Gebrauchs- und Montageanweisung
Herd und Backofen

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

de-DE, AT

M.-Nr. 12 495 670

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 5

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 15

Übersicht 16
Herd 16
Backofen 17

Bedienelemente Backofen 18
Betriebsartenwähler 19
Display 19
Drehwähler < > 19
Sensortasten 19
Symbole 20

Ausstattung 21
Typenschild 21
Lieferumfang 21
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör 21
Sicherheitseinrichtungen 28
PerfectClean veredelte Oberflächen 28
Bedienelemente Kochfeld 29

Erste Inbetriebnahme 30
Vor der ersten Inbetriebnahme 30
Backofen erstmalig aufheizen 31

Einstellungen 32
Übersicht der Einstellungen 32
Einstellungen ändern 34

Kurzzeit 35

Übersicht der Betriebsarten 36

Tipps zum Energiesparen 37

Bedienung 39
Einfache Bedienung 39
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern 39
Temperatur ändern 39
Garzeiten einstellen 40
Eingestellte Garzeiten ändern 42
Eingestellte Garzeiten löschen 42
Garraum vorheizen 43

Inhalt

Backen 44
Tipps zum Backen 44
Hinweise zu den Gartabellen 44
Hinweise zu den Betriebsarten 45

Braten 46
Tipps zum Braten 46
Hinweise zu den Gartabellen 46
Hinweise zu den Betriebsarten 47

Grillen 48
Tipps zum Grillen 48
Hinweise zu den Gartabellen 48
Hinweise zu den Betriebsarten 49

Weitere Anwendungen 50
Auftauen 50
Niedertemperaturgaren 51
Einkochen 52
Dörren 54
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte 55
Geschirr wärmen 55

Reinigung und Pflege 56
Ungeeignete Reinigungsmittel 56
Normale Verschmutzungen entfernen 57
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge) 57
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen 58
Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen 59
Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen 59
Öl- und Fettverschmutzungen entfernen 59
Tür ausbauen 60
Tür auseinanderbauen 61
Tür einbauen 63
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen 64
Rückwand ausbauen 64
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen 65

Was tun, wenn 66

Kundendienst 69
Kontakt bei Störungen 69
Garantie 69

Inhalt

Installation 70
Einbaumaße 70
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank 70
Seitenansicht H 24xx 71
Anschlüsse und Belüftung 72
Herd einbauen 73
Backofen einbauen 75
Elektroanschluss 76

Gartabellen 78
Rührteig 78
Mürbeteig 79
Hefeteig 80
Quark-Öl-Teig 81
Biskuitteig 81
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck 82
Pikantes 83
Rind 84
Kalb 85
Schwein 86
Lamm, Wild 87
Geflügel, Fisch 88

Angaben für Prüfinstitute 89
Prüfspeisen nach EN 60350-1 89
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 90

▶ Herd und Backofen werden zur Vereinfachung nachfolgend als Backofen bezeichnet.

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

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

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

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

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

▶ Die Sicherheitshinweise und Warnungen für das Kochfeld finden Sie in der separaten Gebrauchs- und Installationsanweisung für das Kochfeld.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

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

▶ Dieser Backofen enthält 1 Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Kinder im Haushalt

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

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

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

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

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

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

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

▶ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Bei Herden werden auch die Kochzonen im Betrieb heiß. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

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

Technische Sicherheit

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Bei einem Backofen, der ohne Netzanschlussleitung ausgeliefert wird, muss eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

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

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, 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 Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

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

Sachgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Kochfeld aus und ersticken Sie Flammen auf dem Kochfeld vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Gegenstände, die auf einem Kochfeld abgelegt werden, können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme schmelzen oder anfangen zu brennen. Verwenden Sie bei Herden das Kochfeld niemals als Ablagefläche.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Für Edelstahlflächen gilt:

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

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

Reinigung und Pflege

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

▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“). 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 Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

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

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

Zubehör

▶ Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

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

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

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

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.

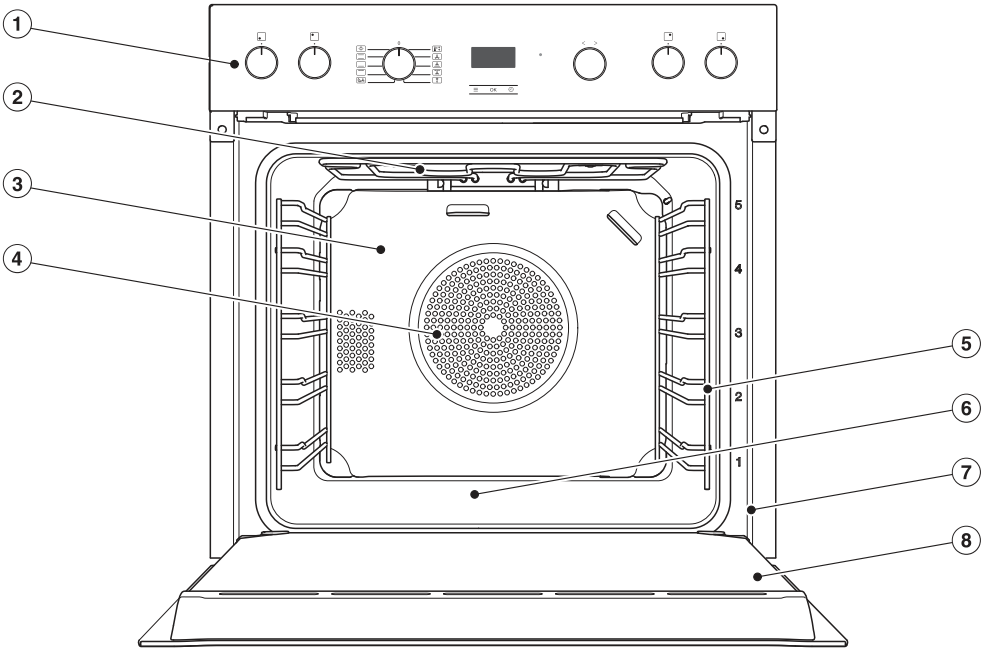
Entsorgung des Altgerätes

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.

Übersicht

Herd



① Bedienelemente Backofen, Kochzonenknebel

② Oberhitze-/Grillheizkörper

③ Katalytisch emaillierte Rückwand

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

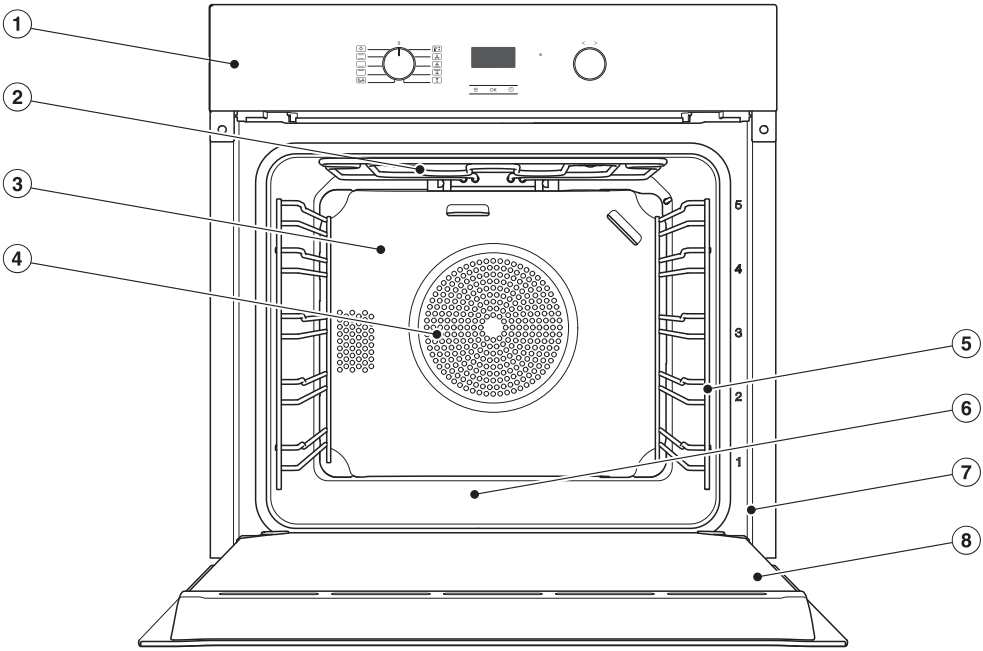
⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

