbehälter, und füllen Sie diese nur etwa 3–5 cm hoch. Verteilen Sie größere Lebensmittelmengen auf mehrere flache Garbehälter.

Unterschiedliche Gemüse mit gleicher Garzeit können in einem Garbehälter zubereitet werden.

Garen Sie Gemüse, die in Flüssigkeit zubereitet werden, z. B. Rotkohl, in ungelochten Garbehältern.

Ebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern färbendes Gemüse garen, z. B. Rote Bete, platzieren Sie keine anderen Lebensmittel darunter. So vermeiden Sie Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Garzeit

Die Garzeit ist wie beim konventionellen Kochen abhängig von der Größe des Gargutes und dem gewünschten Gargrad. Beispiel:
festkochende Kartoffel, geviertelt:
ca. 25 Minuten
festkochende Kartoffel, halbiert:
ca. 30 Minuten

Fisch

Frischware

Bereiten Sie frischen Fisch wie gewohnt vor, z. B. schuppen, ausnehmen und säubern.

Tiefkühlware

Fisch muss zum Garen nicht vollkommen auftauen. Es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen.

Vorbereiten

Säuern Sie den Fisch vor dem Garen, z. B. mit Zitronen- oder Limettensaft. Das Säuern macht das Fischfleisch fester.

Der Fisch muss nicht gesalzen werden, da er seine Mineralstoffe, die für den Eigengeschmack sorgen, beim Dampfgaren weitestgehend behält.

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Ebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern Fisch und gleichzeitig in anderen Garbehältern weitere Lebensmittel garen, vermeiden Sie Geschmacksübertragungen durch herabtropfende Flüssigkeit, indem Sie den Fisch direkt über dem Universalblech einschieben.

Temperatur

85–90 °C
Zum schonenden Garen von empfindlichen Fischsorten, z. B. Seezunge.

100 °C
Zum Garen von Fischsorten mit festem Fleisch, z. B. Kabeljau und Lachs.
Zum Garen von Fisch in Soße oder Brühe.

Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Beschaffenheit des Garguts, nicht vom Gewicht. Je dicker das Stück ist, desto länger ist die Garzeit. Ein Stück Fisch mit 500 g Gewicht und 3 cm Höhe hat eine längere Garzeit als ein Stück mit 500 g und 2 cm Höhe.

Je länger Fisch gart, desto fester wird sein Fleisch. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein. Wenn der Fisch nicht ausreichend durchgegart ist, garen Sie nur wenige Minuten nach.

Verlängern Sie die angegebenen Garzeiten um einige Minuten, wenn Fisch in Soße oder Brühe gegart wird.

Tipps

- Durch Einsatz von Gewürzen und Kräutern, z. B. Dill, unterstützen Sie den Eigengeschmack.
- Garen Sie größere Fische in Schwimmstellung. Damit sie den nötigen Halt bekommen, stellen Sie eine kleine Tasse oder Ähnliches umgedreht in den Garbehälter. Setzen Sie den Fisch mit der geöffneten Bauchseite darauf.
- Geben Sie die anfallenden Abfälle wie Gräten, Flossen und Fischköpfe zusammen mit Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter, um **Fischfond** herzustellen. Garen Sie bei 100 °C für 60 Minuten. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.
- Für die Zubereitung **Fisch blau** wird der Fisch in Wasser mit Essig gegart (Verhältnis Wasser : Essig nach Rezept). Wichtig ist, die Haut des Fisches nicht zu verletzen. Geeignet für diese Zubereitung sind Karpfen, Forelle, Schleie, Aal und Lachs.

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch vor dem Garen auf (siehe Kapitel „Spezialanwendungen“, Abschnitt „Auftauen“).

Vorbereitung

Fleisch, das gebräunt und anschließend geschmort werden soll, z. B. Gulasch, muss auf der Kochstelle angebraten werden.

Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Beschaffenheit des Garguts, nicht vom Gewicht. Je dicker das Stück ist, desto länger ist die Garzeit. Ein Stück Fleisch mit 500 g Gewicht und 10 cm Höhe hat eine längere Garzeit als ein Stück mit 500 g und 5 cm Höhe.

Tipps

- Sollen die **Aromastoffe** erhalten bleiben, verwenden Sie einen gelochten Garbehälter. Das Konzentrat, das im Universalblech aufgefangen wird, können Sie verwenden, um Soßen zu verfeinern oder es zur späteren Verwendung einfrieren.
- Zur Herstellung einer **kräftigen Brühe** eignen sich Suppenhuhn und vom Rind Beinscheibe, Brustfleisch, Hohe Rippe und Rinderknochen. Geben Sie das Fleisch zusammen mit Knochen, Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

Reis

Reis quillt während des Garens, deshalb muss er in Flüssigkeit gegart werden. Je nach Sorte ist die Aufnahme der Flüssigkeit und damit das Verhältnis Reis zu Flüssigkeit unterschiedlich.

Während des Garvorgangs nimmt der Reis die Flüssigkeit komplett auf, sodass keine Nährstoffe verloren gehen.

Getreide

Getreide quillt während des Garens, deshalb muss es in Flüssigkeit gegart werden. Das Verhältnis Getreide zu Flüssigkeit ist von der Getreidesorte abhängig.

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Teigwaren

Trockenware

Trockene Nudeln und Teigwaren quellen während des Garens, deshalb müssen sie in Flüssigkeit gegart werden. Die Flüssigkeit muss die Nudeln gut bedecken. Bei Verwendung heißer Flüssigkeit ist das Garergebnis besser.

Verlängern Sie die vom Hersteller angegebene Garzeit um ca. 1/3.

Frischware

Frische Nudeln und Teigwaren, z. B. aus dem Kühlregal, müssen nicht quellen. Garen Sie sie in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Lösen Sie zusammengeklebte Nudeln oder Teigwaren voneinander und verteilen Sie sie gleichmäßig im Garbehälter.

Obst

Damit kein Saft verloren geht, sollten Sie Obst in einem ungelochten Garbehälter garen.

Wenn Sie Obst in einem gelochten Garbehälter garen, fangen Sie den Saft mit dem Universalblech auf.

Tipp: Sie können den aufgefangenen Saft zur Herstellung eines Tortengusses verwenden.

Klimagaren

Klimagaren verwenden

In der Betriebsart Klimagaren backen, braten oder garen Sie die Lebensmittel, indem die Garraumbeheizung mit der Feuchteunterstützung kombiniert wird (siehe Kapitel „Haupt- und Untermenüs“ und Kapitel „Bedienprinzip“, Abschnitt „Wasser einsaugen“).

Das eingesaugte Wasser wird während des Garvorgangs über 1 bis 3 Dampfstöße in den Garraum gegeben. Die Lebensmittel werden gleichmäßig gegart und, im Gegensatz zur Betriebsart Dampfgaren, durch die höheren Temperaturen gleichzeitig gebräunt.

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

Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Restwasser verdampfen“).

Geeignetes Gargut

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

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

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

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

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

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

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

Automatischer Dampfstoß

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst.

Das Wasser wird in den Garraum verdampft. erscheint im Display.

Nach dem Dampfstoß erlischt .

