Gebrauchs- und Montageanweisung Backofen

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

de-DE, AT

M.-Nr. 11 177 750

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 5
Ihr Beitrag zum Umweltschutz 14
Übersicht 15
Bedienelemente 16
Taste Ein/Aus 17
Display 17
Sensortasten 17
Symbole 19
Bedienprinzip 20
Menüpunkt auswählen 20
Einstellung in einer Auswahlliste ändern 20
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern 20
Betriebsart oder Funktion wählen 21
Zahlen eingeben 21
MobileStart aktivieren 21
Ausstattung 22
Typenschild 22
Lieferumfang 22
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör 22
Funktionen 32
Sicherheitseinrichtungen 32
PerfectClean veredelte Oberflächen 33
Pyrolysetaugliches Zubehör 33
Erste Inbetriebnahme 34
Miele@home 34
Grundeinstellungen 35
Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen 36
Einstellungen 38
Übersicht der Einstellungen 38
Menü „Einstellungen“ aufrufen 40
Sprache 40
Tageszeit 40
Beleuchtung 41
Display 41
Lautstärke 41
Einheiten 42
Booster 42
Vorschlagstemperaturen 42
Pyrolyseempfehlung 42
Kühlgebläsenachlauf 43
Sicherheit 43
Miele@home 44

Inhalt

Fernsteuerung ... 45
MobileStart aktivieren ... 45
Remote Update ... 45
Softwareversion ... 46
Händler ... 46
Werkeinstellungen ... 46
Kurzzeit ... 47
Haupt- und Untermenüs ... 48
Tipps zum Energiesparen ... 49
Bedienung ... 51
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern ... 51
Temperatur ändern ... 51
Garzeiten einstellen ... 52
Eingestellte Garzeiten ändern ... 52
Eingestellte Garzeiten löschen ... 53
Garvorgang abbrechen ... 53
Garraum vorheizen ... 53
Booster ... 54
Klimagaren ... 55
Garvorgang mit Klimagaren starten ... 56
Restwasser verdampfen ... 58
Automatikprogramme ... 60
Kategorien ... 60
Automatikprogramme verwenden ... 60
Hinweise zur Verwendung ... 60
Weitere Anwendungen ... 61
Auftauen ... 61
Niedertemperaturgaren ... 62
Einkochen ... 63
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte ... 65
Geschirr wärmen ... 65
Backen ... 66
Tipps zum Backen ... 66
Hinweise zu den Gartabellen ... 66
Hinweise zu den Betriebsarten ... 67
Braten ... 68
Tipps zum Braten ... 68
Hinweise zu den Gartabellen ... 68
Hinweise zu den Betriebsarten ... 69
Grillen ... 70
Tipps zum Grillen ... 70
Hinweise zu den Gartabellen ... 70
Hinweise zu den Betriebsarten ... 71

Inhalt

Reinigung und Pflege ... 72
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 72
Normale Verschmutzungen entfernen ... 73
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge) ... 74
Garraum mit Pyrolyse reinigen ... 75
Entkalken ... 78
Tür ausbauen ... 82
Tür auseinanderbauen ... 83
Tür einbauen ... 87
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen ... 88
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen ... 89
Was tun, wenn 90
Kundendienst ... 95
Kontakt bei Störungen ... 95
Garantie ... 95
Installation ... 96
Einbaumaße ... 96
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank ... 96
Seitenansicht ... 97
Anschlüsse und Belüftung ... 98
Backofen einbauen ... 99
Elektroanschluss ... 100
Gartabellen ... 101
Rührteig ... 101
Knetteig ... 102
Hefeteig ... 103
Quark-Öl-Teig ... 104
Biskuitteig ... 104
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck ... 105
Pikantes ... 106
Rind ... 107
Kalb ... 108
Schwein ... 109
Lamm, Wild ... 110
Geflügel, Fisch ... 111
Angaben für Prüfinstitute ... 112
Prüfspeisen nach EN 60350-1 ... 112
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ... 113
Datenblatt für Haushaltsbacköfen ... 113
Konformitätserklärung ... 114

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

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

Kinder im Haushalt

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

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

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

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

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

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

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

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

Technische Sicherheit

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

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

▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn der Backofen an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.

▶ 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 Anschlussleitung ausgeliefert wird, muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

▶ Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Anschlussleitung 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Für Edelstahlflächen gilt:

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

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

Zubehör

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

▶ 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.

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

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

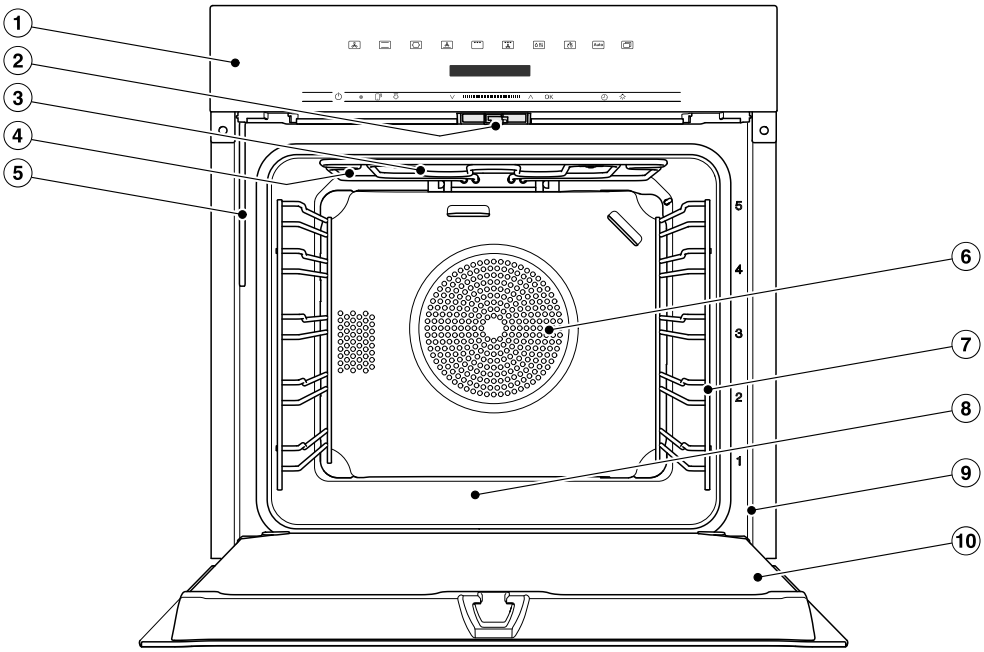
Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

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 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. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Backofen



① Bedienelemente

② Türverschluss

③ Oberhitze-/Grillheizkörper

④ Öffnungen für die Dampfzufuhr

⑤ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem

⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

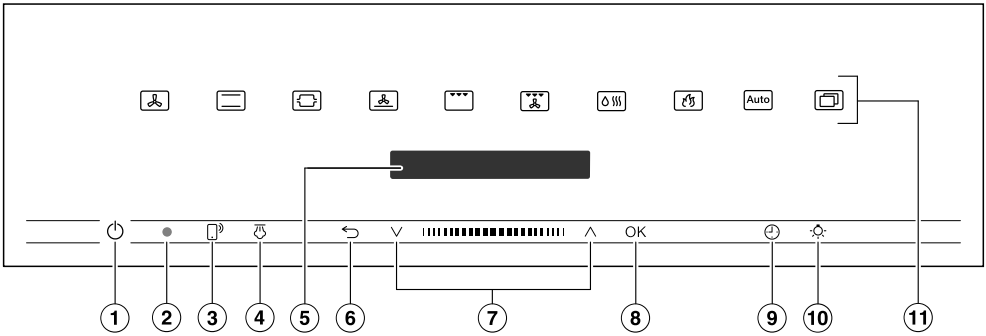
⑦ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

⑧ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑨ Frontrahmen mit Typenschild

⑩ Tür

Bedienelemente



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

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Sensortaste
Zum Steuern des Backofens über Ihr mobiles Endgerät

④ Sensortaste
Zum Auslösen der Dampfstöße

⑤ Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

⑥ Sensortaste
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Abbrechen eines Garvorgangs

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

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

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

⑩ Sensortaste
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

⑪ Sensortasten
Zum Auswählen von Betriebsarten, Automatikprogrammen und Einstellungen

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Backofen ein und aus.

Display

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

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

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie die Einstellung Lautstärke | Tastenton | aus wählen.