Backofen



① Bedienelemente

② Oberhitze-/Grillheizkörper

③ Katalytisch emaillierte Rückwand

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

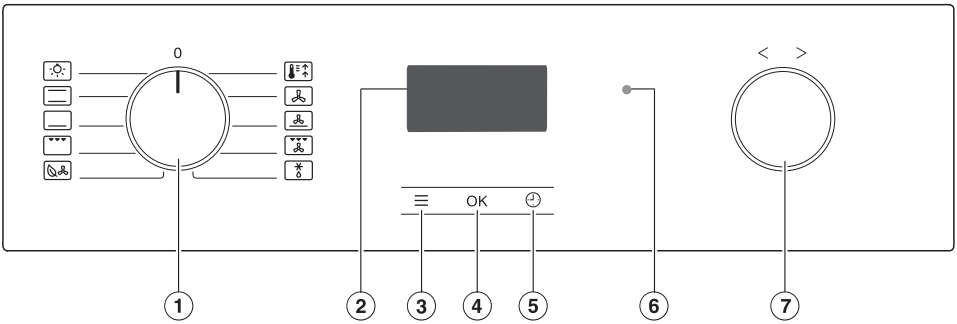
⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

Bedienelemente Backofen



① Betriebsartenwähler
Zum Auswählen der Betriebsarten

② Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

③ Sensortaste ≡
Zum Aufrufen der Einstellungen

④ Sensortaste *OK*
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen

⑤ Sensortaste ◴
Zum Einstellen von Kurzzeit, Garzeit und Garzeitende

⑥ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

⑦ Drehwähler < >
Zum Einstellen von Zeiten, Temperaturen und zur Auswahl von Funktionen und Einstellungen

Betriebsartenwähler

Mit dem Betriebsartenwähler wählen Sie die Betriebsarten und schalten die Garraumbeleuchtung separat ein.

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen.
Wenn er auf Position **0** steht, können Sie ihn durch Druck versenken.

Betriebsarten

- Beleuchtung
- Ober-/Unterhitze
- Unterhitze
- Grill groß
- Eco-Heißluft
- Booster
- Heißluft plus
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Auftauen

Display

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

Drehwähler < >

Den Drehwähler können Sie rechts- und linksherum drehen, und in jeder Position durch Druck versenken.

Funktionen und Einstellungen im Display wählen Sie durch Drehung nach rechts > oder nach links <.

Werte im Display wie Temperaturen und Zeiten erhöhen Sie mit Drehung nach rechts > oder verringern Sie mit Drehung nach links <.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerdruck. Jeder Druck wird mit einem Tastenton bestätigt.
Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie bei der Einstellung *P 5* den Status *5 0* wählen (siehe Kapitel „Einstellungen“).

Bedienelemente Backofen

Sensortasten unterhalb des Displays

Sensortaste	Funktion
≡	Mit dieser Sensortaste rufen Sie die Einstellungen auf, wenn der Betriebsartenwähler auf Position **0** oder auf Position Beleuchtung ☼ steht.
OK	Mit dieser Sensortaste rufen Sie Funktionen auf, speichern Änderungen von Werten oder Einstellungen.
🕘	Mit dieser Sensortaste rufen Sie die verschiedenen Funktionen zur Einstellung von Zeiten auf (Kurzzeit/Garzeit/Garzeitende).

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
🔔	Kurzzeit
	Garzeit
	Garzeitende
🕘	Tageszeit
🌡	Temperatur
P	Einstellung
S	Status einer Einstellung
LOC	Inbetriebnahmesperre
MES	Messeschaltung
CANC	Netzausfall

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

Typenschild

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

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

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

Lieferumfang

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- diverses Zubehör

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

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

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

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

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

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

Aufnahmegitter

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

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

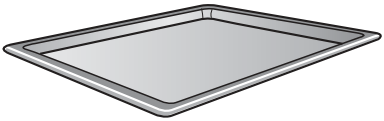
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben.

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

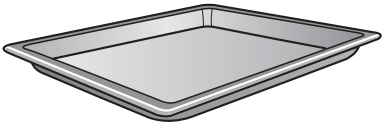
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“).

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

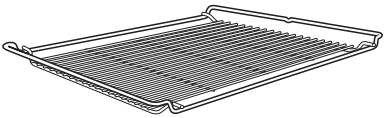
Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 71:



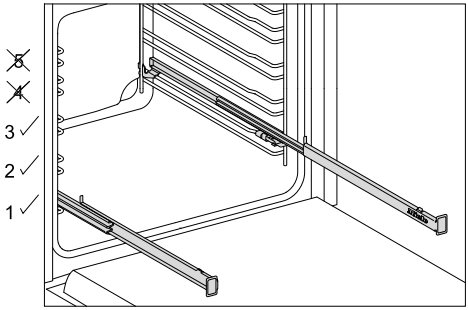
Schieben Sie diese Zubehöre immer zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

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

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

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

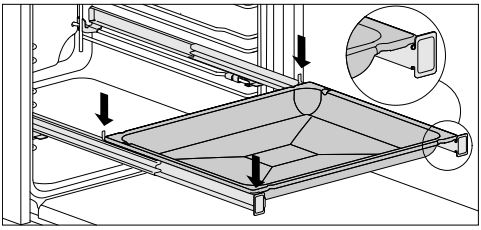
FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

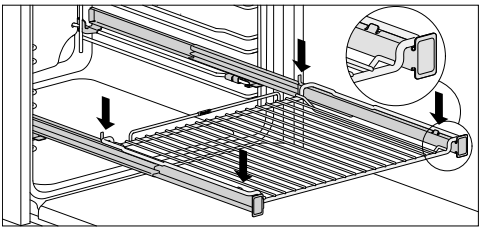


Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

Die FlexiClip-Vollauszüge können vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden und ermöglichen einen guten Überblick über das Gargut.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig ein, bevor Sie das Zubehör daraufschieben.





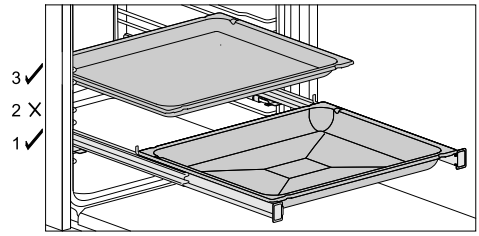
Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

- Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegt.
- Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten auf die FlexiClip-Vollauszüge.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

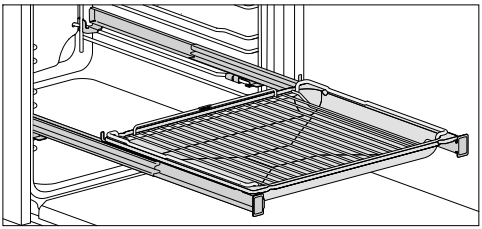
Da die FlexiClip-Vollauszüge auf der oberen Strebe einer Ebene eingebaut werden, verringert sich der Abstand zur darüberliegenden Ebene. Bei einem zu geringen Abstand wird das Garergebnis beeinträchtigt.

Sie können mit mehreren Backblechen, Universalblechen oder Rosten gleichzeitig garen.



- Schieben Sie ein Backblech, Universalblech oder Rost auf die FlexiClip-Vollauszüge.
- Halten Sie beim Einschieben von weiterem Zubehör mindestens eine Ebene Abstand nach oben zu den FlexiClip-Vollauszügen ein.

Sie können das Universalblech mit aufgelegtem Rost auf den FlexiClip-Vollauszügen verwenden.



- Schieben Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost auf die FlexiClip-Vollauszüge. Der Rost gleitet beim Einschieben automatisch zwischen die Streben der Ebene oberhalb der FlexiClip-Vollauszüge.
- Halten Sie beim Einschieben von weiterem Zubehör mindestens eine Ebene Abstand nach oben zu den FlexiClip-Vollauszügen ein.