■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße oder 3 Dampfstöße

Sie können die Dampfstöße selbst auslösen, sobald die Sensortaste leuchtet.

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

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

■ Wählen Sie die Sensortaste .

Der Dampfstoß wird ausgelöst. erscheint im Display und die Sensortaste erlischt.

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

Nach dem letzten Dampfstoß erlöschen die Sensortaste und im Display.

■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

Backen

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

Bräunen Sie Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches nur goldgelb und backen Sie sie nicht dunkelbraun.

Tipps zum Backen

- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Im Allgemeinen können Sie Rost, Backblech, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.
- Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.

- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

Backpapier verwenden

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

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

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Temperatur wählen

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

Garzeit wählen

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

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

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

Automatikprogramme Auto verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heißluft plus verwenden

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

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

- 1 Ebene: Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.
- 2 Ebenen: Schieben Sie das Gargut in die Ebenen 1+3 oder 2+4 ein.
- 3 Ebenen: Schieben Sie das Gargut in die Ebenen 1+3+5 ein.

Tipps

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

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Intensivbacken verwenden

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

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

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

Ober-/Unterhitze verwenden

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

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

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

Eco-Heißluft verwenden

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Braten

Tipps zum Braten

- Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter, Bratentopf, Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.
- Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.
- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch ein **geschlossenes Gargefäß**, z. B. einen Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.
- Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
- Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäß** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.
- **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butterflöckchen oder begießen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei großen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.

- Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

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

Temperatur wählen

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

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

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

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

Garzeit wählen

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

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

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

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

Tipps

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

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

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

Automatikprogramme Auto verwenden

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heißluft plus oder Bratautomatik verwenden

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

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

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Eco-Heißluft verwenden

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Grillen

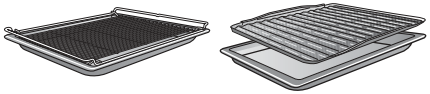
⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß.
Schließen Sie beim Grillen die Tür.

Tipps zum Grillen

- Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.
- Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.
- Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.

- Säubern Sie flache Fische und Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können den Fisch auch mit Zitronensaft beträufeln.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden). Das Grill- und Bratblech schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit er weiterverwendet werden kann. Bepinseln Sie Rost oder Grill- und Bratblech mit Öl und legen Sie das Gargut darauf.

Verwenden Sie nicht das Backblech.



Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

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

Temperatur wählen

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

Ebene wählen

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

Garzeit wählen

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

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

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

Grill groß verwenden

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

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

Umluftgrill verwenden

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

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

Auftauen

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

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

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.
Keime wie z. B. Salmonellen können schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen.
Achten Sie beim Auftauen von Fisch und Fleisch (insbesondere Geflügel) auf besondere Sauberkeit.
Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.
Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen sofort weiter.

Tipps

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

Niedertemperaturgaren

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

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

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

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

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

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

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

Ober-/Unterhitze verwenden

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

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

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

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

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

Einkochen

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

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

Obst und Gemüse vorbereiten

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

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

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

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

Obst und Gurken einkochen

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

Gemüse einkochen

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

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

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

Gläser nach dem Einkochen herausnehmen

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

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.

- Entfernen Sie bei Einkochgläsern die Verschlüsse und prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

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

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

Dörren

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

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

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

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

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

Bei ganzem und halbiertem Trockengut verlängern sich die Trocknungszeiten.

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

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

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

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

Trockengut herausnehmen

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

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

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

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

Geschirr wärmen

Verwenden Sie zum Geschirr wärmen die Betriebsart Heißluft plus.

Wärmen Sie nur temperaturbeständiges Geschirr.

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfbackofen 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.

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr aus dem Garraum heraus.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Tipps für Kuchen, Pizza und Baguettes

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

Tipps für Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

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

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte zubereiten

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

- Wählen Sie die auf der Verpackung empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.

- Schieben Sie das Gericht in die auf der Verpackung empfohlene Ebene in den vorgeheizten Garraum.
- Prüfen Sie das Gericht nach der kürzeren auf der Verpackung empfohlenen Garzeit.

Automatikprogramme

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

Kategorien

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

Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Restwasser verdampfen“).

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.

Hinweise zur Verwendung

- Der Gargrad wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Über den Navigationsbereich können Sie den gewünschten Gargrad einstellen.
- 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.
- Wenn Sie Gargut in den heißen Garraum schieben, seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Es kann heißer Dampf austreten. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Achten Sie darauf, dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr.
- 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.

Gartabellen

Gemüse

Gemüse		[°C]	5 1 1	[min]
Blumenkohl | ganz		100	3	20–40
Blumenkohl | Röschen		100	3	10
Bohnen, grün		100	3	15
Brokkoli | Röschen		100	3	6
Erbsen		100	3	4–6
Fenchel | halbiert		100	3	20–28
Fenchel | in Streifen geschnitten		100	3	6–8
Kohlrabi | in Stifte geschnitten		100	3	8–10
Kürbis | gewürfelt		100	3	4–6
Möhren | ganz		100	3	7–18
Möhren | halbiert		100	3	7–9
Möhren | zerkleinert		100	3	6–10
Pellkartoffeln, festkochend		100	3	28–44
Porree (Lauch) | in Ringe geschnitten		100	3	6–10
Romanesco | ganz		100	3	10–22
Romanesco | Röschen		100	3	7–10
Rosenkohl		100	3	12–18
Salzkartoffeln | geschält, ganz		100	3	23–40
Salzkartoffeln | geschält, halbiert		100	3	20–30
Salzkartoffeln | geschält, geviertelt		100	3	16–25
Sellerieknolle | in Stifte geschnitten		100	3	6–10
Spargel, grün		100	3	5–14
Spargel, weiß, daumendick		100	3	13–19
Spinat		100	3	3–4
Wirsing | geschnitten		100	3	12–18
Zucchini | in Scheiben geschnitten		100	3	3–4
Zuckerschoten		100	3	8–10

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Dampfgaren

[1] Verwenden Sie einen gelochten Garbehälter und schieben Sie das Universalblech in Ebene 1, um die Flüssigkeit aufzufangen.

Fisch

Fisch (frisch oder aufgetaut)		[°C]	5 1	[min]
Barschfilet		100	3	8–10
Forelle		100	3	10–13
Lachsfilet, 3 cm Höhe		100	3	6–10
Lachsforelle		100	3	17–20
Scholle		100	3	8–14
Schollenfilet		100	3	3–5

Fleisch

Fleisch		[°C]	5 1	[min]
Hähnchenbrustfilet		100	3	8–10
Putenrouladen		100	3	12–15
Putenschnitzel		100	3	4–6
Kasselerscheiben		100	3	6–10

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Dampfgaren

[1] Verwenden Sie einen gelochten Garbehälter und schieben Sie das Universalblech in Ebene 1, um die Flüssigkeit aufzufangen.

