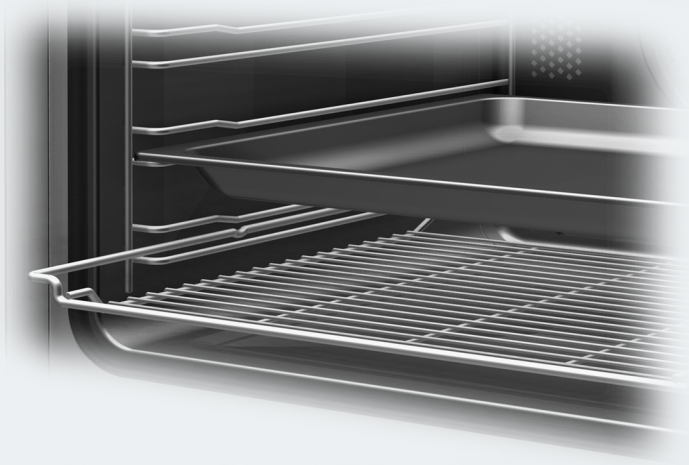


## Gebrauchs- und Montageanweisung Backofen



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

# Inhalt

---

<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	6
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	16
<b>Übersicht</b> .....	17
<b>Bedienelemente</b> .....	18
Taste Ein/Aus .....	19
Display .....	19
Sensortasten .....	19
Symbole .....	21
<b>Bedienprinzip</b> .....	22
Menüpunkt auswählen .....	22
Einstellung in einer Auswahlliste ändern .....	22
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern .....	22
Betriebsart oder Funktion wählen .....	22
Zahlen eingeben .....	23
Buchstaben eingeben .....	23
MobileStart aktivieren .....	23
<b>Ausstattung</b> .....	24
Typenschild .....	24
Lieferumfang .....	24
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör .....	24
Funktionen .....	30
Sicherheitseinrichtungen .....	30
PerfectClean veredelte Oberflächen .....	31
Pyrolysetaugliches Zubehör .....	31
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	32
Miele@home .....	32
Grundeinstellungen .....	33
Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen .....	34
<b>Einstellungen</b> .....	36
Übersicht der Einstellungen .....	36
Menü "Einstellungen" aufrufen .....	38
Sprache  .....	38
Tageszeit .....	38
Datum .....	39
Beleuchtung .....	39
Display .....	39
Lautstärke .....	40
Einheiten .....	40
Booster .....	40
Schnellabkühlen .....	41

Warmhalten .....	41
Vorschlagstemperaturen .....	42
Pyrolyseempfehlung .....	42
Kühlgebläsenachlauf .....	42
Sicherheit .....	43
Miele@home .....	43
Fernsteuerung .....	45
MobileStart aktivieren .....	45
Remote Update .....	45
Softwareversion .....	46
Händler .....	46
Werkeinstellungen .....	46
<b>Kurzzeit</b> .....	<b>47</b>
<b>Haupt- und Untermenüs</b> .....	<b>48</b>
<b>Tipps zum Energiesparen</b> .....	<b>50</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>52</b>
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern .....	52
Temperatur ändern .....	53
Garzeiten einstellen .....	53
Eingestellte Garzeiten ändern .....	54
Eingestellte Garzeiten löschen .....	54
Garvorgang abbrechen .....	54
Garraum vorheizen .....	55
Booster .....	55
Vorheizen .....	56
Schnellabkühlen .....	57
Warmhalten .....	57
Crisp function .....	58
<b>Klimagaren</b> .....	<b>59</b>
Garvorgang mit Klimagaren starten .....	60
Restwasser verdampfen .....	63
<b>Automatikprogramme</b> .....	<b>65</b>
Kategorien .....	65
Automatikprogramme verwenden .....	65
Hinweise zur Verwendung .....	65
<b>Weitere Anwendungen</b> .....	<b>66</b>
Auftauen .....	66
Dörren .....	67
Geschirr wärmen .....	68

# Inhalt

---

Warmhalten .....	68
Niedertemperaturgaren .....	69
Sterilisieren .....	70
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte .....	72
<b>Eigene Programme</b> .....	73
<b>Backen</b> .....	76
Tipps zum Backen.....	76
Hinweise zu den Gartabellen.....	76
Hinweise zu den Betriebsarten.....	77
<b>Braten</b> .....	78
Tipps zum Braten .....	78
Hinweise zu den Gartabellen.....	78
Hinweise zu den Betriebsarten.....	79
<b>Grillen</b> .....	80
Tipps zum Grillen .....	80
Hinweise zu den Gartabellen.....	81
Hinweise zu den Betriebsarten.....	81
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	82
Ungeeignete Reinigungsmittel .....	82
Normale Verschmutzungen entfernen .....	83
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (ausser FlexiClip-Vollauszüge) .....	84
Garraum mit Pyrolyse reinigen .....	85
Entkalken.....	88
Tür ausbauen .....	92
Tür auseinanderbauen .....	93
Tür einbauen .....	97
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen .....	98
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen .....	99
<b>Was tun, wenn ...</b> .....	100
<b>Kundendienst</b> .....	104
Kontakt bei Störungen .....	104
Garantie.....	104