FlexiClip-Vollauszüge einbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

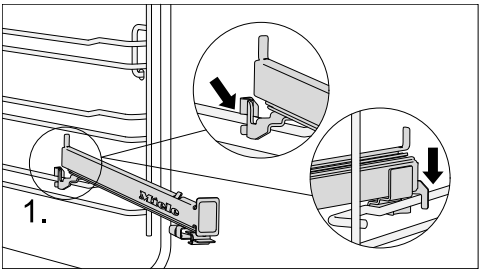
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie die FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen.

Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge am besten in Ebene 1 ein. So können Sie sie für alle Speisen nutzen, die in Ebene 2 gegart werden sollen.

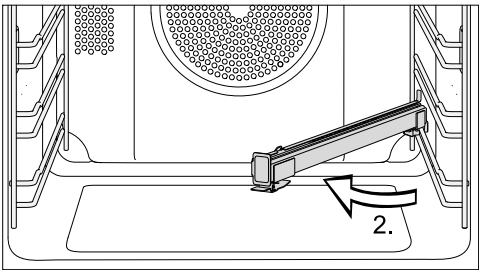
Eine Ebene des Aufnahmegitters besteht aus zwei Streben. Die FlexiClip-Vollauszüge werden jeweils auf den oberen Streben einer Ebene eingebaut.

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

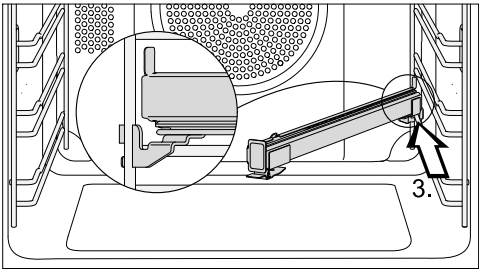
Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.



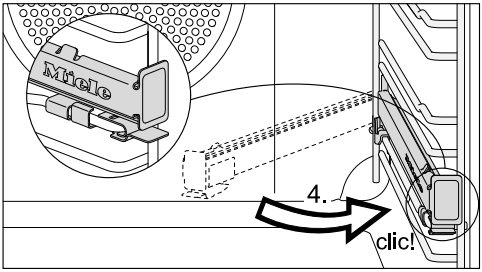
- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der oberen Strebe einer Ebene ein (1.).



- Schwenken Sie den FlexiClip-Vollauszug in die Garraummitte (2.).



- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug entlang der oberen Strebe schräg nach hinten bis zum Anschlag (3.).



- Schwenken Sie den FlexiClip-Vollauszug zurück und rasten Sie ihn auf der oberen Strebe mit einem hörbaren Klick ein (4.).

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

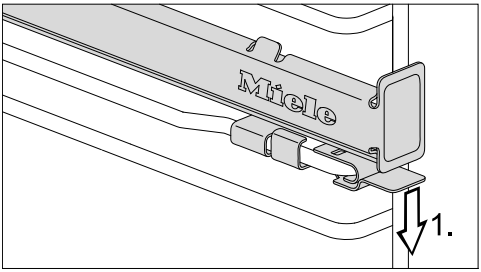
FlexiClip-Vollauszüge ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

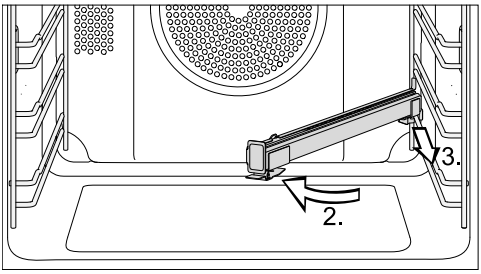
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.

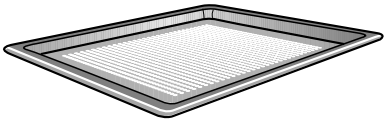


- Drücken Sie die Lasche des FlexiClip-Vollauszugs nach unten (1.).



- Schwenken Sie den FlexiClip-Vollauszug in die Garraummitte (2.) und ziehen Sie ihn entlang der oberen Strebe nach vorn (3.).
- Heben Sie den FlexiClip-Vollauszug von der Strebe ab und nehmen Sie ihn heraus.

Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71



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

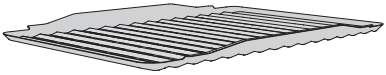
- Bei Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen wird die Bräunung auf der Unterseite verbessert. Rollen Sie Teig erst auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und legen Sie ihn anschließend auf das Gourmet Back- und AirFry-Blech.
- Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches 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**.

Ausstattung

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.

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.

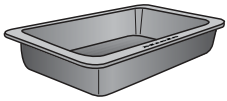
Gourmet-Bräter HUB
Bräterdeckel HBD

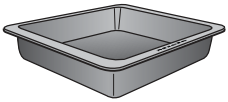
Die Miele Gourmet-Bräter können im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen.
Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

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

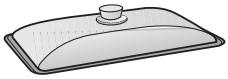
Passende Deckel sind separat erhältlich. Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

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

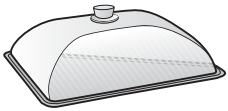




HBD 60-22

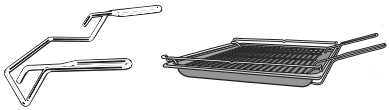


HBD 60-35



* für Induktionskochfelder geeignet

Entnahmegriff HEG



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

Katalytisch emailliertes Zubehör

Katalytisch emaillierte Oberflächen reinigen sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen. Lesen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

Zubehör zur Reinigung und Pflege

- Miele Allzweck-Mikrofasertuch
- Miele Backofenreiniger

Sicherheitseinrichtungen

- **Inbetriebnahmesperre** *LOC* für den Backofen
  (siehe Kapitel „Einstellungen“)
- **Kühlgebläse**
  Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. Es sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.
  Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.
  Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.
- **Sicherheitsausschaltung**
  Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird. Die Länge des Zeitraums hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- **Durchlüftete Tür**
  Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut. Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaußenscheibe kühl bleibt.
  Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

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

Bedienelemente Kochfeld

(Ausstattung je nach Modell)

Die Modelle H 2xxx E/H 2xxx I verfügen zusätzlich über Kochzonenknebel, mit denen Sie die Kochzonen des kombinierten Kochfeldes bedienen.

Die Kochzonenknebel sind in Position • durch Druck versenkbar. Der Einstellbereich ist aufgedruckt.

Zuordnung der Kochzonenknebel:

Symbol	Kochzone
⚀	links vorn
⚁	links hinten
⚂	rechts hinten
⚃	rechts vorn

Die Bedienung des Kochfeldes wird nicht gesperrt, wenn Sie die Inbetriebnahmesperre *LOC* für den Backofen einschalten.

Lesen Sie die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld. Dort finden Sie alle weiteren Informationen zur Bedienung und zum Einbau des Kochfeldes.

Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Drücken Sie Betriebsarten- und Drehwähler < > heraus, falls sie versenkt sind.

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Betriebsartenwähler auf Position **0** steht.

- Stellen Sie die Tageszeit ein.

Tageszeit erstmalig einstellen

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

Nach dem Anschluss an das Elektronetz leuchtet *12:00* im Display und 🕘 blinkt.

- Stellen Sie die Tageszeit mit dem Drehwähler < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen, indem Sie bei der Einstellung *P 2* den Status *12* wählen (siehe Kapitel „Einstellungen“).

Backofen erstmalig aufheizen

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

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

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

Die Vorschlagstemperatur (160 °C) erscheint.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Wählen Sie die maximal mögliche Temperatur (250 °C).
- Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.
- Drehen Sie nach dem Aufheizen den Betriebsartenwähler auf Position **0**.

Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen

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

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

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

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Einstellung	Status	
P 1 **Tageszeit Anzeige**	S 0	Aus
	S 1*	Ein
	S 2	Nachtabschaltung
P 2 **Tageszeit Zeitformat**	24*	24-Stunden-Format
	12	12-Stunden-Format
P 3 **Tageszeit**		Einstellen, 🕘 blinkt
P 4 **Lautstärke Signaltöne**	S 0	Aus
	S 1*	Melodien (1–7, 4*)
	S 2	Solo-Ton (1–14, 8*)
P 5 **Lautstärke Tastenton**	S 0	Aus
	S 4*	Ein: S 1–S 7
P 6 **Temperatur Einheiten**	°C*	Grad Celsius
	°F	Grad Fahrenheit
P 7 **Inbetriebnahmesperre Backofen**	S 0*	Aus
	S 1	Ein Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung. Sie bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet. Wenn Sie den Backofen bei aktivierter Inbetriebnahmesperre einschalten, erscheint im Display LOC. Die Inbetriebnahmesperre wird für einen Garvorgang deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren.

* Werkeinstellung

Einstellung	Status	
P 8 **Softwareversion**		Anzeige
P 9 **Messeschaltung Backofen**	*S 0**	Aus Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.
	S 1	Ein Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Wenn Sie den Backofen bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis *nES*. Bestätigen Sie mit *OK*.
P 10 **Betriebsstunden**		Anzeige

* Werkeinstellung

Einstellungen ändern

Sie können über die Sensortaste ≡ die Einstellungen anzeigen und Ihren Backofen personalisieren, indem Sie die Werkeinstellungen an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Sie ändern eine Einstellung *P*, indem Sie den Status *S* ändern.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** oder auf Position Beleuchtung ☼.
- Wählen Sie die Sensortaste ≡.

Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

- Wählen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Einstellung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Einstellung wird aufgerufen und der aktuelle Status *S* erscheint, z. B. *0*.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Um den Status *S* zu ändern:

- Wählen Sie mit dem Drehwähler < > den gewünschten Status.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der gewählte Status wird gespeichert und die Einstellung *P* erscheint wieder.

Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.

- Wählen Sie abschließend die Sensortaste ≡.

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).

Die maximal einstellbare Kurzzeit beträgt *59:59* Minuten:Sekunden.

Kurzzeit einstellen

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 🔔 mit dem Drehwähler < >.

🔔 blinkt und *0:00* erscheint.

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > *6:20* Minuten:Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gespeichert.

🔔 und die ablaufende Kurzzeit erscheinen im Display, auch wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft.

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt 🔔, ein Signal ertönt und die Zeit wird hochgezählt bis maximal *59:59* Minuten:Sekunden.

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern und löschen

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wählen Sie 🔔 mit dem Drehwähler < >.

🔔 blinkt und die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die Kurzzeit.

Tipp: Wenn Sie die Kurzzeit löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler < > so lange nach links, bis *0:00* erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert oder die Kurzzeit wird gelöscht.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsarten	Vorschlagswert	Bereich
Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
Unterhitze	190 °C	100–260 °C
Grill groß	240 °C	200–280 °C
Umluftgrill	200 °C	100–260 °C

Garvorgänge

- 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.

Tipps zum Energiesparen

Restwärmenutzung

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

Energiesparmodus

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

Einfache Bedienung

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Betriebsart.

Die Vorschlagstemperatur erscheint und blinkt.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur mit dem Drehwähler < >, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich mit dem Drehwähler < > ändern.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Isttemperatur erscheint und die Aufheizphase beginnt.

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

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler nach dem Garvorgang auf Position **0**.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf die neue Betriebsart.

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

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
- Garzeitende

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur während eines Garvorgangs nur ändern, wenn im Display die Isttemperatur erscheint oder eine Zeit abläuft.

- Ändern Sie die Temperatur mit dem Drehwähler < >.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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 und eine Betriebsart sowie die Temperatur gewählt.

Mit der Eingabe von Garzeit oder Garzeitende über die Sensortaste können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

- Garzeit
  Sie stellen die Zeit in Stunden:Minuten ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Garzeitende
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Garvorgang sofort starten und automatisch ausschalten

Wenn Sie den Garvorgang sofort starten und automatisch ausschalten wollen, stellen Sie eine Garzeit **oder** den Zeitpunkt für das Garzeitende ein.

- Wählen Sie die Sensortaste .

, und erscheinen.
blinkt.

- Wenn Sie eine Garzeit einstellen wollen, bestätigen Sie mit *OK*.

blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehwähler < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie haben die Garzeit eingestellt. Die eingestellte Zeit erscheint im Display und blinkt. Die Symbole für die anderen Zeiten leuchten.

- Wählen Sie die Sensortaste .

Die Garzeit erscheint im Display und leuchtet.
Der Garvorgang schaltet nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Wenn Sie statt der Garzeit den Zeitpunkt für das Garzeitende einstellen wollen, wählen Sie .

Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten

Wenn Sie den Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten wollen, stellen Sie beide Zeiten (Garzeit **und** Garzeitende) ein.

- Stellen Sie zunächst die **Garzeit** ein: Wählen Sie die Sensortaste.

, und erscheinen.
blinkt.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

0:00 erscheint und blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit dem Drehwähler < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie haben die Garzeit eingestellt. Die eingestellte Garzeit erscheint und blinkt. Die Symbole für die anderen Zeiten leuchten.

- Stellen Sie nun den Zeitpunkt für das **Garzeitende** ein:
  Wählen Sie mit dem Drehwähler < >.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der automatisch berechnete Zeitpunkt für das Garzeitende (Tageszeit + Garzeit) erscheint und blinkt.

- Stellen Sie den gewünschten Zeitpunkt für das Garzeitende mit dem Drehwähler < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie haben den Zeitpunkt für das Garzeitende eingestellt. Der eingestellte Zeitpunkt erscheint und blinkt. Die Symbole für die anderen Zeiten leuchten.

- Wählen Sie die Sensortaste.

Der Zeitpunkt, zu dem der Garvorgang starten soll, erscheint im Display und leuchtet.
Der Garvorgang startet zum angezeigten Zeitpunkt und schaltet nach Ablauf der eingestellten Garzeit automatisch aus.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste ⏲.
- Wählen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Vier Striche --:-- erscheinen.

- Drehen Sie den Drehwähler < > nach rechts oder links, bis die eingestellte Zeit erscheint.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die eingestellte Zeit. Das entsprechende Symbol blinkt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⏲.

Die geänderte Zeit erscheint im Display und das entsprechende Symbol leuchtet.

Bei einem Netzausfall werden die Zeiten gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie die Sensortaste ⏲.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Vier Striche --:-- erscheinen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⏲.

Sie haben die eingestellte Zeit gelöscht.

Wenn Sie die Garzeit löschen, wird der Zeitpunkt für das Garzeitende ebenfalls gelöscht und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Wenn Sie den Zeitpunkt für das Garzeitende löschen, startet der Garvorgang mit der eingestellten Garzeit.

Garraum vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

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

Schnellaufheizen

Mit der Betriebsart Booster können Sie die Aufheizphase verkürzen.

Verwenden Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen (z. B. Biskuit, Kleingebäck) während der Vorheizphase nicht die Betriebsart Booster.
Dieses Gargut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

- Wählen Sie Booster.
- Wählen Sie die Temperatur.
- Wechseln Sie auf die gewünschte Betriebsart, nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

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 Holzstäbchen in den Teig.

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

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht der Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im gleichnamigen Kapitel.

Heißluft plus verwenden

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

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

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

Tipps

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

Intensivbacken verwenden

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

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

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

Ober-/Unterhitze verwenden

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

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

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

Eco-Heißluft verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

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 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 der Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im gleichnamigen Kapitel.

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.

Heißluft plus verwenden

Diese Betriebsart eignet 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.

- 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.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

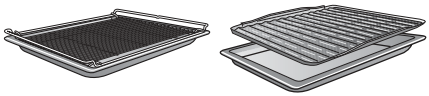
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß.

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 der Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im gleichnamigen Kapitel.

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.

Weitere Anwendungen

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zu den folgenden Anwendungen:

- Auftauen
- Niedertemperaturgaren
- Einkochen
- Dörren
- Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte
- Geschirr wärmen

Auftauen

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

■ Wählen Sie Auftauen.

■ Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

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

Tipps

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

Niedertemperaturgaren

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

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

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

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

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

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

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

Ober-/Unterhitze verwenden

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

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

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

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

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

Einkochen

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.

Beim einmaligen Einkochen von Hülsenfrüchten und Fleisch werden die Sporen des Clostridium-Botulinum-Bakteriums nicht ausreichend abgetötet. Dadurch können sich Toxine bilden, die zu schweren Vergiftungen führen. Diese Sporen werden erst durch ein weiteres Einkochen abgetötet.

Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in geschlossenen Dosen.

In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.

Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.

Obst und Gemüse vorbereiten

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

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

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

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

Obst und Gurken einkochen

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

Gemüse einkochen

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

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

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

Gläser nach dem Einkochen entnehmen

⚠ 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 entnehmen

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

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

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

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

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.

Geschirr wärmen

Verwenden Sie zum Geschirr wärmen die Betriebsart Heißluft plus.

Wärmen Sie nur temperaturbeständiges Geschirr.

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

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

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr aus dem Garraum heraus.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

⚠ Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

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

Entfernen Sie Rückstande von Reinigungsmitteln sofort.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

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

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

Zur bequemeren Reinigung empfehlen wir:

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

Normale Verschmutzungen entfernen

Normale Verschmutzungen entfernen

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

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.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

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

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

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

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

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

Backofenreiniger verwenden

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

Wenn Backofenreiniger in Zwischenräume und Öffnungen gelangt, kommt es bei anschließenden Garvorgängen zu starker Geruchsbildung.
Sprühen Sie keinen Backofenreiniger an die Garraumdecke.
Sprühen Sie keinen Backofenreiniger in die Zwischenräume und Öffnungen der Garraumwände und -rückwand.

- Lassen Sie den Backofenreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

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

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

Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

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

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

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

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

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

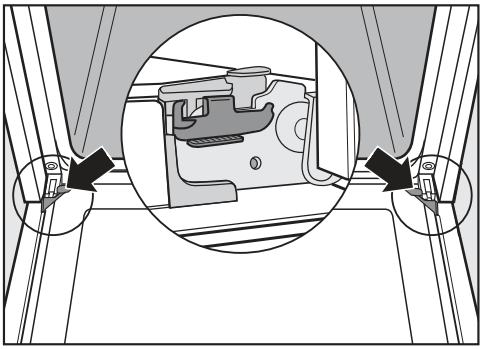
Lassen Sie die Heizkörper und den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Reinigen Sie 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.

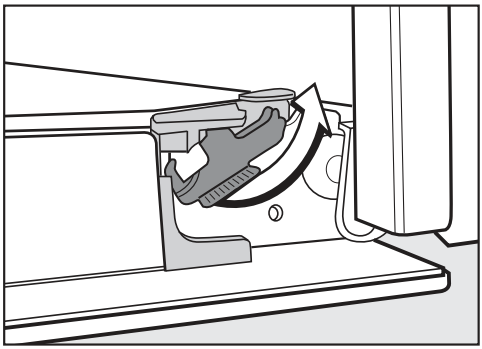
Tür ausbauen

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

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.

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

Tür auseinanderbauen

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

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

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

Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.

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

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

Die Oberfläche der Aluminiumprofile wird durch Backofenreiniger beschädigt.

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

Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.

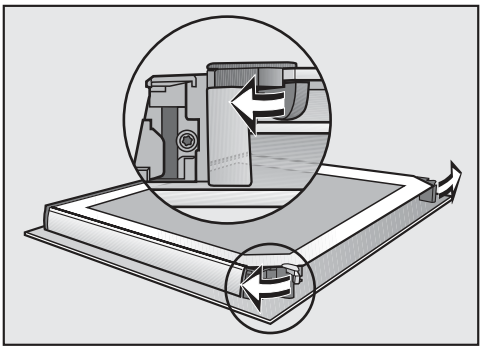
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

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

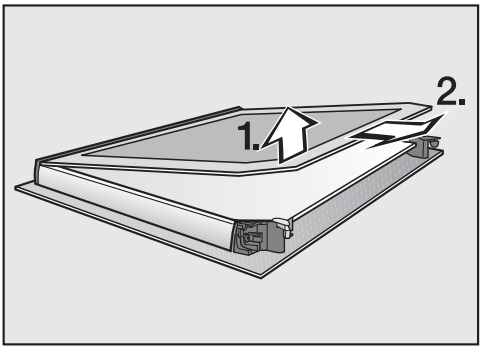
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

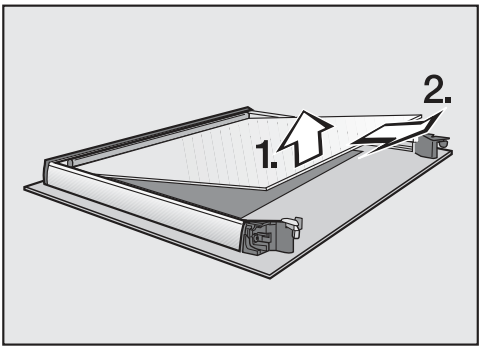


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:

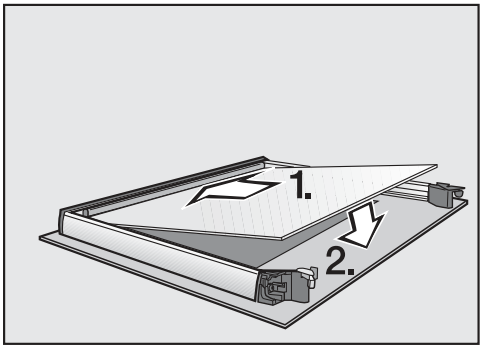


- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.

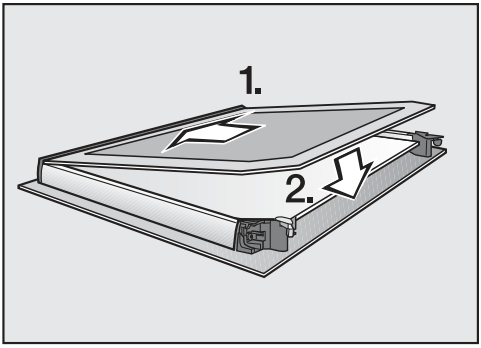


- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

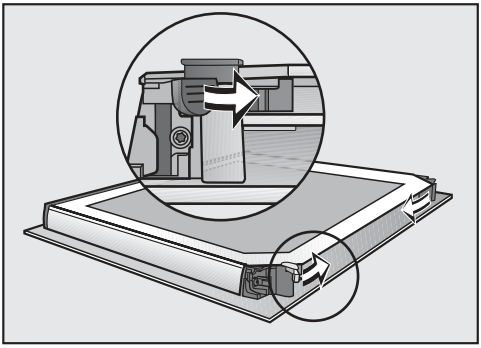
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:



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



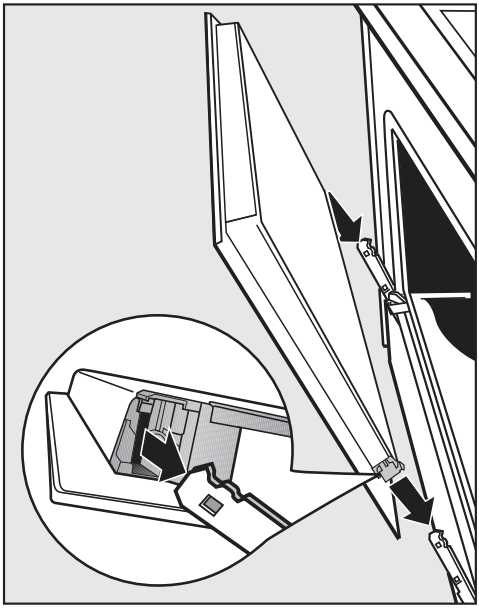
- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



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

Die Tür ist wieder zusammengebaut.