Teigwaren

Teigwaren		[°C]	5 2	[min]
Kartoffel-/Semmelknödel, frisch		100	3	15
Kartoffel-/Semmelknödel, im Kochbeutel		100	3	20

Reis

Reis	:		[°C]	5 2	[min]
Basmatireis	1 : 1,5		100	3	15
Parboiled Reis	1 : 1,5		100	3	23–25
Milchreis	1 : 2,5		100	3	30–35
Vollkornreis	1 : 1,5		100	3	25–30

: Verhältnis von Reis zu Flüssigkeit, Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Dampfgaren

[2] Verwenden Sie einen ungelochten Garbehälter.

Gut zu wissen

Rührteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]
Muffins (1 Blech)		150–160	–	2	25–35
Muffins (2 Bleche)		150–160	–	1+3	30–40[3]
Small Cakes* (1 Blech)		150	–	2	28–38
		160[2]	–	3	22–32
Small Cakes* (2 Bleche)		150[2]	–	1+3	25–35
Sandkuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]		150–160	–	2	60–70
		155–165[2]	–	2	60–70
Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kranzform/ Gugelhupfform, ∅ 26 cm)[1]		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Obstkuchen (1 Blech)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Obstkuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		150–160	–	2	55–65
		165–175[2]	–	2	45–55
Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	–	2	25–35
		170–180[2]	–	2	15–25

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

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

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

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

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

Mürbeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]
Plätzchen (1 Blech)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Plätzchen (2 Bleche)		140–150	–	1+3	25–35[3]
Spritzgebäck* (1 Blech)		140	–	2	35–45
		160[2]	–	3	25–30
Spritzgebäck* (2 Bleche)		140	–	1+3	40–50[3]
Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	–	2	35–45
		170–180[2]	–	2	20–30
Käsekuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Apple Pie* (Rost, Springform, ∅ 20 cm)[1]		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Apfelkuchen gedeckt (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Obstkuchen mit Guss (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Obstkuchen mit Guss (1 Blech)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Wähe süß (1 Blech)		210–220[2]	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

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

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

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

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

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

Gut zu wissen

Hefeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)	Betriebsart	[°C]	Booster	Ebene	[min]
Gugelhupf (Rost, Gugelhupfform, ∅ 24 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	–	2	50–60
	Ober-/Unterhitze	160–170	–	2	50–60
Christstollen (1 Blech)	Heißluft plus	150–160	–	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	160–170	✓	2	55–65
Streuselkuchen mit/ohne Obst (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	–	2	40–50
	Ober-/Unterhitze	170–180	–	3	50–60
Obstkuchen (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	✓	2	45–55
	Ober-/Unterhitze	170–180	✓	3	45–55
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	✓	2	25–35
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche)	Heißluft plus	160–170	✓	1+3	30–40[4]
Weißbrot, freigeschoben (1 Blech)	Klimagaren	190–200	✓	2	30–40[5]
	Ober-/Unterhitze	190–200	–	2	30–40
Weißbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Klimagaren	180–190	✓	2	30–40[6]
	Ober-/Unterhitze	190–200[2]	✓	2	30–40
Vollkornbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Klimagaren	190–200[2]	✓	2	55–65[6]
	Ober-/Unterhitze	200–210[2]	✓	2	45–55
Hefeteig aufgehen lassen (Rost)	Ober-/Unterhitze	30–35	–	–[3]	–

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

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

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

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

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

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

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

Quark-Öl-Teig

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

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

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

Biskuitteig

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

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

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

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

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

Gut zu wissen

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

Kuchen/Gebäck (Zubehör)	Betriebsart	[°C]	Booster	Ebene	[min]
Windbeutel (1 Blech)	Klimagaren	160–170	–	2	35–45[1]
Blätterteigtaschen (1 Blech)	Heißluft plus	180–190	–	2	20–30
Blätterteigtaschen (2 Bleche)	Heißluft plus	180–190	–	1+3	20–30[2]
Makronen (1 Blech)	Heißluft plus	120–130	–	2	25–50
Makronen (2 Bleche)	Heißluft plus	120–130	–	1+3	25–50[2]
Meringen/Baiser (1 Blech, 6 Stück à ∅ 6 cm)	Heißluft plus	80–100	–	2	120–150
Meringen/Baiser (2 Bleche, je 6 Stück à ∅ 6 cm)	Heißluft plus	80–100	–	1+3	150–180

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

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

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

Pikantes

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

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

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

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

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

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

Rind

Gargut (Zubehör)		[°C]			[min]	[°C]
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	[2]	150–160[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
	[2]	170–180[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
	[2]	180–190	–	2[6]	160–180[8]	–
Rinderfilet, ca. 1 kg (Universalblech)	[2]	180–190[3]	✓	2[6]	25–60	45–75
Rinderfilet „englisch“, ca. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[6]	70–80	45–48
Rinderfilet „medium“, ca. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[6]	80–90	54–57
Rinderfilet „durch“, ca. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	–	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (Universalblech)	[2]	180–190[3]	✓	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef „englisch“, ca. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef „medium“, ca. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef „durch“, ca. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	–	2[6]	130–140	63–66
Burger, Frikadellen* (Rost in Ebene 4 und Universalblech in Ebene 1)		250[5]	–	4	1: 11–17 2: 7–10[9]	–

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

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

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

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

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

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

Kalb

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

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

[1] Verwenden Sie Rost und Universalblech.

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

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

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

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

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

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

Gut zu wissen

Schwein

Gargut (Zubehör)	▭	[°C]	Booster	5 1	[min]	11 [°C]
Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	Bratautomatik	160–170	✓	2[5]	140–150[6]	80–90
	Ober-/Unterhitze	170–180	✓	2[5]	130–140[6]	80–90
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter)	Klimagaren	180–190	✓	2[5]	140–160[7,8]	80–90
	Ober-/Unterhitze	190–200	✓	2[5]	130–150[8]	80–90
Schweinefilet, ca. 350 g[1]	2	90–100[3]	–	2[5]	70–90	60–69
Schinkenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)	Eco-Heißluft	160–170	–	2[5]	130–160[9]	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (Universalblech)	Klimagaren	160–170	✓	2[5]	55–65[7]	63–68
Kasseler, ca. 1 kg[1]	2	95–105[3]	–	2[5]	140–160	63–66
Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech)	Bratautomatik	170–180	✓	2[5]	60–70[8]	80–85
	Ober-/Unterhitze	190–200	✓	2[5]	70–80[8]	80–85
Frühstücksspeck/Bacon[1]	Grill groß	250[4]	–	4	3–5	–
Bratwurst[1]	Grill groß	220[4]	–	3[5]	8–15[10]	–

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

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

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

8 Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 1 l Flüssigkeit an.