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

Sensortasten oberhalb des Displays

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

Bedienelemente

Sensortasten unterhalb des Displays

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

Sensortaste	Funktion
OK	Sobald ein Wert, ein Hinweis oder eine Einstellung erscheint, die Sie bestätigen können, leuchtet die Sensortaste *OK* orange. Durch Auswahl dieser Sensortaste rufen Sie Funktionen wie z. B. die Kurzzeit auf, speichern Änderungen von Werten oder Einstellungen oder bestätigen Hinweise.
◴	Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen.
☼	Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

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

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

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

Menüpunkt auswählen

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

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

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken ✓ gekennzeichnet.

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

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

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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

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

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

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

Betriebsart oder Funktion wählen

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

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

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

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.
- Wählen Sie Betriebsart wechseln? und bestätigen Sie mit *OK*, falls erforderlich.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

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

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste 📱, um MobileStart zu aktivieren.

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

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Backofens hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste 📱 leuchtet.

Ausstattung

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

Typenschild

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

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

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

Lieferumfang

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen
- Kochbuch mit Rezepten für die Automatikprogramme und Betriebsarten
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalken des Verdampfungssystems
- diverses Zubehör

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

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

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

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

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

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

Aufnahmegitter

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

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

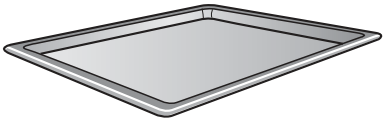
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben.

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

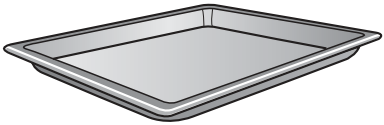
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“).

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

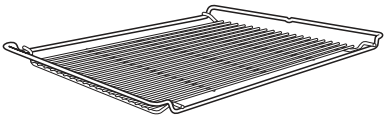
Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 72:



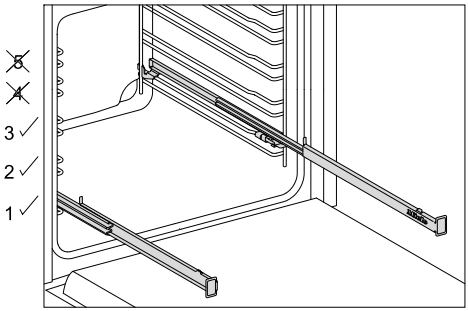
Schieben Sie diese Zubehöre immer zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

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

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

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

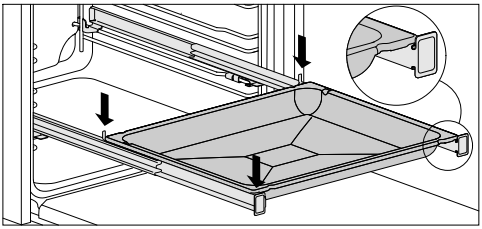
FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

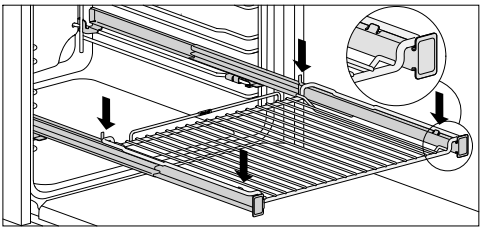


Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

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:

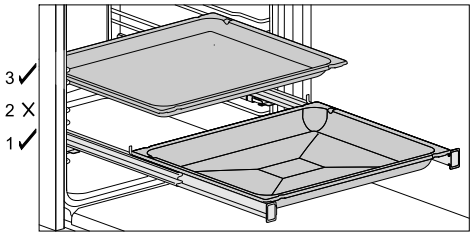
– Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegt.

– Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten auf die FlexiClip-Vollauszüge.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

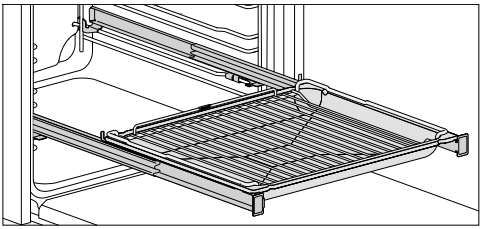
Da die FlexiClip-Vollauszüge auf der oberen Strebe einer Ebene eingebaut werden, verringert sich der Abstand zur darüberliegenden Ebene. Bei einem zu geringen Abstand wird das Garergebnis beeinträchtigt.

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.

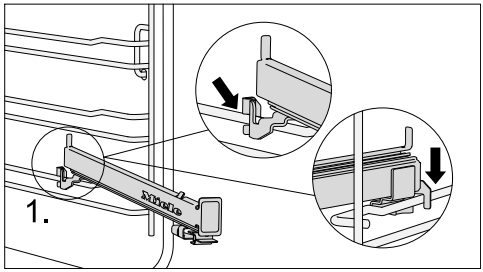
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie die FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen.

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.

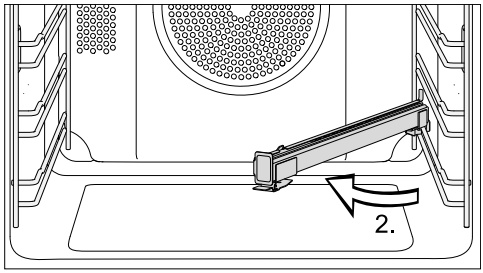
Eine Ebene des Aufnahmegitters besteht aus zwei Streben. Die FlexiClip-Vollauszüge werden jeweils auf den oberen Streben einer Ebene eingebaut.

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

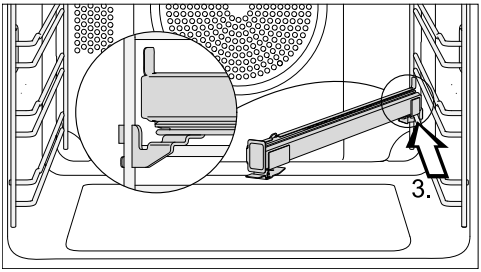
Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.



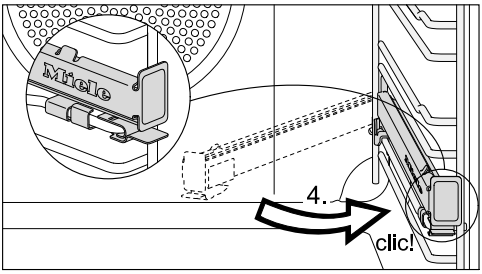
■ Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der oberen Strebe einer Ebene ein (1.).



■ 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.

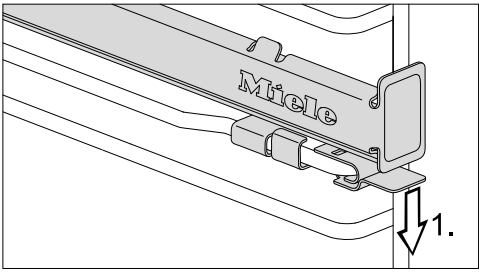
FlexiClip-Vollauszüge ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

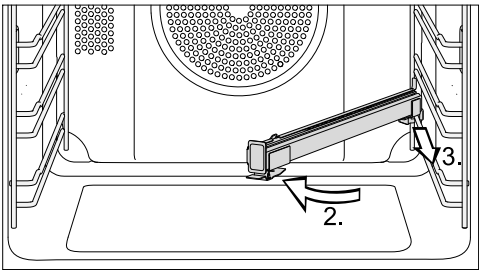
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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.

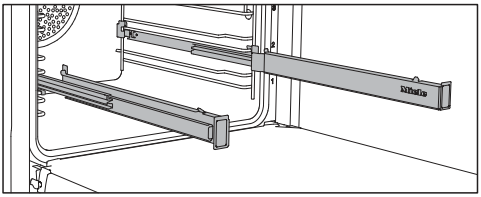


- Drücken Sie die Lasche des FlexiClip-Vollauszugs nach unten (1.).



- 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.

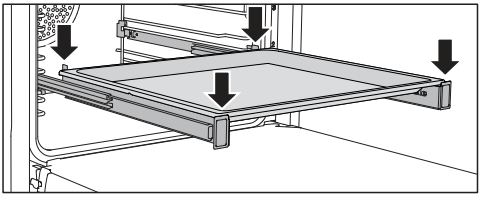
FlexiClip-Vollauszüge HFC 72

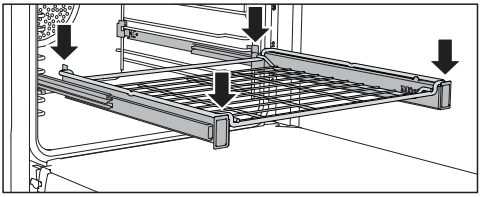


Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in den Ebenen 1–4 verwenden.