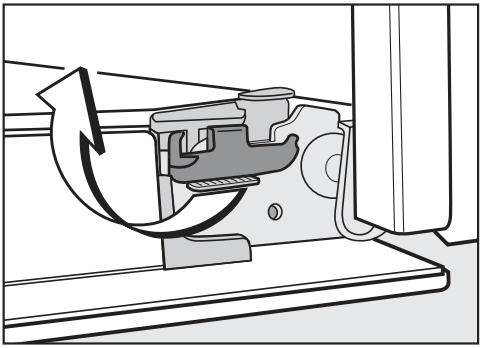
Tür einbauen



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

■ Öffnen Sie die Tür vollständig.

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



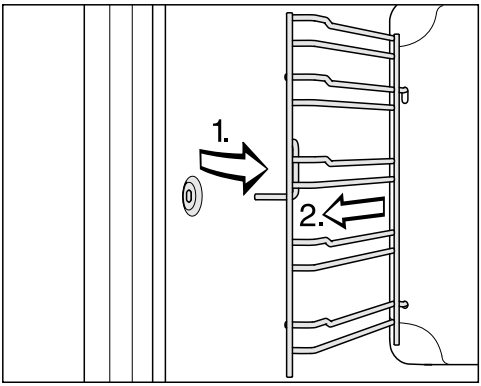
■ Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

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

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

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



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

Rückwand ausbauen

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

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

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

- Trennen Sie den Backofen 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 Backofens vom Elektronetz wieder auf.

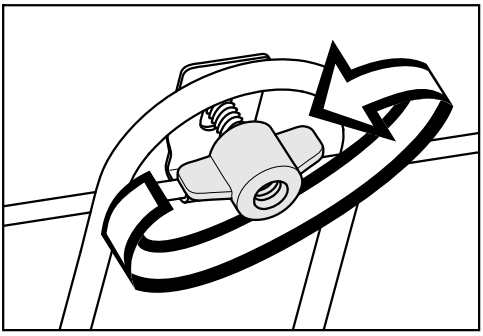
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

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

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

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

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

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

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig herunter.

Die Garraumdecke ist nun zugänglich.

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

Was tun, wenn ...

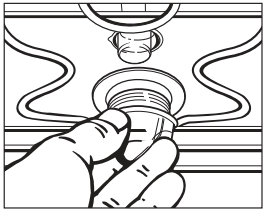
Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

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

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

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Backofens in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Inbetriebnahmesperre *LOC* ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel „Einstellungen“).
	Die Messeschaltung *MES* ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Messeschaltung aus (siehe Kapitel „Einstellungen“).
	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Die Tageszeit ist nicht korrekt oder *CANC* erscheint im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen. ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel „Einstellungen“). Auch Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingegeben werden.
***0:00* erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt das Symbol . Eventuell ertönt auch ein Signal.**	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
***F XX* erscheint im Display.**	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.

Problem	Ursache und Behebung
Sie hören keinen Signalton.	Der Signalton ist ausgeschaltet. ■ Schalten Sie den Signalton ein (siehe Kapitel „Einstellungen“).
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann. Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Garzeit.
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.

Problem	Ursache und Behebung
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 (siehe Kapitel „Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen“).
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 obere Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein. ■ Trennen Sie den Backofen vom Elektronetz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus. ■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links 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 und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts. ■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf. Sie haben die Betriebsart Eco-Heißluft gewählt. In dieser Betriebsart schaltet die Garraumbeleuchtung nicht ein.

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.

Geben Sie bei Herden auch die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Kochfeldes an (siehe separate Gebrauchs- und Montageanweisung des Kochfeldes).

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

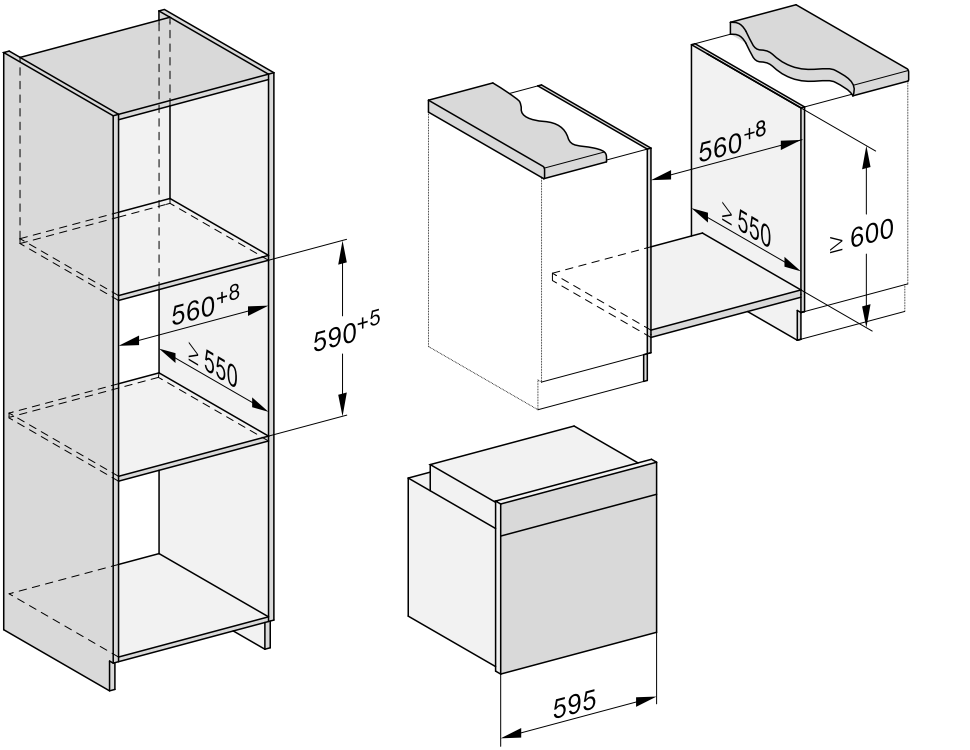
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Einbaumaße

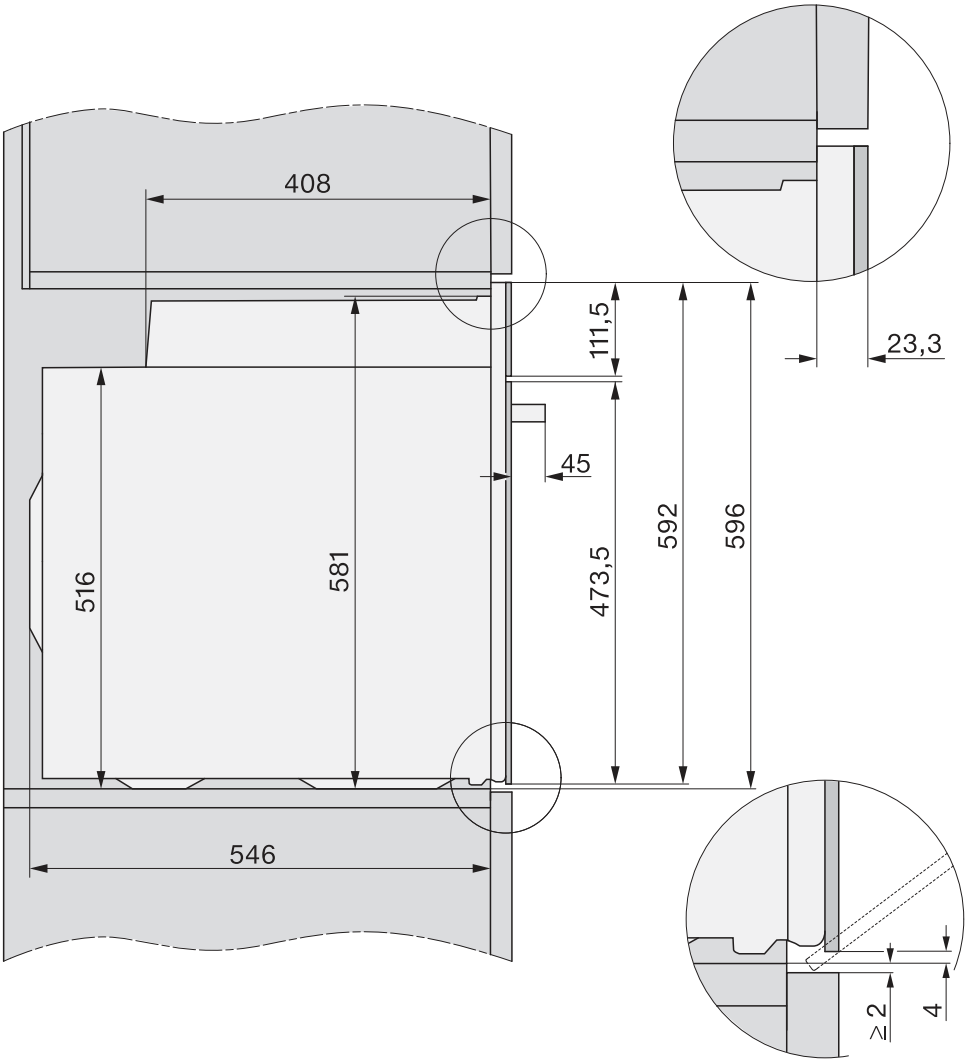
Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank