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

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

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

Lamm, Wild

Gargut (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	6 [°C]
Lammkeule mit Knochen, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		180–190	–	2[4]	100–120[5]	64–82
Lammrücken ohne Knochen (Universalblech)	1	180–190[2]	✓	2[4]	10–20	53–80
Lammrücken ohne Knochen (Rost und Universalblech)	1	95–105[3]	–	2[4]	40–60	54–66
Hirschrücken ohne Knochen (Universalblech)	1	160–170[2]	–	2[4]	70–90	60–81
Rehrücken ohne Knochen (Universalblech)	1	140–150[2]	–	2[4]	25–35	60–81
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	1	170–180	–	2[4]	100–120[5]	80–90

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

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

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

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

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

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

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

Gut zu wissen

Geflügel, Fisch

Gargut (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	[°C][7]
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech)		170–180	✓	2[2]	55–65	85–90
Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech)		180–190[1]	–	2[2]	70–80[3]	85–90
Geflügel, ca. 2 kg (Bräter)		180–190	✓	2[2]	100–115[3,4]	85–90
Geflügel, ca. 4 kg (Bräter)		160–170	✓	2[2]	180–200[5]	90–95
		180–190	✓	2[2]	180–200[5]	90–95
Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech)		170–180	✓	2[2]	25–35[6]	75–80
Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Universalblech)		170–180	✓	2[2]	35–45[6]	75–80
Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech)		200–210	–	2[2]	25–30	75–80

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfbackofen 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 Dampfbackofens wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt.
Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.
Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

Das Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet (mit Ausnahme der Garbehälter).

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

Zur bequemeren Reinigung empfehlen wir:

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

Normale Verschmutzungen entfernen

Tipp: Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie das Programm Weitere ▣ | Pflege | Einweichen verwenden (siehe Abschnitt „Pflege“).

- Entfernen Sie Kondensat im Garraum und in der Auffangrinne mit einem Schwamm oder Schwammtuch.
- 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.

Dichtung reinigen

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

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

Wenn die Dichtung nicht korrekt eingesetzt ist, kann während eines Garvorgangs Dampf aus dem Garraum austreten.
Nehmen Sie die Dichtung **niemals** heraus.

Garbehälter reinigen

Die Garbehälter sind geschirrspülmaschinengeeignet.

- Spülen und trocknen Sie die Garbehälter nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie bläuliche Verfärbungen mit Essig und spülen Sie die Garbehälter anschließend mit klarem Wasser.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können auf Oberflächen bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese Flecken beeinträchtigen nicht die Gebrauchseigenschaften.
Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

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

Tipp: Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie das Programm Weitere ▣ | Pflege | Einweichen verwenden (siehe Abschnitt „Pflege“).

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

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

Backofenreiniger verwenden

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

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

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger an die Garraumdecke.

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

- Lassen Sie den Backofenreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

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

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

Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

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

Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge niemals im Geschirrspüler.

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

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

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

Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen

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

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

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

Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen

- Bauen Sie die Rückwand aus (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Rückwand ausbauen“).
- Reinigen Sie die Rückwand von Hand mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste.
- Spülen Sie die Rückwand gründlich ab.
- Lassen Sie die Rückwand trocknen, bevor Sie sie wieder einbauen.

Öl- und Fettverschmutzungen entfernen

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör (inklusive Aufnahmegitter) aus dem Garraum heraus.
- Bevor Sie die katalytische Reinigung starten, entfernen Sie grobe Verschmutzungen von der Türinnenseite und den PerfectClean veredelten Oberflächen, damit diese nicht einbrennen.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus und 250 °C.
- Heizen Sie den leeren Garraum mindestens 1 Stunde auf.

Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfbackofen 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 die Türinnenseite und den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

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

Garraumdecke reinigen

Es ist sinnvoll, die Garraumdecke regelmäßig von Lebensmittelrückständen zu reinigen.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfbackofen 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 Dampfbackofen kann beschädigt werden, wenn Wasserdampf durch die Lampenabdeckung dringt.
Nehmen Sie den Dampfbackofen niemals in Betrieb, wenn die Lampenabdeckung nicht befestigt ist.

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

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

Restwasser verdampfen

Bei einem Garvorgang mit Dampf oder Feuchteunterstützung kann Restwasser im Verdampfungssystem verbleiben, z. B. wenn ein Garvorgang mit Feuchteunterstützung manuell oder durch einen Stromausfall unterbrochen wird.

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

- Starten Sie die Restwasserverdampfung möglichst sofort, damit beim nächsten Garvorgang ausschließlich Frischwasser auf das Gargut verdampft wird und damit das Verdampfungssystem nicht durch das Einsaugen von weiterem Wasser überläuft.

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

Die Dauer der Restwasserverdampfung variiert je nach vorhandener Wassermenge.

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

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

Restwasserverdampfung sofort durchführen

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

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Die Abfrage Restwasser verdampfen erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Eine Zeitangabe erscheint.

Die Restwasserverdampfung startet. Sie können den Ablauf verfolgen.

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

Am Ende der Restwasserverdampfung ertönt ein Signal und Fertig erscheint.

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

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

Restwasserverdampfung überspringen

⚠ Infektionsgefahr durch verkeimtes Wasser im Wassertank.
Wenn Sie die Restwasserverdampfung überspringen, können sich Keime im Wassertank bilden. Dieses verkeimte Wasser kann beim nächsten Garvorgang auf das Gargut verdampft werden.
Starten Sie die Restwasserverdampfung möglichst sofort, damit beim nächsten Garvorgang ausschließlich Frischwasser auf das Gargut verdampft wird.

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

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen erscheint.

- Wählen Sie Überspringen.

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

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

Pflege

Einweichen

Mit diesem Pflegeprogramm können Sie hartnäckige Verschmutzungen einweichen.

- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Tuch.
- Wählen Sie Weitere | Pflege | Einweichen.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.
Wenn das Pflegeprogramm beendet ist, kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.
Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

- Entfernen Sie nach dem Einweichen **sofort** das Wasser und Kondensat im Garraum und in der Auffangrinne mit einem Schwamm oder Schwammtuch.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite anschließend mit einem Tuch.

Tipp: Wir empfehlen, nach dem Pflegeprogramm Einweichen das Pflegeprogramm Trocknen durchzuführen, um die Feuchtigkeit auch an unzugänglichen Stellen des Garraums zu entfernen.

Trocknen

Mit diesem Pflegeprogramm können Sie im Garraum vorhandene Restfeuchte auch an unzugänglichen Stellen trocknen, um den Garraum vor Korrosion zu schützen.

Das Pflegeprogramm Trocknen besteht aus bis zu 3 Phasen: Restwasserverdampfung im leeren Garraum, Trocknen durch Aufheizen des Garraums und Schnellabkühlen bei leicht geöffneter Tür.

⚠ Infektionsgefahr durch verkeimtes Wasser im Wassertank.
Wenn Sie das Pflegeprogramm Trocknen nicht durchführen, können sich Keime im Wassertank bilden. Dieses verkeimte Wasser kann beim nächsten Garvorgang auf das Gargut verdampft werden.
Führen Sie das Pflegeprogramm Trocknen auf jeden Fall durch, um das Restwasser komplett zu verdampfen.

- Wählen Sie Weitere | Pflege | Trocknen.
- Wählen Sie, ob Sie das Trocknen sofort oder später starten wollen und bestätigen Sie mit *OK*.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Entfernen Sie das Wasser und Kondensat im Garraum und in der Auffangrinne mit einem Schwamm oder Schwammtuch.
- Wenn das Pflegeprogramm Trocknen beendet ist, schalten Sie den Dampfbackofen aus.

Entkalken

Das Verdampfungssystem sollte je nach Wasserhärte regelmäßig entkalkt werden.

Sie können einen Entkalkungsvorgang jederzeit durchführen.