---

<b>Installation</b> .....	105
Einbaumasse.....	105
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-60.....	105
Seitenansicht H xxxx-60 .....	106
Anschlüsse und Belüftung H xxxx-60 .....	107
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-55.....	108
Seitenansicht H xxxx-55 .....	109
Anschlüsse und Belüftung H xxxx-55 .....	110
Backofen einbauen.....	111
Elektroanschluss .....	115
<b>Gartabellen</b> .....	117
Rührteig.....	117
Kuchenteig .....	118
Hefeteig .....	119
Quark-Öl-Teig .....	120
Biskuitteig.....	120
Brandteig, Blätterteig, Eiweissgebäck.....	121
Pikantes.....	122
Rind .....	123
Kalb .....	124
Schwein.....	125
Lamm, Wild .....	126
Geflügel, Fisch.....	127
<b>Angaben für Prüfinstitute</b> .....	128
Prüfspeisen nach EN 60350-1.....	128
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 .....	129
Datenblatt für Haushaltsbacköfen.....	129
<b>Konformitätserklärung</b> .....	130

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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 Aufstellungsumgebungen 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ 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. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

## **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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ 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.



## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ 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. Stellen Sie dies folgendermassen sicher:

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---





- Schalten Sie die Sicherung(en) der Elektroinstallation aus oder
  - schrauben Sie die Schraubsicherung(en) 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ 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 Sterilisieren 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## **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 Magnetpinnwand.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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

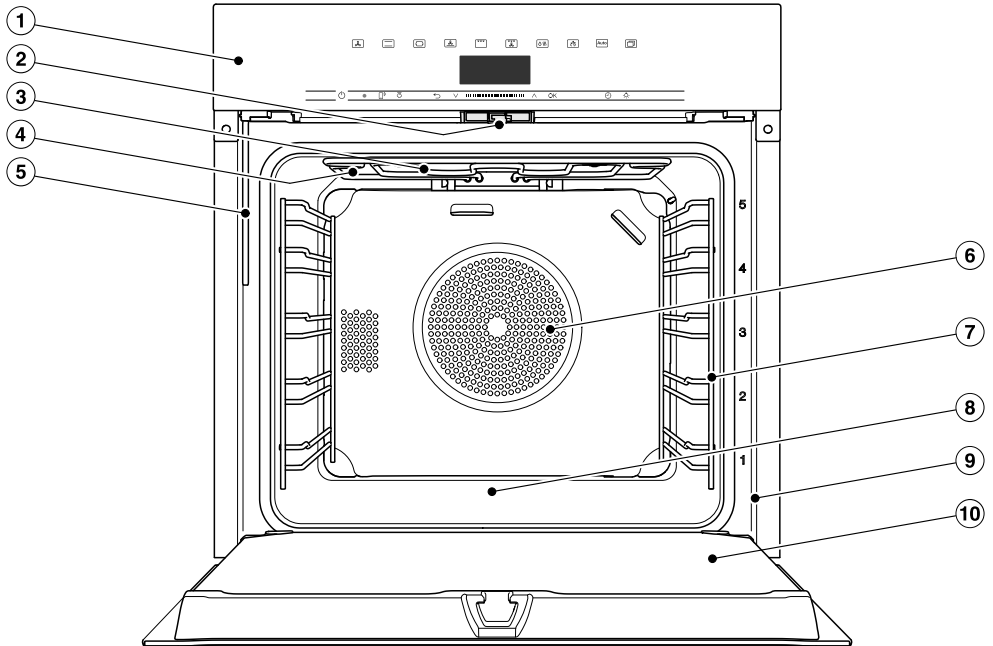
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hauskehricht sowie bei nicht sachgemässer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hauskehricht.



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, 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.