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

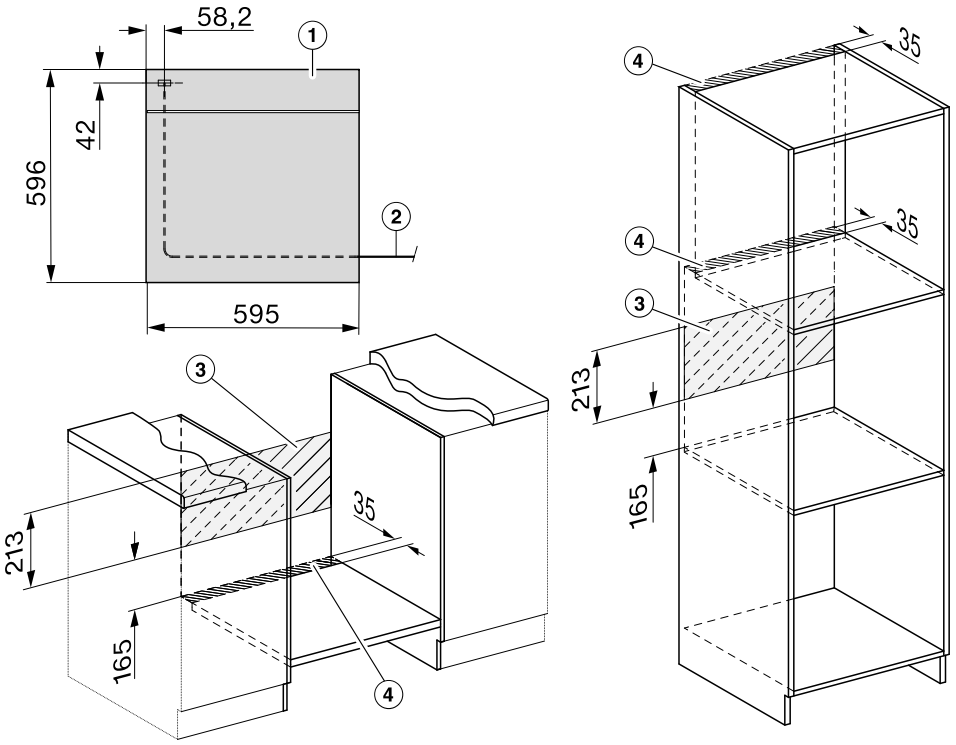


Seitenansicht H 24xx



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

Herd einbauen

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

Der Herd 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 Herd gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.
- Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Herd.
- Entfernen Sie den Gehäusedeckel, um die Einzeladern der Netzanschlussleitung an den Anschlussklemmen befestigen zu können.

Allen Herden H 2xxx I, die mit einem Induktionskochfeld kombiniert werden, liegt zusätzlich ein Ferritring bei. Ziehen Sie alle Einzeladern der Netzanschlussleitung **außer** der Erdungsleitung zuerst durch die Öffnung des Ferritrings, bevor Sie diese Einzeladern an den Anschlussklemmen befestigen.

- Befestigen Sie die Einzeladern an den entsprechenden Anschlussklemmen.
- Befestigen Sie den Gehäusedeckel wieder.

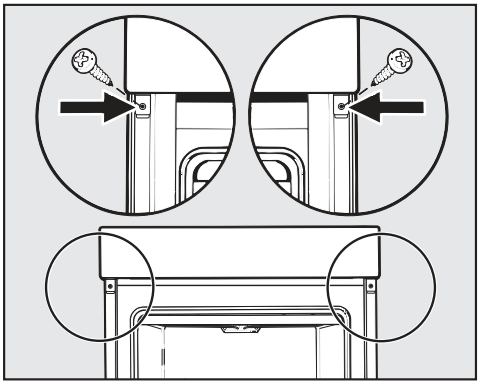
Herd einbauen

- Schließen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.

Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Herd 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 Herd ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

- Schieben Sie den Herd in den Unterschrank und richten Sie ihn aus.
- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie sie nicht ausgebaut haben.



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

Backofen einbauen

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

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

Beachten Sie beim Einbau unbedingt:

Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Backofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

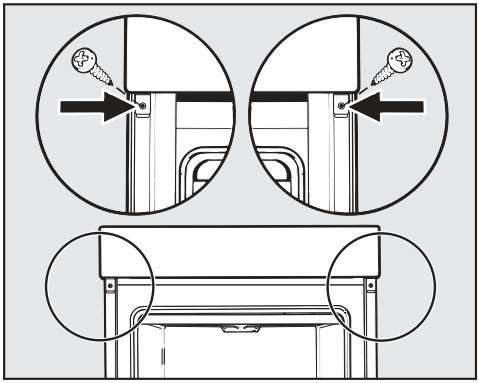
- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Backofen am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

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

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



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

Elektroanschluss

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

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

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

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

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

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

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

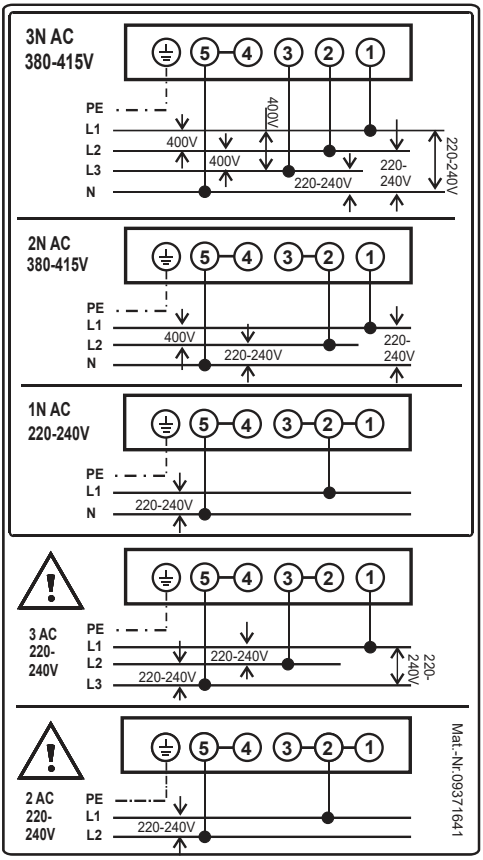
Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:

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

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

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

Anschlussschema



Herd

Die Netzanschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

Der Herd muss mit einer Netzanschlussleitung vom Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden.