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

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





Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

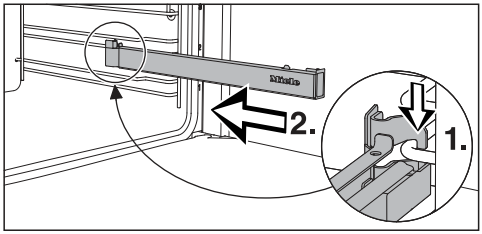
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

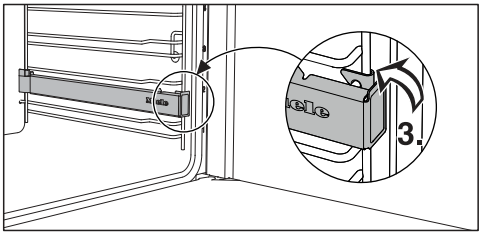
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

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

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



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

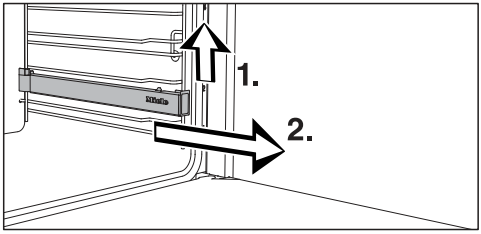


- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

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

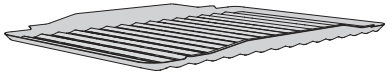
Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.



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

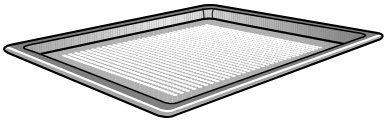
Grill- und Bratblech HGBB 71



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Gourmet-Backblech, gelocht HBBL 71



Das gelochte Gourmet-Backblech wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen entwickelt.
Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.
Sie können das Gourmet-Backblech auch zum Trocknen/Dörren verwenden.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Die gleichen Einsatzmöglichkeiten bietet Ihnen auch die **gelochte, runde Backform HBFP 27-1**.

Ausstattung

Runde Backformen

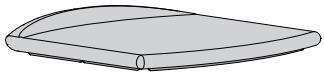
Die **ungelochte runde Backform HBF 27-1** ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Die **gelochte runde Backform HBFP 27-1** wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen entwickelt. Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.
Sie können sie auch zum Trocknen/Dörren verwenden.

Die emaillierte Oberfläche beider Backformen ist PerfectClean veredelt.

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

Backstein HBS 60



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.

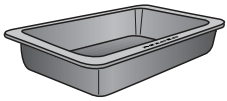
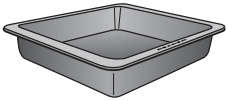
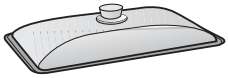
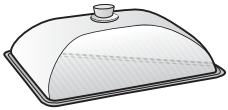
- Schieben Sie den Rost ein und setzen Sie den Backstein auf den Rost.

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.

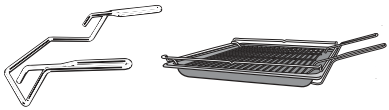
Die Gourmet-Bräter gibt es in unterschiedlichen Tiefen. Breite und Höhe sind gleich.

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.

Zubehör zur Reinigung und Pflege

– Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalken des Backofens
– Miele Allzweck-Mikrofasertuch
– Miele Backofenreiniger

Ausstattung

Funktionen

- Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen
- Tageszeitanzeige
- Kurzzeit
- Automatisches Ein- und Ausschalten von Garvorgängen
- Garen mit Feuchteunterstützung
- Wahl individueller Einstellungen
- Nutzung von Automatikprogrammen

Sicherheitseinrichtungen

- **Inbetriebnahmesperre** 🔒
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Tastensperre**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“)
- **Kühlgebläse**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“)
- **Sicherheitsausschaltung**
  Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird. Die Länge des Zeitraums hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- **Durchlüftete Tür**
  Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut. Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaußenscheibe kühl bleibt.
  Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- **Türverriegelung** für die Pyrolysereinigung
  Zu Beginn der Pyrolysereinigung wird die Tür aus Sicherheitsgründen verriegelt. Die Tür wird erst wieder entriegelt, wenn die Temperatur im Garraum unter 280 °C gesunken ist.

PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

– Universalblech
– Backblech
– Grill- und Bratblech
– Gourmet-Backblech, gelocht
– Runde Backform, gelocht
– Runde Backform

Pyrolysetaugliches Zubehör

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

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

– Aufnahmegitter
– FlexiClip-Vollauszüge HFC 72
– Rost

Miele@home

Ihr Backofen ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

– ein WLAN-Netzwerk

– die Miele@mobile App

– ein Benutzerkonto bei Miele. Das Benutzerkonto können Sie über die Miele@mobile App erstellen.

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

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

– Informationen über den Betriebszustand Ihres Backofens abrufen

– Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Backofens abrufen

– Ablaufende Garvorgänge beenden

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

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

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

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

Verfügbarkeit Miele@home

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

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

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

Miele@mobile App

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

Grundeinstellungen

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

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

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

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.

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

Land einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Land.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint Miele@home einrichten.

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

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

Tageszeit einstellen

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

Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen

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

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

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

Betriebsart wählen erscheint.

- Wählen Sie Klimagaren.

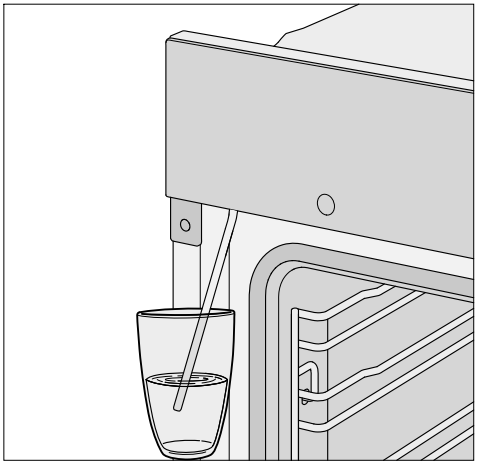
Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

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



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

Der Einsaugvorgang startet.

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

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

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

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Nach einiger Zeit wird automatisch ein Dampfstoß ausgelöst.

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

Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

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

Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen

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

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

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

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... | deutsch | english | ... Land
Tageszeit	Anzeige ein* | aus | Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std | 24 Std* einstellen
Beleuchtung	ein „ein" für 15 Sekunden* aus
Display	Helligkeit ■■■■□□□ QuickTouch ein | aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■■□□□□□□ Tastenton ■■■■□□□ Begrüßungsmelodie ein* | aus
Einheiten	Temperatur °C* | °F
Booster	ein* aus
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	ein aus*
Kühlgebläsenachlauf	temperaturgesteuert* zeitgesteuert

* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sicherheit	Tastensperre ein | aus* Inbetriebnahmesperre 🔒 ein | aus*
Miele@home	aktivieren | deaktivieren Verbindungsstatus neu einrichten zurücksetzen einrichten
Fernsteuerung	ein* aus
Remote Update	ein* aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung ein | aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Menü „Einstellungen“ aufrufen

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

- Wählen Sie weitere ▣.
- Wählen Sie Einstellungen ⚑.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Sprache ⚑

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen:

– ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | aus wählen, müssen Sie den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.

– aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.

– Nachtabschaltung
Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Zeitformat

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

einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

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

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

Beleuchtung

– ein
Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

– „ein“ für 15 Sekunden
Die Garraumbeleuchtung schaltet während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden aus. Durch Auswahl der Sensortaste ☼ schalten Sie die Garraumbeleuchtung wieder für 15 Sekunden ein.

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

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■
maximale Helligkeit

– ■⊐⊐⊐⊐⊐⊐
minimale Helligkeit

QuickTouch

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

– ein
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | ein oder Nachtabschaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten auch, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

– aus
Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten nur, wenn der Backofen eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Backofens.

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

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

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■
maximale Lautstärke

– ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
Melodie ist ausgeschaltet

Solo-Ton

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

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

– ■■■■■■■■■■■■■
maximale Tonhöhe

– ⊏⊐
minimale Tonhöhe

Tastenton

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

– ■■■■■■■
maximale Lautstärke

– ⊏⊐
Tastenton ist ausgeschaltet

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Temperatur

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

Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

– ein
Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs automatisch eingeschaltet. Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse heizen den Garraum gleichzeitig auf die eingestellte Temperatur vor.