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

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

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

Ablauf eines Entkalkungsvorgangs

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

Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 140 Minuten und läuft in mehreren Schritten ab:

1. Entkalkungsvorgang vorbereiten
2. Entkalkungsmittel einsaugen
3. Einwirkphase
4. Spülvorgang 1
5. Spülvorgang 2
6. Spülvorgang 3
7. Restwasser verdampfen und Garraum trocknen

Entkalkungsvorgang vorbereiten

Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

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

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

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

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

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

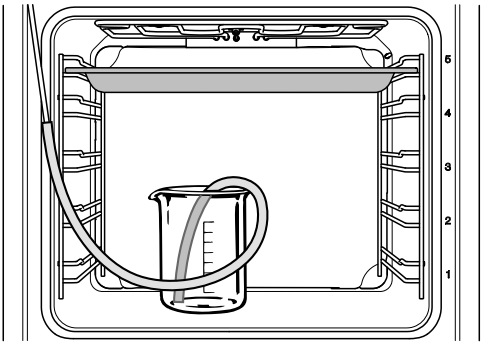
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 900 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie zwei Entkalkungstabletten vollständig darin auf.

Entkalkungsvorgang durchführen

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

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

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



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

Der Einsaugvorgang startet. Pumpgeräusche sind zu hören.

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

Nach dem Einsaugvorgang erscheint ein Hinweis.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

- Stellen Sie 1 l Frischwasser bereit und folgen Sie den Anweisungen im Display.

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

- Lassen Sie das Gefäß samt Schlauchverbindung zum Einfüllrohr im Garraum stehen.

Das System saugt während der Einwirkphase mehrmals etwas Flüssigkeit ein. Pumpgeräusche sind zu hören.

Während des gesamten Vorgangs bleiben Garraumbeleuchtung und Kühlgebläse eingeschaltet.

Am Ende der Einwirkphase ertönt ein Signal.

Verdampfungssystem nach der Einwirkphase spülen

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

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

Spülen Sie das Gefäß nach dem ersten Spülvorgang gründlich, um Reste des Entkalkungsmittels zu entfernen.

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.

Nach dem dritten Spülvorgang läuft die Pumpe ca. 1 Minute lang, um das verbliebene Wasser aus dem Verdampfungssystem zu pumpen.

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.
- Nehmen Sie das Universalblech, das Gefäß und den Kunststoffschlauch heraus.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Spülvorgang ist beendet.

Restwasser verdampfen

Nach dem dritten Spülvorgang starten die Restwasserverdampfung und der Trocknungsvorgang.

- Schließen Sie die Tür.

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

Die Garraumbeheizung schaltet ein und die Dauer der Restwasserverdampfung erscheint. Die Dauer wird je nach tatsächlich vorhandener Restwassermenge automatisch korrigiert.

Nach der Restwasserverdampfung startet automatisch der Trocknungsvorgang, um die Feuchtigkeit auch an unzugänglichen Stellen des Garraums zu entfernen.

Entkalkungsvorgang abschließen

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Ein Signal ertönt und Fertig erscheint.

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfbackofen 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.

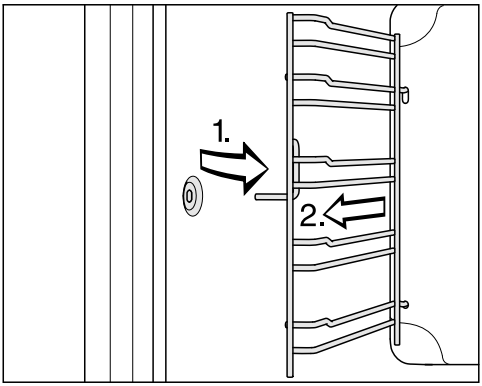
- Reinigen Sie abschließend den abgekühlten Garraum von eventuellen Resten des Entkalkungsmittels.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum trocken ist.

Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

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

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

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



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

Rückwand ausbauen

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

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

⚠ Verletzungsgefahr durch das rotierende Lüfterrad.
Sie können sich am Lüfterrad des Heißluftgebläses verletzen.
Nehmen Sie den Dampfbackofen niemals ohne Rückwand in Betrieb.

- Trennen Sie den Dampfbackofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.
- Lösen Sie die vier Schrauben an den Ecken der Rückwand und nehmen Sie die Rückwand heraus.
- Reinigen Sie die Rückwand (siehe Kapitel „Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen“).

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Rückwand sorgfältig ein.

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

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

Tür

Die Tür wiegt ca. 9 kg.

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

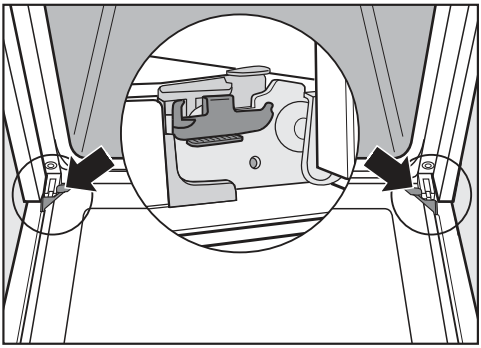
Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Außenscheibe kühl bleibt.

Um die Türscheiben zu reinigen, gehen Sie folgendermaßen vor:

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

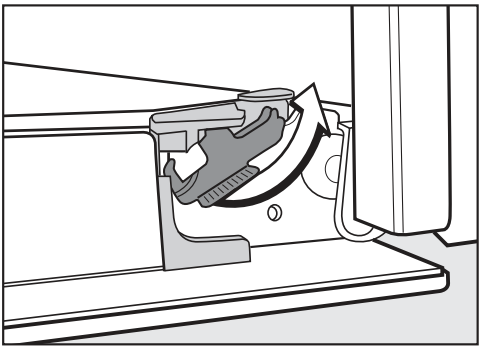
Tür ausbauen

Die Tür wiegt ca. 9 kg.



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

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



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

Der Dampfbackofen wird beschädigt, wenn Sie die Tür falsch ausbauen.
Ziehen Sie die Tür niemals waagerecht von den Halterungen, da diese an den Dampfbackofen zurückschlagen.
Ziehen Sie die Tür niemals am Türgriff von den Halterungen, da er abbrechen könnte.

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.



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

Tür auseinanderbauen

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

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

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

Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.

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

Beachten Sie bei der Reinigung der Türscheiben auch die Hinweise, die für die Front des Dampfbackofens gelten.

Die Oberfläche der Aluminiumprofile wird durch Backofenreiniger beschädigt.

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

Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.