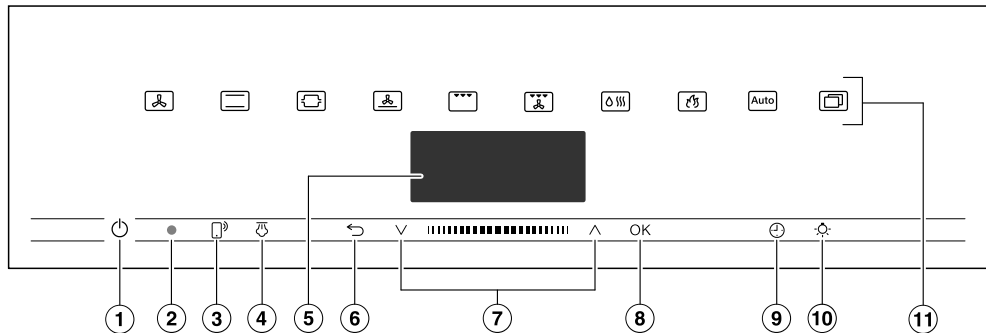


## Backofen



- 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 ① in Vertiefung  
Zum Ein- und Ausschalten des Backofens
- ② Optische Schnittstelle  
(nur für den Miele Kundendienst)
- ③ Sensortaste   
Zum Steuern des Backofens über Ihr mobiles Endgerät
- ④ Sensortaste   
Zum Auslösen der Dampfstöße
- ⑤ Display  
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung
- ⑥ Sensortaste   
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Ändern von Menüpunkten während eines Garvorgangs
- ⑦ Navigationsbereich mit Pfeiltasten  $\wedge$  und  $\vee$   
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 ① 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 ① 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
	<p>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.</p> <p>Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Backofen über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Miele@home").</p>
	<p>Wenn Sie in der Betriebsart Klimagaren  manuelle Dampfstösse gewählt haben, lösen Sie die Dampfstösse mit dieser Sensortaste aus.</p> <p>Sobald ein Dampfstoss ausgelöst werden kann, leuchtet diese Sensortaste orange.</p> <p>Parallel zu einem ablaufenden Dampfstoss erscheint im Display .</p>
	<p>Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.</p> <p>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste Werte und Einstellungen wie z. B. Temperatur oder Booster für den Garvorgang ändern oder den Garvorgang abbrechen.</p>
	<p>Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nacheinander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein.</p> <p>Sie können Werte oder Einstellungen, die hell unterlegt sind, mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.</p>

Sensortaste	Funktion
OK	<p>Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie mit der Sensortaste <b>OK</b> aufrufen. Anschliessend können Sie die gewählte Funktion ändern.</p> <p>Durch Bestätigung mit <b>OK</b> speichern Sie die Änderungen.</p> <p>Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit <b>OK</b>.</p>
	<p>Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen.</p> <p>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen.</p>
	<p>Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.</p> <p>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.</p>

## Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der Sensortaste <b>OK</b> .
	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").

# Bedienprinzip

---

Sie bedienen den Backofen über den Navigationsbereich mit den Pfeiltasten  $\wedge$  und  $\vee$  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  $\wedge$  oder  $\vee$  oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.

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

- Bestätigen Sie die Auswahl mit **OK**.

## Einstellung in einer Auswahlliste ändern

- Berühren Sie die Pfeiltaste  $\wedge$  oder  $\vee$  oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis der gewünschte Wert erscheint oder die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.

**Tipp:** Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken  $\checkmark$  gekennzeichnet.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

## Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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


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

- Berühren Sie die Pfeiltaste  $\wedge$  oder  $\vee$  oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis die gewünschte Einstellung erscheint.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit **OK**.


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

## Betriebsart oder Funktion wählen

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

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

- Blättern Sie unter **Weitere**  in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.

- Stellen Sie die Werte für den Garvorgang ein.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

## Betriebsart wechseln


Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.
- Wählen Sie Betriebsart wechseln? | ja 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  $\wedge$  oder  $\vee$  oder streichen Sie in dem Bereich **|||■|||** nach rechts oder links, bis die gewünschte Zahl hell unterlegt ist.

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

- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

## Buchstaben eingeben

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

- Berühren Sie die Pfeiltaste  $\wedge$  oder  $\vee$  oder streichen Sie in dem Bereich **|||■|||** nach rechts oder links, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.


**Tipp:** Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.


Die Zeichen können Sie nacheinander mit  $\leftarrow$  löschen.

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

Der Name wird gespeichert.

## MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste  leuchtet. Sie können den Backofen über die Miele@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 Entkalcken des Verdampfungssystems
- diverses Zubehör

## Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

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

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


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

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

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



## Aufnahmegitter

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

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben.

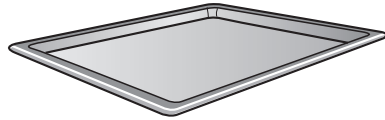
Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

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

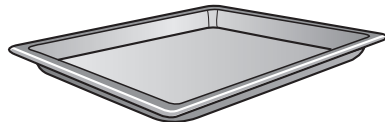
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen").

## Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

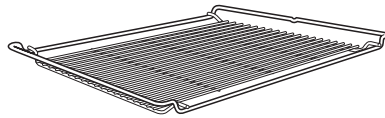
Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 72:



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

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

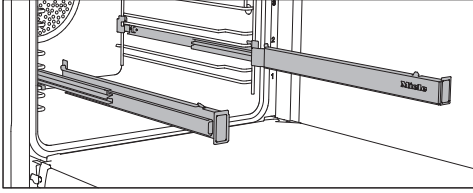
An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz. Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie die Zubehöre nur teilweise herausziehen möchten.