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

Vorschlagstemperaturen

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

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

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

Pyrolyseempfehlung

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

Kühlgebläsenachlauf

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

– temperaturgesteuert
  Das Kühlgebläse wird bei einer Garraumtemperatur unter ca. 70 °C ausgeschaltet.

– zeitgesteuert
  Das Kühlgebläse wird nach ca. 25 Minuten ausgeschaltet.

Durch Kondenswasser können der Umbauschrank und die Arbeitsplatte beschädigt werden und es kann Korrosion im Backofen auftreten.
Wenn Sie im Garraum Gargut warmhalten, steigt bei der Einstellung zeitgesteuert die Luftfeuchtigkeit an und führt zum Beschlagen der Bedienblende, zur Tropfenbildung unter der Arbeitsplatte oder zum Beschlagen der Möbelfront.
Halten Sie bei der Einstellung zeitgesteuert im Garraum kein Gargut warm.

Sicherheit

Tastensperre

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

– ein
  Die Tastensperre ist aktiviert. Berühren Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang, um die Tastensperre für einen kurzen Zeitraum zu deaktivieren.
– aus
  Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

Inbetriebnahmesperre 🔒

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens.
Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen sowie die Funktion MobileStart nutzen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

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

Miele@home

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

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

Nachdem Sie die Miele@mobile App auf einem mobilen Endgerät installiert haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

– Ihr Hausgerät fernbedienen

– Informationen über den Betriebszustand Ihres Hausgerätes abrufen

– Hinweise zum Programmablauf Ihres Hausgerätes abrufen

– ein Miele@home Netzwerk mit weiteren WLAN-fähigen Miele Hausgeräten einrichten

– aktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home deaktiviert ist. Die WLAN-Funktion wird wieder eingeschaltet.

– deaktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Miele@home bleibt eingerichtet, die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet.

– Verbindungsstatus
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Im Display erscheinen Informationen wie WLAN-Empfangsqualität, Netzwerkname und IP-Adresse.

– neu einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Sie setzen die Netzwerkeinstellungen zurück und richten sofort eine neue Netzwerkverbindung ein.

– zurücksetzen
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet und die Verbindung zum WLAN-Netzwerk wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können. Setzen Sie die Netzwerkeinstellungen zurück, wenn Sie den Backofen entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Backofen in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Backofen zugreifen kann.

– einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Fernsteuerung

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

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste, um MobileStart zu aktivieren.

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

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Backofens hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

Remote Update

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

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

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

Einschalten/Ausschalten

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

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

Ablauf des RemoteUpdates

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

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

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

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

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

– Solange Sie keine Meldung erhalten, steht kein Update zur Verfügung.

– Ein installiertes Update kann nicht rückgängig gemacht werden.

– Schalten Sie den Backofen während des Updates nicht aus. Das Update wird anderenfalls abgebrochen und nicht installiert.

– Einige Softwareupdates können nur vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

– ein
Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.

– aus
Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

Werkeinstellungen

– Geräteeinstellungen
Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

– Vorschlagstemperaturen
Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

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

Die Aufforderung einstellen 00:00 Min erscheint.

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

Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

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

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

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

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

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

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

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

Die Kurzzeit erscheint.

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

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

Kurzzeit löschen

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

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30 – 250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30 – 280 °C
Bratautomatik	160 °C	100 – 230 °C
Intensivbacken	170 °C	50 – 250 °C
Grill groß	240 °C	200 – 300 °C
Umluftgrill	200 °C	100 – 260 °C
Klimagaren	160 °C	130 – 250 °C
Pyrolyse		
Automatikprogramme Auto		
weitere		
Unterhitze	190 °C	100 – 280 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100 – 250 °C
Auftauen	25 °C	25 – 50 °C
Entkalken		
Einstellungen		

Garvorgänge

– Verwenden Sie möglichst die Automatikprogramme für die Zubereitung Ihres Garguts.

– Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.

– Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.

– Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.

– Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.

– Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emaillierter Stahl, hitzebeständiges Glas, beschichteter Aluminiumguss). Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.

– Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden. Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer, wenn 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 für einen Garvorgang eine Garzeit eingegeben haben, schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

– Starten Sie die die Pyrolysereinigung am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

Einstellungen anpassen

■ Wählen Sie für die Bedienelemente die Einstellung Display | QuickTouch | aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren.

■ Wählen Sie für die Garraumbeleuchtung die Einstellung Beleuchtung | aus oder „ein“ für 15 Sekunden. Sie können die Garraumbeleuchtung jederzeit mit der Sensortaste ☼ wieder einschalten.

Energiesparmodus

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

■ Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Zunächst erscheint die Betriebsart und anschließend die Vorschlagstemperatur.

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

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

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Isttemperatur erscheint und die Aufheizphase beginnt.

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

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

■ Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

■ Schalten Sie den Backofen aus.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

– Temperatur

– Garzeit

– Fertig um

– Start um

Temperatur ändern

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

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

Die Solltemperatur erscheint im Display.

■ Ändern Sie die Solltemperatur über den Navigationsbereich.

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

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Garzeiten einstellen

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

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

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

– Garzeit
Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.

– Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

– Start um
Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

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

Eingestellte Garzeiten ändern

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

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

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

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

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

Garvorgang abbrechen

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

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

Das Hauptmenü erscheint.

Garraum vorheizen

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

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

– Dunkle Brotteige sowie Roastbeef und Filet in den Betriebsarten Heißluft plus, Klimagaren und Ober-/Unterhitze

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

Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

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

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

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

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

Booster für einen Garvorgang ausschalten

■ Wählen Sie die Einstellung Booster | aus, bevor Sie die gewünschte Betriebsart wählen.

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

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

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

Zunächst wählen Sie die Betriebsart Klimagaren.

Nach Auswahl der Betriebsart stellen Sie die Temperatur ein und legen Art und Anzahl der Dampfstöße fest (Automatischer Dampfstoß, 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße oder 3 Dampfstöße).

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

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

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

Geeignetes Gargut

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

– Bei **Hefeteigen** wird besseres Aufgehen durch einen Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs erzielt.

– **Brot und Brötchen** gehen mit einem Dampfstoß zu Beginn besser auf. Die Kruste wird zusätzlich glänzender, wenn nochmals ein Dampfstoß zum Ende des Garvorgangs erfolgt.

– Beim **Braten von fettreicherem Fleisch** bewirkt ein Dampfstoß zu Beginn des Bratvorgangs, dass das Fett besser ausbrät.

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

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

Garvorgang mit Klimagaren starten

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

- Bereiten Sie das Gargut vor und schieben Sie es in den Garraum.
- Wählen Sie Klimagaren.

Die Vorschlagstemperatur (160 °C) erscheint.

Temperatur einstellen

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

Die Auswahl für das Auslösen der Dampfstöße erscheint.

Dampfstöße wählen

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

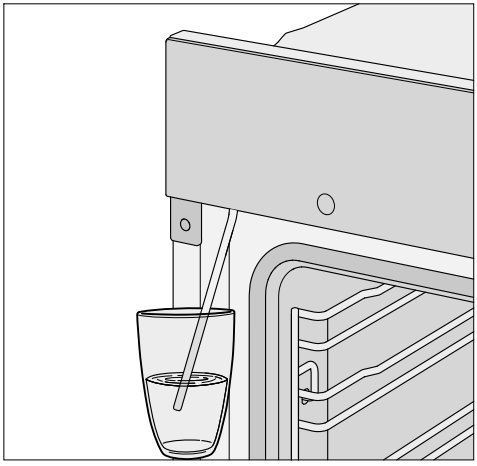
Wenn Sie Gargut wie z. B. Brot oder Brötchen im vorgeheizten Garraum zubereiten wollen, lösen Sie die Dampfstöße am besten selbst aus. Lösen Sie den ersten Dampfstoß sofort nach dem Einschieben des Garguts aus.

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

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten

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



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

Der Einsaugvorgang startet.

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

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

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

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

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

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

Dampfstöße auslösen

⚠ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.

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

Automatischer Dampfstoß

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst.

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

Nach dem Dampfstoß erlischt .

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße oder 3 Dampfstöße

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

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

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

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

Nach dem letzten Dampfstoß erlöschen die Sensortaste und im Display.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

Restwasser verdampfen

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

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

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

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

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

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

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

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

Restwasserverdampfung sofort durchführen

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

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Die Abfrage Restwasser verdampfen erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Eine Zeitangabe erscheint.