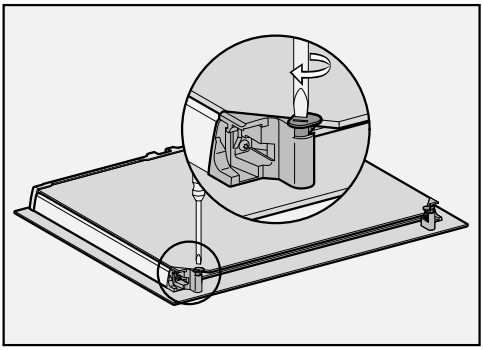
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

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

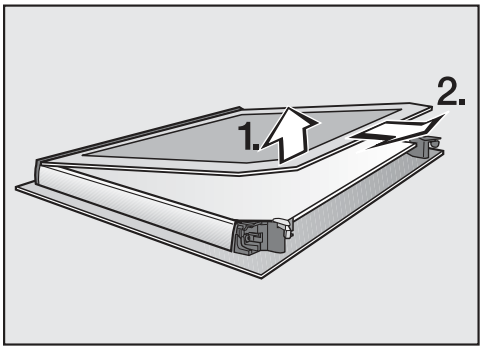
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

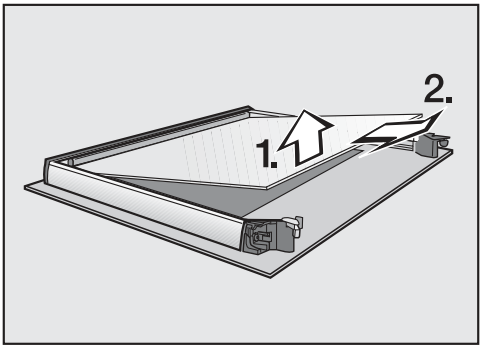


- Drehen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben mit einem Schlitzschraubendreher nach außen.

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:



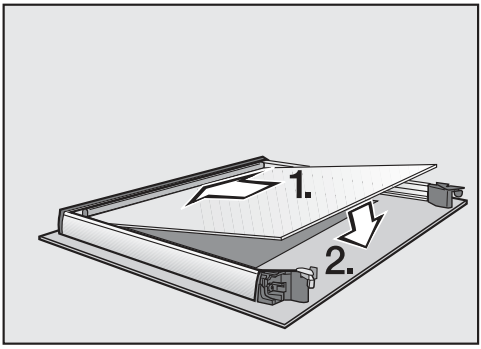
- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.



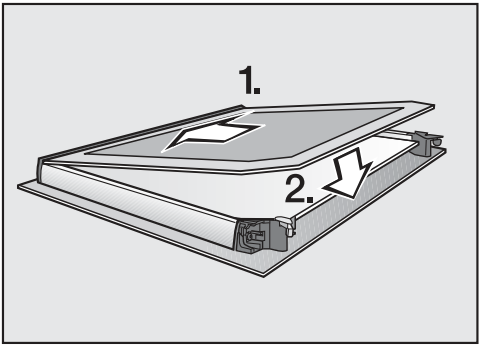
- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.

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

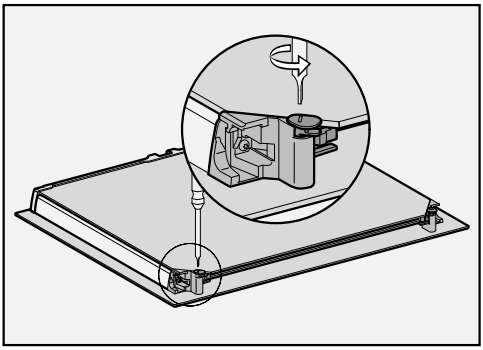
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:



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



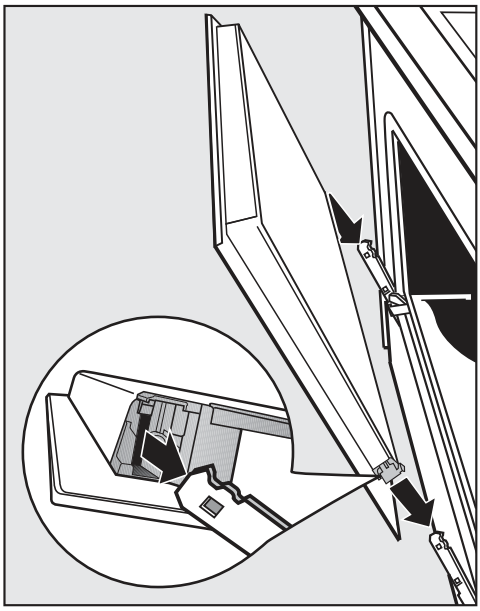
- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



- Drehen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben mit einem Schlitzschraubendreher nach innen.

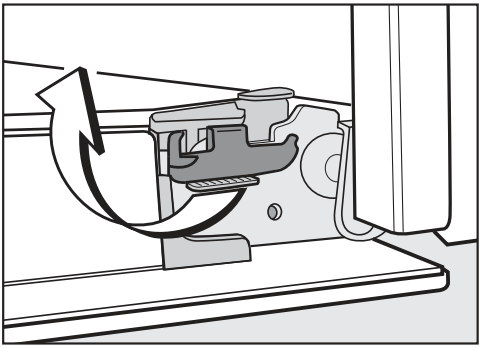
Die Tür ist wieder zusammengebaut.

Tür einbauen



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

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



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

Was tun, wenn ...

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

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

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

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

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

Hinweise im Display

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Sie haben die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Dampfbackofen dunkel. ■ Sobald Sie den Dampfbackofen einschalten, erscheint das Hauptmenü. Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Ein.
	Der Dampfbackofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Dampfbackofens in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Inbetriebnahmesperre 🔒 **erscheint beim Einschalten im Display.**	Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet. ■ Bestätigen Sie mit *OK*. Drücken Sie 6 Sek. „OK“ erscheint. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang aus, indem Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Sicherheit | Inbetriebnahmesperre 🔒 | Aus.

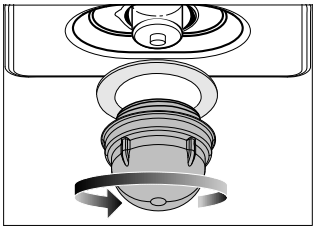
Problem	Ursache und Behebung
12:00 **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war länger als 150 Stunden ausgefallen. ■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.
Netzausfall **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.
Maximale Dauer erreicht **erscheint im Display.**	Der Dampfbackofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. ■ Bestätigen Sie mit *OK*. Danach ist der Dampfbackofen 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.
Die Funktionen Start um **und** Fertig um **werden nicht aufgeführt.**	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs. ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen. Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten.
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung. **erscheint nach Auswahl der Funktion Entkalken im Display.**	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.

Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
Die Sensortasten reagieren nicht.	Sie haben die Einstellung Display | QuickTouch | Aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Dampfbackofen nicht. ■ Sobald Sie den Dampfbackofen einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Dampfbackofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Ein.
	Der Dampfbackofen ist nicht an das Elektronetz angeschlossen. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Dampfbackofens 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 Dampfbackofen neu gestartet wird.
Die Sensortaste blinkt, wenn Sie den Dampfbackofen einschalten.	Sie haben Ihren Dampfbackofen bisher nicht in ein WLAN-Netzwerk eingebunden. Die Sensortaste blinkt, um Ihnen zu signalisieren, dass Sie den Dampfbackofen einfach über diese Sensortaste vernetzen können. Nach mehrmaligem Ein- und Ausschalten des Dampfbackofens blinkt die Sensortaste nicht mehr, die Vernetzungsfunktion ist aber weiterhin aktiv.
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.