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

Backofen

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

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Gartabellen

Rührteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Muffins (1 Blech)	Heißluft plus	150–160	1	2	25–35
Muffins (2 Bleche)	Heißluft plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Small Cakes* (1 Blech)	Heißluft plus	150	1[4]	2	30–40
	Ober-/Unterhitze	160[2]	2[4]	3	20–30
Small Cakes* (2 Bleche)	Heißluft plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Sandkuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	60–70
	Ober-/Unterhitze	155–165[2]	1	2	60–70
Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	150–160	1	2	60–70
Marmor-, Nusskuchen (Rost, Kranzform/ Gugelhupfform, ∅ 26 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	150–160	1	2	55–65
Obstkuchen (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	1	2	45–55
	Ober-/Unterhitze	160–170	1	1	45–55
Obstkuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	170–180[2]	1	1	35–45
Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	25–35
	Ober-/Unterhitze	170–180[2]	1	2	15–25

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

* 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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

3 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein. Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

4 Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

5 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 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Plätzchen (1 Blech)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Plätzchen (2 Bleche)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Spritzgebäck* (1 Blech)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Spritzgebäck* (2 Bleche)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Käsekuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (Rost, Springform, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Apfelkuchen gedeckt (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Obstkuchen mit Guss (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Obstkuchen mit Guss (1 Blech)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Wähe süß (1 Blech)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.
Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

3 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein.

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

Gartabellen

Hefeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Gugelhupf (Rost, Gugelhupfform, ∅ 24 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	50–60
	Ober-/Unterhitze	160–170	1	1	50–60
Christstollen (1 Blech)	Heißluft plus	150–160	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	160–170	1	2	55–65
Streuselkuchen mit/ohne Obst (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	1	2	40–50
	Ober-/Unterhitze	170–180	2	3	45–55
Obstkuchen (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	1	2	45–55
	Ober-/Unterhitze	170–180	2	3	45–55
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	1	2	25–35
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche)	Heißluft plus	160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Weißbrot, freigeschoben (1 Blech)	Heißluft plus	180–190	1	2	35–45
	Ober-/Unterhitze	190–200	1	2	30–40
Weißbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heißluft plus	180–190	1	2	35–45
	Ober-/Unterhitze	190–200[2]	1	2	30–40
Vollkornbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heißluft plus	180–190	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	210–220[2]	1	2	45–55
Hefeteig aufgehen lassen (Rost)	Ober-/Unterhitze	30–35	–[4]	–[4]	–

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

3 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein.

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

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

Quark-Öl-Teig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Obstkuchen (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	1	2	40–50
	Ober-/Unterhitze	170–180	2	3	50–60
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech)	Ober-/Unterhitze	160–170	2	3	25–35
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche)	Heißluft plus	150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

1 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein.

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

Biskuitteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Biskuitboden (2 Eier) (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Ober-/Unterhitze	160–170[2]	1	2	15–25
Biskuitboden (4–6 Eier) (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Ober-/Unterhitze	150–160[2]	1	2	30–40
Wasserbiskuit* (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Heißluft plus	180[2]	1	2	20–30
	Ober-/Unterhitze	150–170[2]	1	2	25–45
Biskuitplatte (1 Blech)	Ober-/Unterhitze	180–190[2]	1	2	15–25

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.
Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

Gartabellen

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

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

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus

1 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein.

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]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Wähe pikant (1 Blech)	Ober-/Unterhitze	220–230[1]	–	1	25–35
	Intensivbacken	180–190	–	1	30–40
Zwiebelkuchen (1 Blech)	Ober-/Unterhitze	180–190[1]	1	2	25–35
	Intensivbacken	170–180	1	2	30–40
Pizza, Hefeteig (1 Blech)	Heißluft plus	170–180	1	2	25–35
	Ober-/Unterhitze	210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, Quark-Öl-Teig (1 Blech)	Heißluft plus	170–180	1	2	25–35
	Ober-/Unterhitze	190–200[1]	1	2	25–35
Tiefkühlpizza, vorgebacken (Rost)	Eco-Heißluft	200–210	1	2	20–25
Toast* (Rost)	Grill groß	250	–	3	6–9
Überbackenes/Gratiniertes (z. B. Toast) (Rost auf Universalblech)	Grill groß	250[2]	2	3	3–6
Grillgemüse (Rost auf Universalblech)	Grill groß	250[2]	3	4	5–10[3]
	Umluftgrill	250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 Universalblech)	Eco-Heißluft	180–190	1	2	40–60

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill

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

1 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

2 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

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

Gartabellen

Rind

Gargut (Zubehör)		[°C]		[min]	[°C]
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)		150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
		170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Rinderfilet, ca. 1 kg (Universalblech)		180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Rinderfilet „englisch“, ca. 1 kg[1]		80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Rinderfilet „medium“, ca. 1 kg[1]		90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Rinderfilet „durch“, ca. 1 kg[1]		95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (Universalblech)		180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef „englisch“, ca. 1 kg[1]		80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef „medium“, ca. 1 kg[1]		90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef „durch“, ca. 1 kg[1]		95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, Frikadellen* (Rost in Ebene 4 und Universalblech in Ebene 1)		280[5]	4	15–25[9]	–

Betriebsart, Temperatur, Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, Grill groß

* 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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

6 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

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

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

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

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

Kalb

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

Betriebsart, Temperatur, Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

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 70-C 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.

Gartabellen

Schwein

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	Heißluft plus	160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
	Ober-/Unterhitze	180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter)	Heißluft plus	180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
	Ober-/Unterhitze	190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Schweinefilet, ca. 350 g[1]	Ober-/Unterhitze[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[8]	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (Universalblech)	Heißluft plus	150–160	2[5]	50–60	63–68
Kasseler, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech)	Heißluft plus	170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
	Ober-/Unterhitze	190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Frühstücksspeck/Bacon[1]	Grill groß	280[4]	4	3–5	–
Bratwurst[1]	Grill groß	250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, Grill groß

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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

5 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

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

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

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

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

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

Lamm, Wild

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

Betriebsart, Temperatur, Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Ober-/Unterhitze

1 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

2 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

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 70-C 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.

Gartabellen

Geflügel, Fisch

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

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft

1 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster

2 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

3 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

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

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

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

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

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen (Zubehör)		[°C]	5 6 1 +HFC	5 6 1 -HFC	[min]
Small Cakes (1 Backblech[1])	Heißluft plus	150	1[7]	2	30–40
	Ober-/Unterhitze	160[4]	2[7]	3	20–30
Small Cakes (2 Backbleche[1])	Heißluft plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Spritzgebäck (1 Backblech[1])	Heißluft plus	140	1	2	35–45
	Ober-/Unterhitze	160[4]	2	3	25–35
Spritzgebäck (2 Backbleche[1])	Heißluft plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm)	Heißluft plus	160	1	2	80–100
	Ober-/Unterhitze	180	–	1	75–95
Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm)	Heißluft plus	180[4]	1	2	20–30
	Ober-/Unterhitze[3]	150–170[4]	1	2	25–45
Toast (Rost[1])	Grill groß	250	–	3	6–9
Burger (Rost[1] in Ebene 4 und Universalblech[1] in Ebene 1)	Grill groß	280[5]	–	4	15–25[10]

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Grill groß

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. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

5 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster.

6 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

7 Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

8 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein. Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

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

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

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.
- Während der Messung befindet sich nur das für die Messung benötigte Zubehör im Garraum.
  Verwenden Sie kein weiteres eventuell vorhandenes Zubehör wie FlexiClip-Vollauszüge oder katalytisch beschichtete Teile wie die Seitenwände oder das Deckenblech.
- Eine wichtige Voraussetzung für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse ist, dass die Tür während der Messung dicht geschlossen ist.
  Je nach verwendeten Messelementen kann die Dichtfunktion der Türdichtung mehr oder weniger beeinträchtigt werden. Dies hat negative Auswirkungen auf das Messergebnis.
  Dieser Mangel ist durch Andrücken der Tür auszugleichen. Dazu können unter ungünstigen Umständen auch geeignete technische Hilfsmittel notwendig werden. Dieser Mangel tritt im normalen praktischen Gebrauch nicht auf.

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	H 2455 B, H 2455 E, H 2455 I, H 2456 E, H 2456 I, H 2457 B, H 2457 E, H 2457 I, H 2458 E
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

Deutschland:

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

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

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)
00352 4 97 11-30
Telefon (Produktinformation)
00352 4 97 11-45
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

H 2455 B, H 2455 E, H 2455 I, H 2456 E, H 2456 I, H 2457 B,
H 2457 E, H 2457 I, H 2458 E

de-DE, AT

M.-Nr. 12 495 670 / 01