Die Restwasserverdampfung startet. Sie können den Ablauf verfolgen.

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

Am Ende der Restwasserverdampfung ertönt ein Signal und Fertig erscheint.

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

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

Restwasserverdampfung überspringen

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

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen erscheint.

- Wählen Sie überspringen.

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

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

Automatikprogramme

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

Kategorien

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

Automatikprogramme verwenden

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste erscheint.

■ Wählen Sie die gewünschte Kategorie (z. B. Kuchen).

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Hinweise zur Verwendung

– Bei der Verwendung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte eine Orientierungshilfe geben. Mit dem jeweiligen Automatikprogramm können auch ähnliche Rezepte mit abweichenden Mengen zubereitet werden.
– Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
– Bei einigen Automatikprogrammen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display.
– Bei einigen Automatikprogrammen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. zum Angießen von Flüssigkeit).
– Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zu den folgenden Anwendungen:

– Auftauen

– Niedertemperaturgaren

– Einkochen

– Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Auftauen

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

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

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.
Schalten Sie beim Vorheizen die Funktion Booster aus.

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Ebene 2.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze und eine Temperatur von 120 °C ohne die Funktion Booster.
- 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.
- 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.

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. Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter.
– 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.

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

Automatikprogramme Auto verwenden

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heißluft plus verwenden

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

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

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

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

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

Tipps

– Wenn Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen, schieben Sie das Universalblech zuunterst ein.

– Backen Sie feuchtes Gebäck oder Kuchen in maximal 2 Ebenen gleichzeitig.

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Intensivbacken verwenden

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

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

■ Schieben Sie den Kuchen in Ebene 1 oder 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

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

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

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

Eco-Heißluft verwenden

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Tipps zum Braten

– Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter, Bratentopf, Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.
– Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.
– Verwenden Sie zum Braten von Fleisch ein **geschlossenes Gargefäß**, z. B. einen Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.
– Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
– Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäß** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.
– **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butterflöckchen oder begießen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei großen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
– Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
– Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
– Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

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

Temperatur wählen

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

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

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

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

Garzeit ◴ wählen

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

- Ermitteln Sie die Garzeit, indem Sie je nach Fleischart die Höhe Ihres Bratens [cm] mit der Zeit pro cm Höhe [min/cm] multiplizieren:
  – Rind/Wild: 15–18 min/cm
  – Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 min/cm
  – Roastbeef/Filet: 8–10 min/cm
- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist.

Tipps

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

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

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

Automatikprogramme Auto verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heißluft plus oder Bratautomatik verwenden

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

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

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Eco-Heißluft verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

⚠ 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

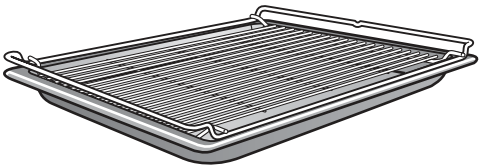
– Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

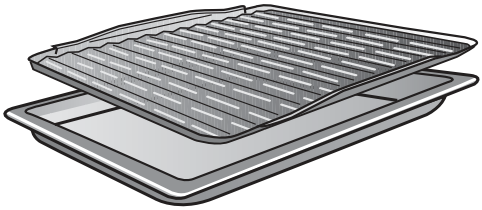
– Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.

– 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 dieser weiterverwendet werden kann.





Verwenden Sie nicht das Backblech.

– Bepinseln Sie zum Grillen den Rost mit Öl und legen Sie das Gargut darauf.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

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

■ Prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Temperatur wählen

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

Ebene wählen

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

Garzeit ◴ wählen

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

– **englisch/rosé**
Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.

– **medium**
Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.

– **durch**
Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

Grill groß verwenden

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

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

Umluftgrill verwenden

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

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

⚠ 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).
- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunter.

Normale Verschmutzungen entfernen

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

Reinigen Sie die Glasseidendichtung möglichst nicht.

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

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

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

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

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

Backofenreiniger verwenden

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

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

Sprühen Sie kein Backofenspray an die Garraumdecke.

Sprühen Sie kein Backofenspray 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.

Garraum mit Pyrolyse reinigen

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

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

3 Pyrolysestufen mit unterschiedlicher Dauer stehen zur Verfügung:

– Stufe 1 bei leichter Verschmutzung

– Stufe 2 bei stärkerer Verschmutzung

– Stufe 3 bei starker Verschmutzung

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

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

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

Pyrolysereinigung vorbereiten

Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolysereinigung wird nicht pyrolysetaugliches Zubehör beschädigt.
Nehmen Sie sämtliches nicht pyrolysetaugliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für nachkaufbares, nicht pyrolysetaugliches Zubehör.

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

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

■ Nehmen Sie das nicht pyrolysetaugliche Zubehör heraus.

■ Schieben Sie den Rost in die oberste Ebene ein.

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

Pyrolysereinigung starten

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

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

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können die Pyrolysereinigung sofort starten oder den Startzeitpunkt verschieben.

Pyrolysereinigung sofort starten

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

Die Pyrolysereinigung startet.

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

Die Garraumbeleuchtung wird während der Pyrolysereinigung nicht eingeschaltet.

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

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

Pyrolysereinigung zeitverzögert starten

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

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

Die Sensortaste leuchtet orange.

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

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

Pyrolysereinigung abschließen

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

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

- Schalten Sie den Backofen aus.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Nach der Pyrolysereinigung ist der Backofen noch sehr heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie eventuelle Pyrolyserückstände entfernen und die Aufnahmegitter fetten.

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

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

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

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

Emaillierte Oberflächen können sich durch übergelaufene Obstsäfte dauerhaft verfärben. Diese Farbveränderungen beeinträchtigen nicht die Eigenschaften des Emails.
Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen.

FlexiClip-Vollauszüge auseinanderziehen

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

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

Entkalken

Das Verdampfungssystem sollte je nach Wasserhärte regelmäßig entkalkt werden.

Sie können einen Entkalkungsvorgang jederzeit durchführen.

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

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

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

Ablauf eines Entkalkungsvorgangs

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

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

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

Entkalkungsvorgang vorbereiten

Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

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

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

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

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

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

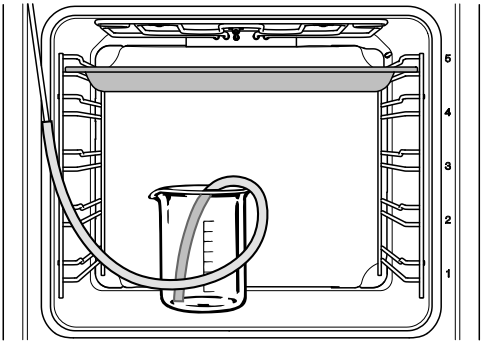
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie eine Entkalkungstablette vollständig darin auf.

Entkalkungsvorgang durchführen

- Wählen Sie weitere [⧉].
- Wählen Sie Entkalken.

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

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



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

Der Einsaugvorgang startet. Pumpgeräusche sind zu hören.

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

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

Ein Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

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

Während des gesamten Vorgangs bleiben Garraumbeleuchtung und Kühlgebläse eingeschaltet.

Am Ende der Einwirkphase ertönt ein Signal.

Verdampfungssystem nach der Einwirkphase spülen

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

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

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

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

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

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

- Nehmen Sie das Universalblech mit dem aufgefangenen Spülwasser heraus, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Ebene.

- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß und füllen Sie das Gefäß mit ca. 1 l frischem Leitungswasser.
- Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum, befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Gehen Sie für den **dritten Spülvorgang** genauso vor.

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

Restwasser verdampfen

Nach dem dritten Spülvorgang startet die Restwasserverdampfung.

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

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

Die Garraumbeheizung schaltet ein und die Dauer der Restwasserverdampfung erscheint.

Die Dauer wird je nach tatsächlich vorhandener Restwassermenge automatisch korrigiert.

Entkalkungsvorgang abschließen

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Ein Signal ertönt und Fertig erscheint.

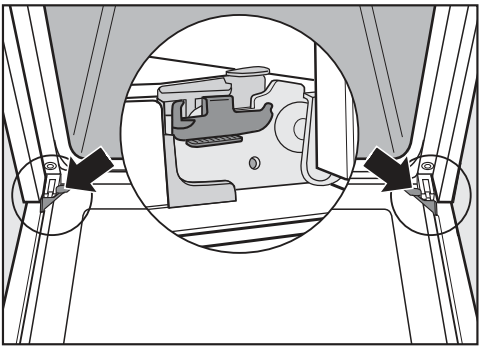
- Schalten Sie den Backofen mit der Taste Ein/Aus ⏻ aus.