Problem	Ursache und Behebung
Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung wird kein Wasser eingesaugt.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung über Einstellungen | Händler | Messeschaltung | Aus.
	Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Der Dampfbackofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Dampfbackofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Dampfbackofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen wieder ein.
Der Dampfbackofen wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.	Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet. ■ Passen Sie die Siedetemperatur an die Höhenlage des neuen Aufstellortes an (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Höhenlage“).
Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. ■ Schließen Sie die Tür.
	Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse, oder die Türdichtung ist nicht korrekt eingesetzt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
	Die Türinnenscheibe ist so stark verschmutzt, dass die Dichtung nicht richtig anliegt. ■ Reinigen Sie die Türinnenscheibe (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Tür auseinanderbauen“).

Problem	Ursache und Behebung
Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.	In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett. ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben. Sie erhalten das Miele Spezialfett über ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.
Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.	Sie haben die Einstellung Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden gewählt. ■ Wenn Sie die Garraumbeleuchtung während des gesamten Garvorgangs einschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung | Ein.
Die Garraumbeleuchtung ist aus.	Sie haben die Einstellung Beleuchtung | Aus gewählt. ■ 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.

Problem	Ursache und Behebung
Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Der Dampfbackofen 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 Dampfbackofen kann beschädigt werden, wenn Wasserdampf durch die Lampenabdeckung dringt. Verwenden Sie den Dampfbackofen niemals, wenn die Lampenabdeckung nicht befestigt ist. ■ Trennen Sie den Dampfbackofen vom Elektronetz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus. ■ Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Sockel G9). ■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein. Die gewölbte Seite des Dichtrings muss nach unten zeigen. ■ Schrauben Sie die Lampenabdeckung handfest ein. ■ Heben Sie die Trennung des Dampfbackofens vom Elektronetz wieder auf.

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

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

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

Ungewöhnliche Geräusche

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

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

Kontakt bei Störungen

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

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

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

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

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

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

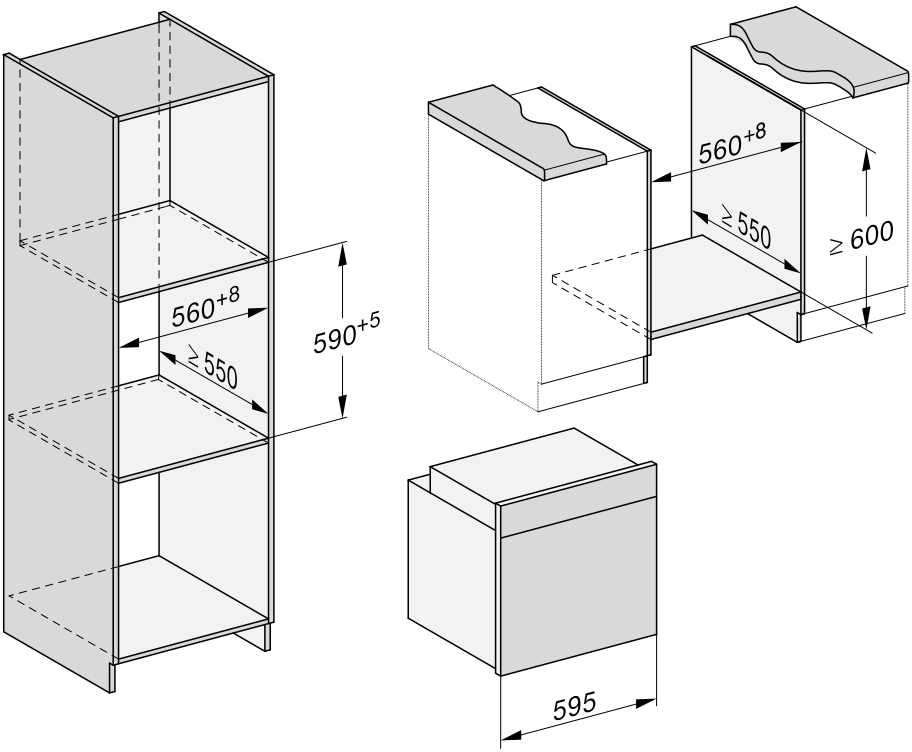
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Einbaumaße

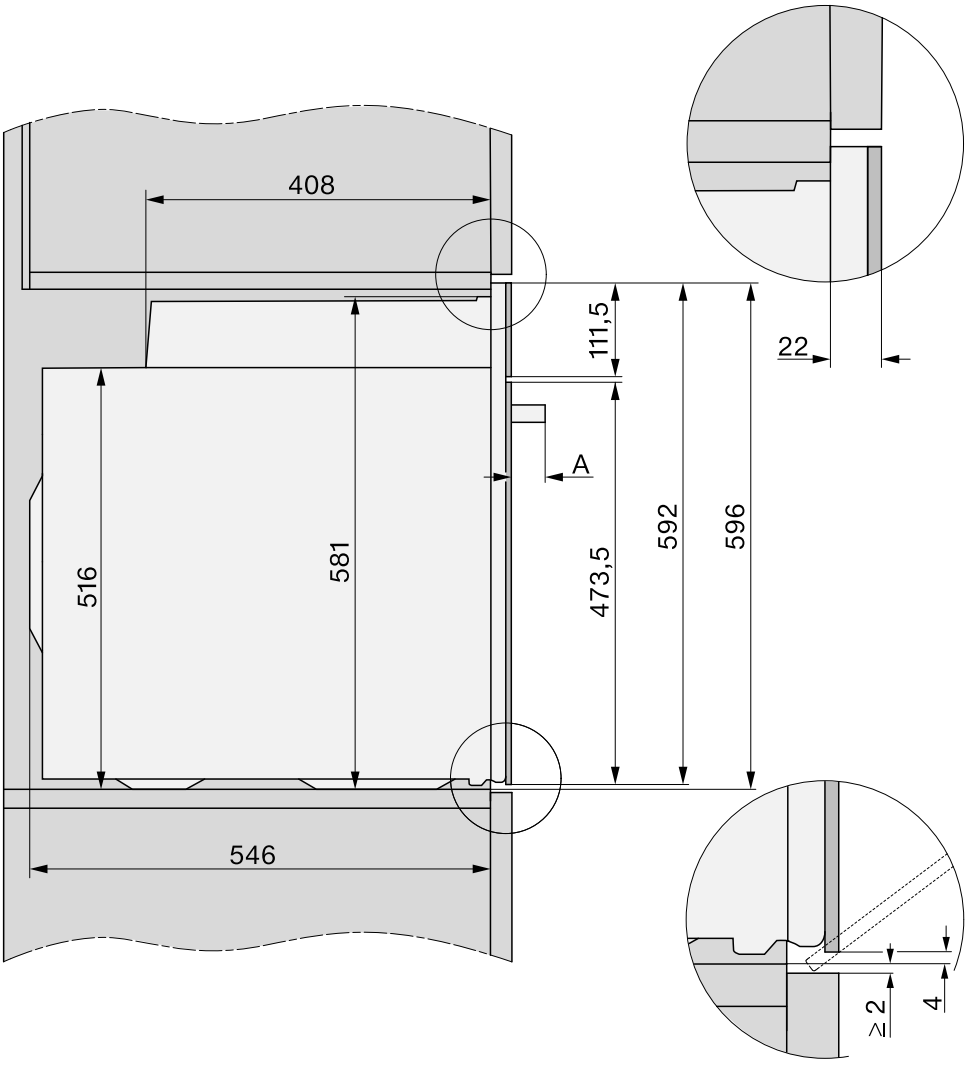
Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank