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

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

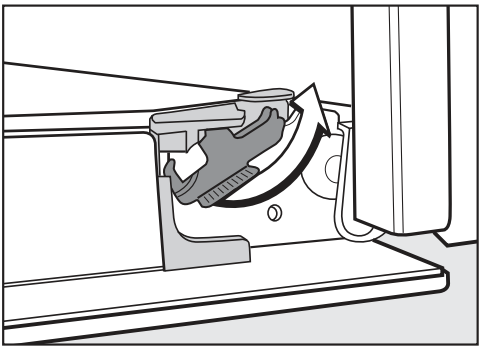
Tür ausbauen

Die Tür wiegt ca. 10 kg.



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

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



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

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

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.

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

Tür auseinanderbauen

Die Tür besteht aus einem offenen System von 4 zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben.

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

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

Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.
Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.
Beachten Sie bei der Reinigung der Türscheiben auch die Hinweise, die für die Backofenfront gelten.

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

Die Oberfläche der Aluminiumprofile wird durch Backofenreiniger beschädigt.
Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

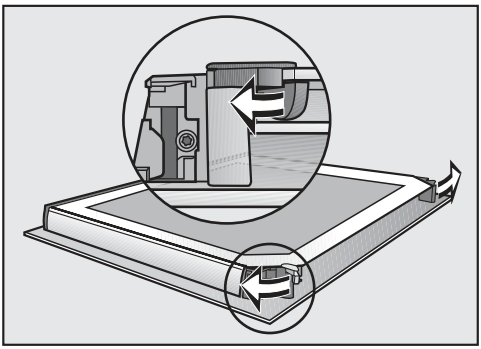
Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

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

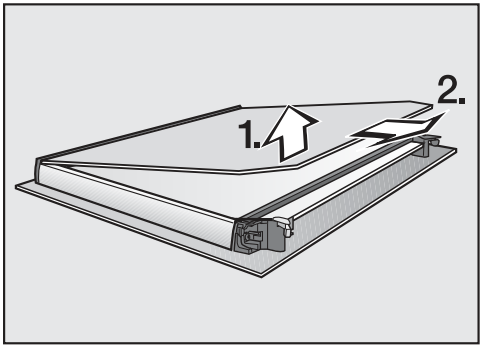
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

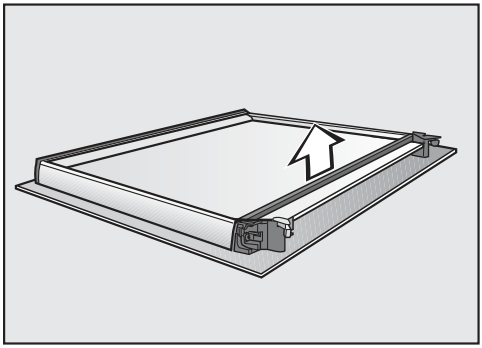


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

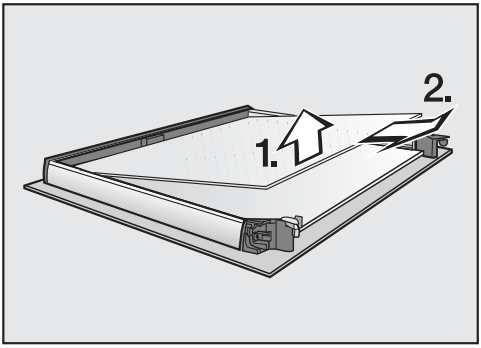
Bauen Sie nacheinander die Türinnenscheibe und die beiden mittleren Türscheiben aus:



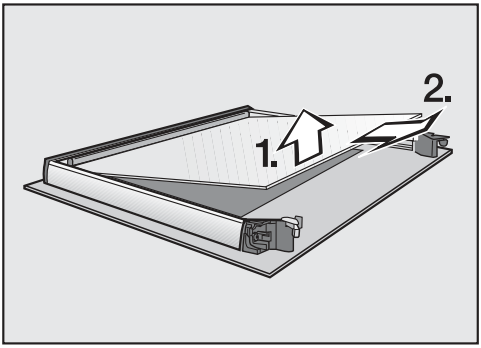
- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.



- Nehmen Sie die Dichtung ab.



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

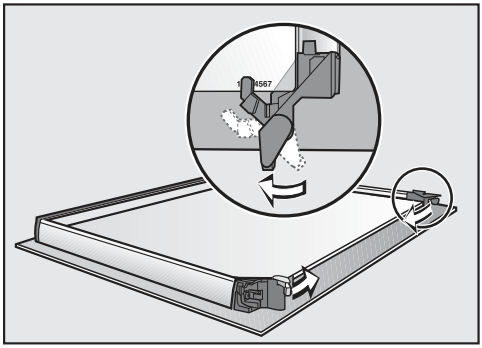


- Heben Sie die untere der beiden mittleren Scheiben leicht an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen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

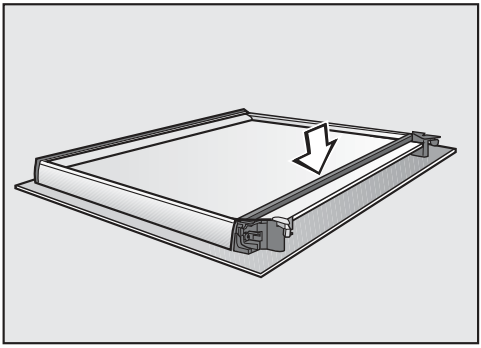
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:

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

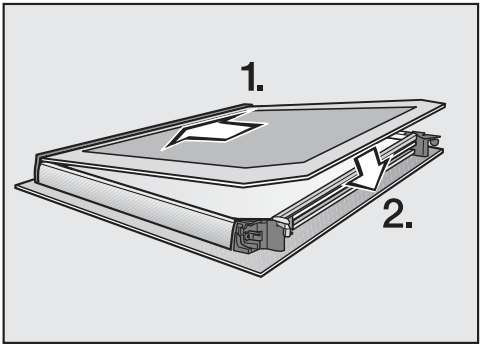
- Setzen Sie die untere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt).



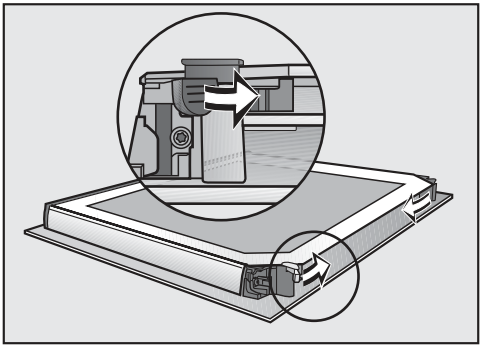
- Drehen Sie die Arretierungen für die Türscheiben nach innen, so dass die Arretierungen auf der unteren der beiden mittleren Türscheiben liegen.
- Setzen Sie die obere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt).
  Die Türscheibe muss auf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



■ Setzen Sie die Dichtung ein.



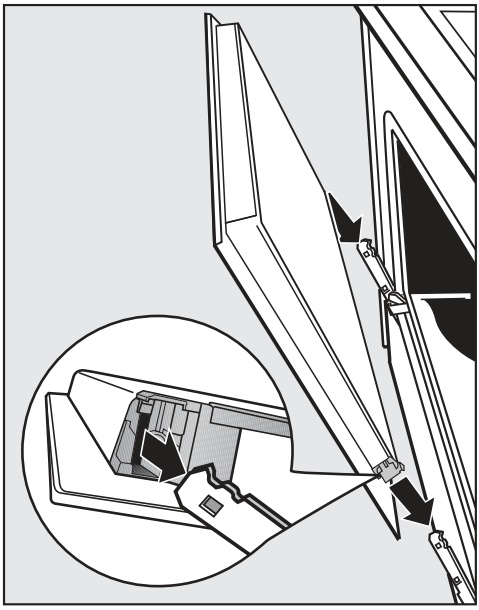
■ Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



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

Die Tür ist wieder zusammengebaut.

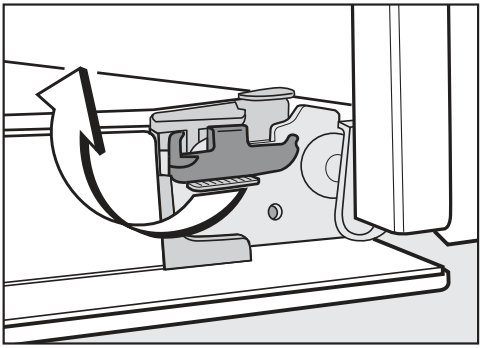
Tür einbauen



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

■ Öffnen Sie die Tür vollständig.

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



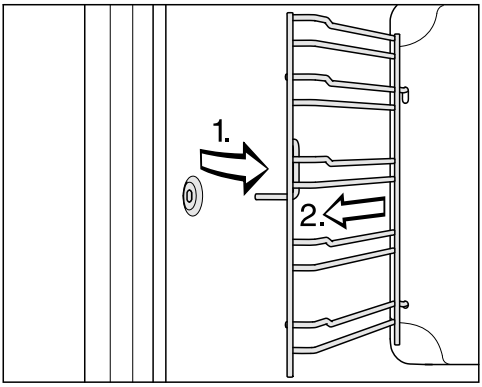
■ Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

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

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

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



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

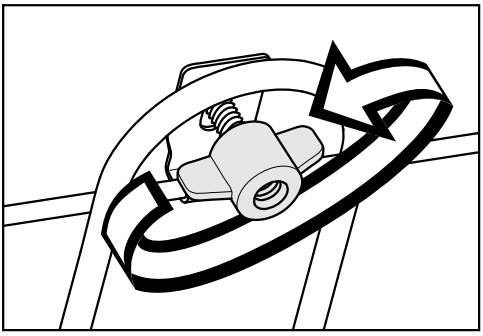
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

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

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

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

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

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

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig herunter.

Die Garraumdecke ist nun zugänglich.

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

Was tun, wenn ...

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

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

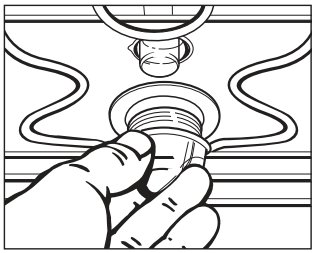
Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Sie haben die Einstellung Tageszeit | Anzeige | aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel. ■ Sobald Sie den Backofen einschalten, erscheint das Hauptmenü. Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung Tageszeit | Anzeige | ein.
	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Sie hören keinen Signalton.	Die Signaltöne sind ausgeschaltet oder zu leise eingestellt. ■ Schalten Sie die Signaltöne ein oder erhöhen Sie die Lautstärke mit der Einstellung Lautstärke | Signaltöne.
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung mit der Einstellung Händler | Messeschaltung | aus.
Drücken Sie 6 Sek. „OK“ **erscheint beim Einschalten im Display.**	Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet. ■ Sie können die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten, indem Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Sicherheit | Inbetriebnahmesperre 🔒 | aus.

Problem	Ursache und Behebung
Die Sensortasten reagieren nicht.	Sie haben die Einstellung Display | QuickTouch | aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Backofen nicht. ■ Sobald Sie den Backofen einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Backofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | ein.
	Der Backofen ist nicht an das Elektronetz angeschlossen. ■ Prüfen Sie, ob der Stecker des Backofens in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
	Es liegt ein Problem in der Steuerung vor. ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ⏻, bis sich das Display ausschaltet und der Backofen neu gestartet wird.
Netzausfall **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.
12:00 **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war länger als 150 Stunden ausgefallen. ■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.
Maximale Dauer erreicht **erscheint im Display.**	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. ■ Bestätigen Sie mit *OK*. Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.
⚠ Fehler F32 **erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schließt nicht. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. Starten Sie anschließend die gewünschte Pyrolysereinigung erneut. ■ Wenn der Hinweis wiederholt angezeigt wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
⚠ Fehler F33 **erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. ■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
Fehler **und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode erscheint im Display.**	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung. **erscheint nach Auswahl der Funktion Entkalken im Display.**	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung wird kein Wasser eingesaugt.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung über Einstellungen | Händler | Messeschaltung | aus.
	Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Garzeit.
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück. ■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.
Beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs kommt es zu Geräuschen.	Durch die pyrolysebeständige Oberfläche der Aufnahmegitter kommt es zu Reibungseffekten beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs. ■ Zur Verminderung dieser Reibungseffekte geben Sie ein paar Tropfen hocherhitzbares Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegitter. Wiederholen Sie dies nach jeder Pyrolysereinigung.

Problem	Ursache und Behebung
Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.	Sie haben die Einstellung Beleuchtung | „ein“ für 15 Sekunden gewählt. ■ Wenn Sie die Garraumbeleuchtung während des gesamten Garvorgangs einschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung | ein.
Die Garraumbeleuchtung ist aus.	Sie haben die Einstellung Beleuchtung | aus gewählt. ■ Schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden durch Auswahl der Sensortaste ☼ ein. ■ Falls gewünscht, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung | ein oder „ein“ für 15 Sekunden.
Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ 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. ■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. 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.

Kontakt bei Störungen

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

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

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

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

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

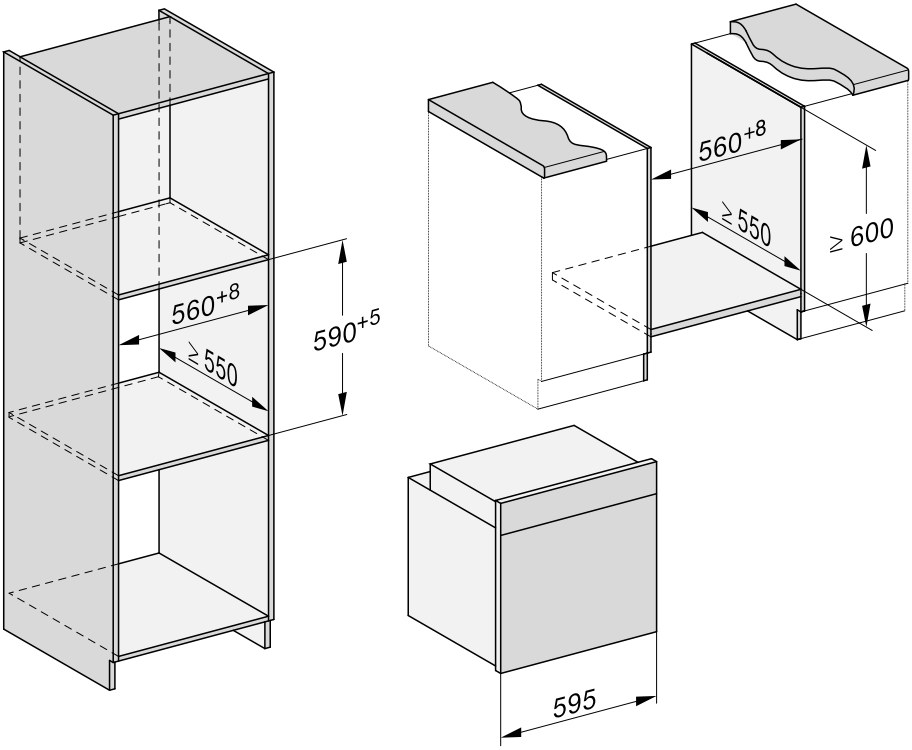
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Einbaumaße