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



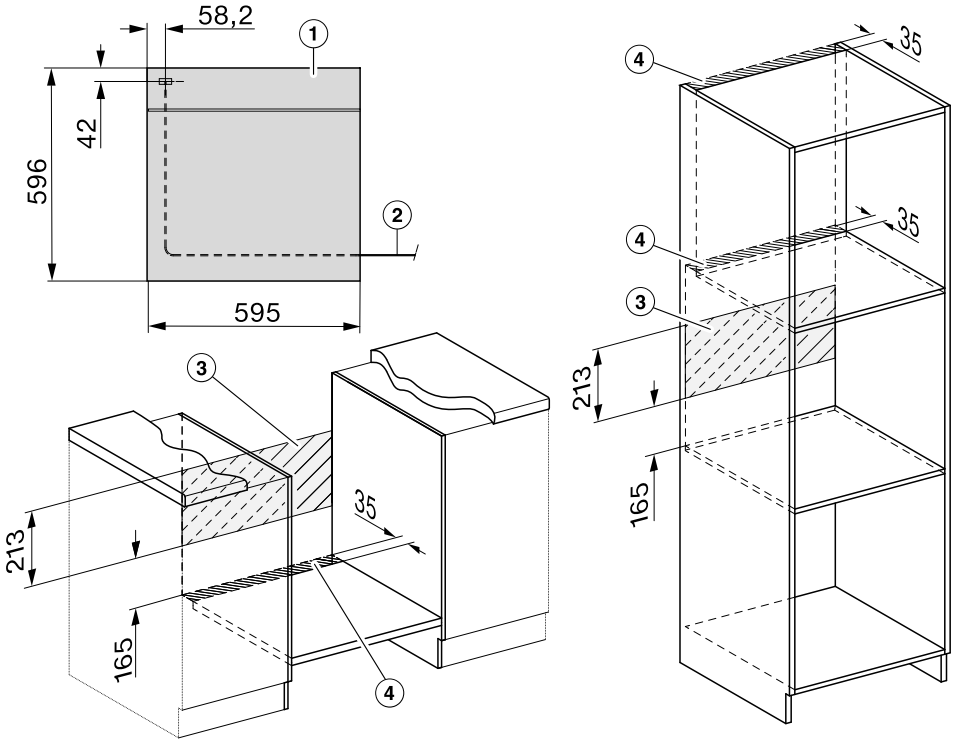
Seitenansicht



A DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 47 mm

Installation

Anschlüsse und Belüftung



① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, Länge = 1.500 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Belüftungsausschnitt min. 150 cm^2

Dampfbackofen einbauen

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

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

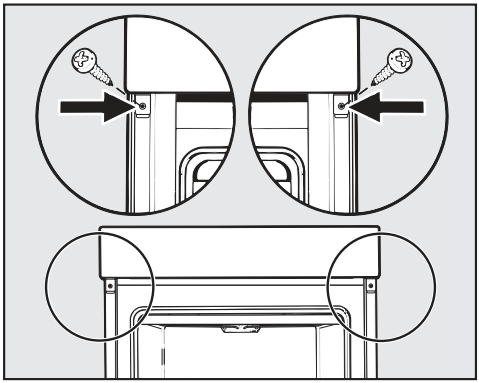
Beachten Sie beim Einbau unbedingt:
Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Dampfbackofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

- Schließen Sie den Dampfbackofen elektrisch an.

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

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Tür ausbauen“) und das Zubehör herauszunehmen. Der Dampfbackofen ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

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



- Befestigen Sie den Dampfbackofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Tür einbauen“).

Elektroanschluss

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

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

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

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

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

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

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

Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:

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

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

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

Dampfbackofen

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

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfgaren)

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]	Ebene	Temperatur [°C]	Garzeit [min]
Dampfnachschub					
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Dampfverteilung					
Brokkoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Gerätekapazität					
Erbsen (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30[2]
	1x DGGL 12	1600	2		

Ebene, Temperatur, Garzeit

[1] Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt) und schieben Sie das Universalblech in Ebene 1.

[2] Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen Menügaren (Betriebsart Dampfgaren)

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]	Ebene	[°C]	Höhe [cm]	[min][1]
Kartoffeln, festkochend, geviertelt	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Lachsfilet, tiefgefroren, nicht angetaut	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Brokkoliröschen	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

Ebene, Temperatur, Garzeit

[1] Die Garzeit für die erste Prüfspeise entspricht der Garzeit für das gesamte Menü.
Wenn Sie zur Erinnerung eine Kurzzeit einstellen wollen, stellen Sie jeweils die Restzeit bis zum Einschieben der nächsten Prüfspeise ein (siehe Kapitel „Kurzzeit“).

- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 1.
- Schieben Sie die erste Prüfspeise (Kartoffeln) in den kalten Garraum.
- Wählen Sie die Betriebsart Dampfgaren und stellen Sie die Temperatur ein.
- Stellen Sie die Garzeit für die Kartoffeln und das gesamte Menü ein (37 Minuten).

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und die Garzeit erscheint im Display.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.
Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.
Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

- Sobald eine Restzeit von 22 Minuten angezeigt wird, schieben Sie die zweite Prüfspeise (Lachsfilet) in den Garraum.
- Sobald eine Restzeit von 16 Minuten angezeigt wird, schieben Sie die dritte Prüfspeise (Brokkoliröschen) in den Garraum.
- Wählen Sie nach dem Garvorgang die Sensortaste, um den Garvorgang zu beenden.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Backofenbetriebsarten)

Prüfspeisen (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]
Small Cakes (1 Backblech[1])	Heißluft plus	150	–	2	28–38
	Ober-/Unterhitze	160[4]	–	3	22–32
Small Cakes (2 Backbleche[1])	Heißluft plus	150[4]	–	1+3	25–35
Spritzgebäck (1 Backblech[1])	Heißluft plus	140	–	2	35–45
	Ober-/Unterhitze	160[4]	–	3	25–30
Spritzgebäck (2 Backbleche[1])	Heißluft plus	140	–	1+3	40–50[6]
Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm)	Heißluft plus	160	–	2	90–100
	Ober-/Unterhitze	180	–	1	85–95
Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm)	Heißluft plus	180	–	2	25–35
	Ober-/Unterhitze[3]	150–170[4]	–	2	25–45
Toast (Rost[1])	Grill groß	250	–	3	5–8
Burger (Rost[1] in Ebene 4 und Universalblech[1] in Ebene 1)	Grill groß	250[5]	–	4	18–27[7]

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

[1] Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör.

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

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

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

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

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

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

Angaben für Prüfinstitute

Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

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

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	81,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,05 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	42,0 kg

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

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

de-DE, AT

M.-Nr. 12 821 821 / 04 / 002