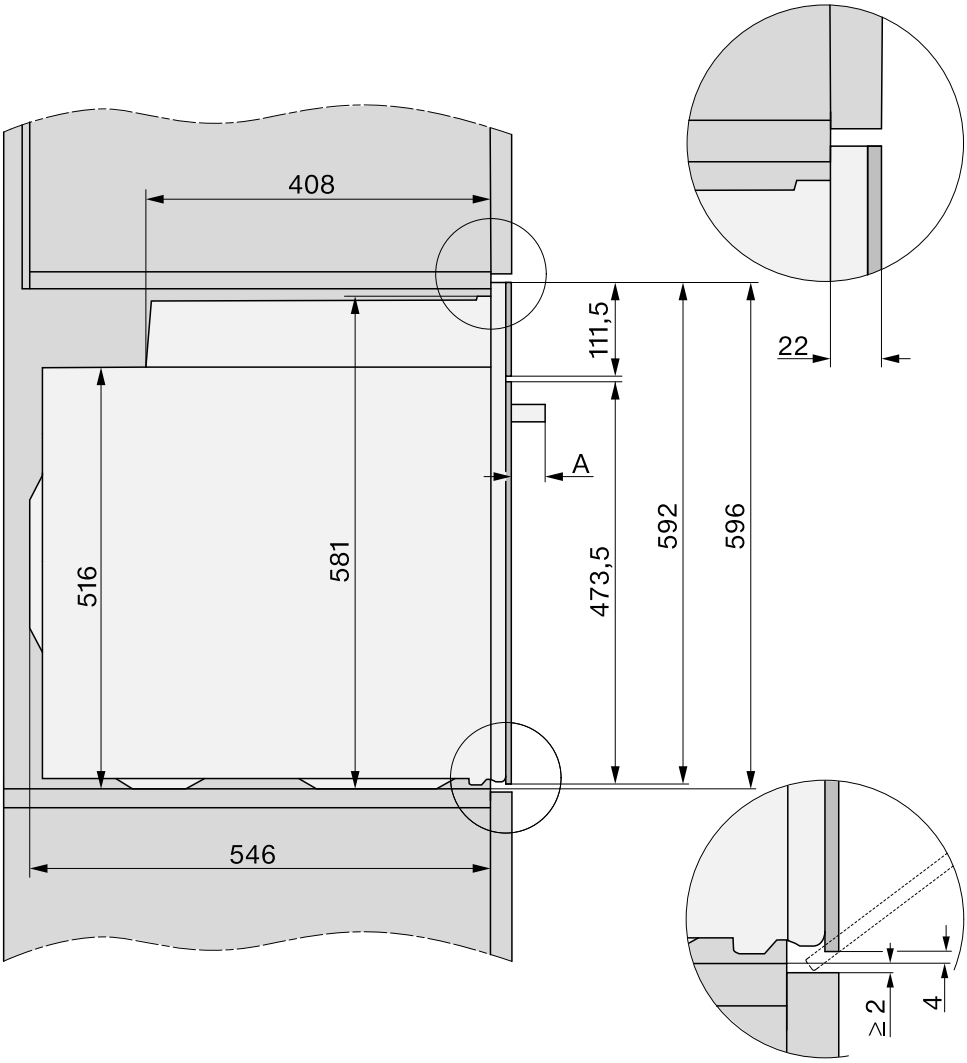
Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank

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

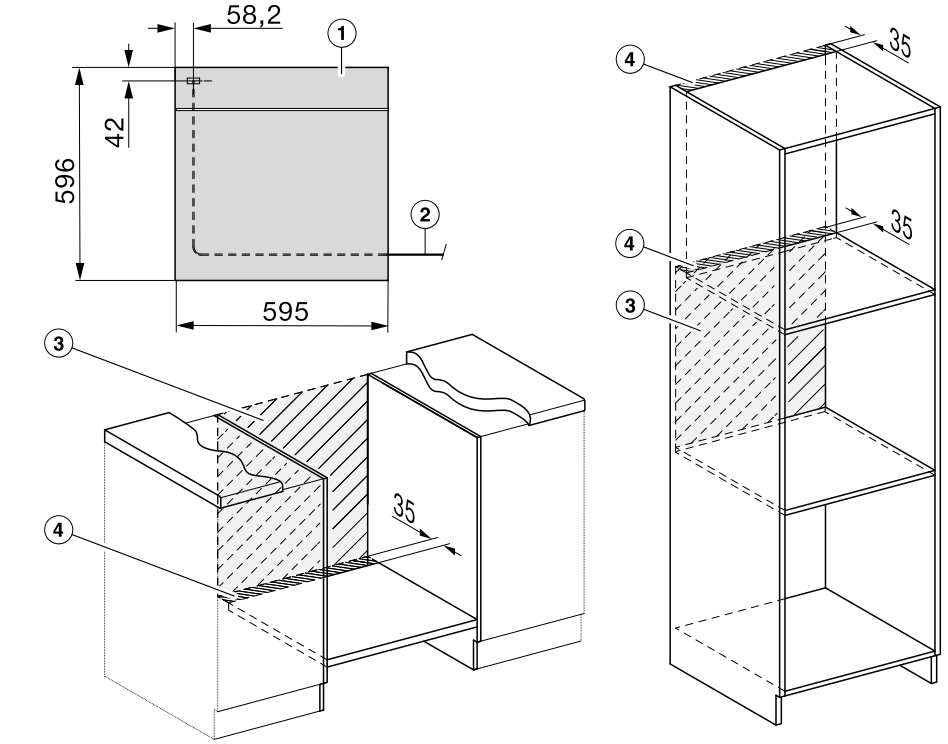


Seitenansicht



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

Anschlüsse und Belüftung



① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, Länge = 2.000 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Lüftungsausschnitt min. 150 cm^2

Backofen einbauen

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

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

Beachten Sie beim Einbau unbedingt:

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

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

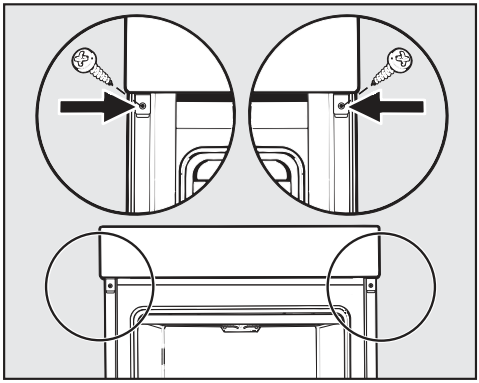
- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

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

Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

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

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



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

Elektroanschluss

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

Der Anschluss an das Elektronetz darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatz-Vorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen 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).

Anschlussdaten

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Diese 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 Anschlussleitung muss der Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt verwendet werden.

Backofen

Der Backofen ist mit einer 3-adrigen Anschlussleitung mit Stecker 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.

Rührteig

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

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

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

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

2 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge aus, falls vorhanden.

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

Gartabellen

Knetteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]			[min]
Plätzchen (1 Blech)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Plätzchen (2 Bleche)		140–150	–	1+3	25–35[3]
Spritzgebäck (1 Blech)*		140	–	2[2]	35–45
		160[1]	–	3[2]	20–30
Spritzgebäck (2 Bleche)*		140	–	1+3[2]	35–45[3]
Tortenboden (Tortenbodenform, ∅ 28 cm)		150–160	–	2	35–45
		170–180[1]	–	2	20–30
Käsekuchen (Springform, ∅ 26 cm)		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
Apple Pie (Springform, ∅ 20 cm)*		160	–	2[2]	90–100
		180	–	1[2]	85–95
Apfelkuchen gedeckt (Springform, ∅ 26 cm)		180–190[1]	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Obstkuchen mit Guss (Springform, ∅ 26 cm)		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Obstkuchen mit Guss (Blech)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Wähe süß (Blech)		210–220[1]	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

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

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

2 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge aus, falls vorhanden.

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

Hefeteig

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

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

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

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

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

4 Lösen Sie 1 Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs aus.

5 Lösen Sie 2 Dampfstöße zu Beginn des Garvorgangs aus.

Gartabellen

Quark-Öl-Teig

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

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

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

Biskuitteig

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

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

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

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

[2] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge aus, falls vorhanden.

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

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

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

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

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

Gartabellen

Pikantes

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

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

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

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

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

Rind

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

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

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

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

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

Gartabellen

Kalb

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

Schwein

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

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

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

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

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

Gartabellen

Lamm, Wild

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

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

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

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

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

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

Geflügel, Fisch

Gargut (Zubehör)		[°C]		5 1	[min]	[°C]
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech)		180–190[1]	–	2	55–65[2]	85–90
Geflügel, ca. 2 kg (Bräter)		180–190	✓	2	100–120[3]	85–90
		190–200	✓	2	110–130[3]	85–90
Geflügel, ca. 4 kg (Bräter)		160–170	✓	2	180–200[4]	90–95
		180–190	✓	2	180–200[4]	90–95
Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech)		160–170	–	2	25–35[5]	75–80
Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Universalblech)		160–170	–	2	35–45[5]	75–80
Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech)		200–210	–	2	25–30	75–80

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

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

2 Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

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

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

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

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1

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

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

1 Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör.
Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge aus, falls vorhanden.

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

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

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

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

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

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

Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

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

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	H 7164 BP, H 7264 BP
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	81,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,10 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	47,0 kg

Konformitätserklärung

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

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

– Produkte, Download, auf www.miele.de

– Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls	< 100 mW

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-20 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
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: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
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 7164 BP, H 7264 BP

de-DE, AT

M.-Nr. 11 177 750 / 03