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

# Ausstattung

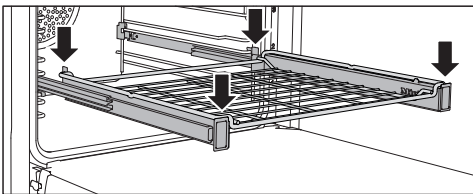
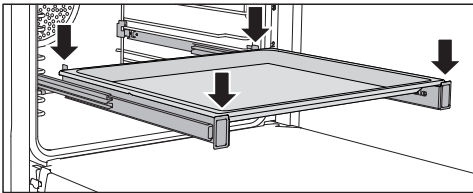
## FlexiClip-Vollauszüge HFC 72



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

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

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



Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

## FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

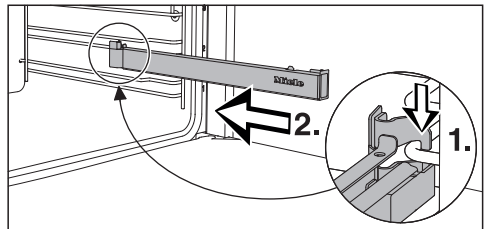
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

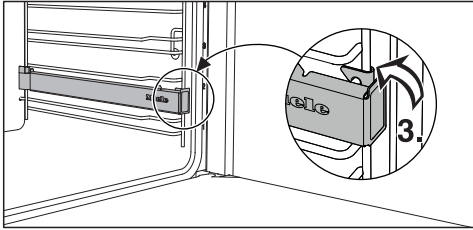
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

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

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



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

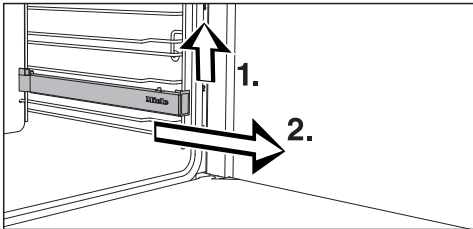


- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

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

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

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.



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

## Runde Backformen



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

Die **gelochte runde 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.

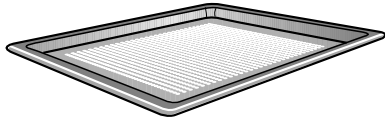
Die emaillierte Oberfläche beider Backformen ist PerfectClean veredelt.

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

# Ausstattung

---

## Gourmet-Backblech, gelocht HBBL 71



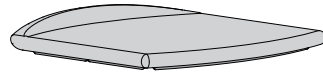
Das gelochte Gourmet-Backblech wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen entwickelt.

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**.

## Backstein HBS 60

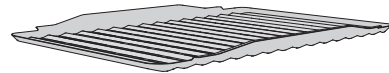


Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.

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.

## 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-Bräter HUB Bräterdeckel HBD

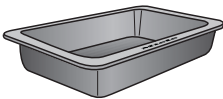
Die Miele Gourmet-Bräter können im Gegensatz zu anderen Brättern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen. Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

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

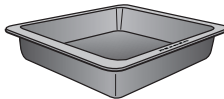
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



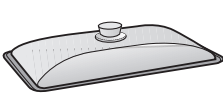
HBD 60-22

### Tiefe: 35 cm

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



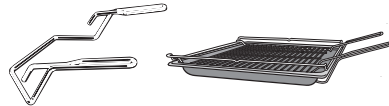
\* für Induktionskochfelder geeignet

## Heizmodul für die Geräteschublade HM 01

Bei Backöfen mit Geräteschublade können Sie ein Heizmodul nachrüsten.

Die Geräteschublade kann dann zum Vorwärmen von Geschirr genutzt werden.

## 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
- Erstellung von eigenen Programmen

## 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

# Erste Inbetriebnahme

## 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](http://www.miele.com).

## Miele@mobile App


Die Miele@mobile App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store<sup>®</sup> oder dem Google Play Store<sup>™</sup> 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, wählen Sie weiter und bestätigen Sie mit OK.
- Wenn Sie die Einrichtung auf einen späteren Zeitpunkt verschieben möchten, wählen Sie überspringen und bestätigen Sie mit OK. Informationen zum späteren Einrichten finden Sie im Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Miele@home".
- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie die gewünschte Verbindungsmethode.

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

## Datum einstellen

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

## Tageszeit einstellen

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

## Erste Inbetriebnahme abschliessen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.


# Erste Inbetriebnahme

## Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen



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

Sorgen Sie während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung der Küche.

Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

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

Betriebsart wählen erscheint.

- Wählen Sie Klimagaren .
- Wählen Sie Klimagaren + Heissluft Plus .

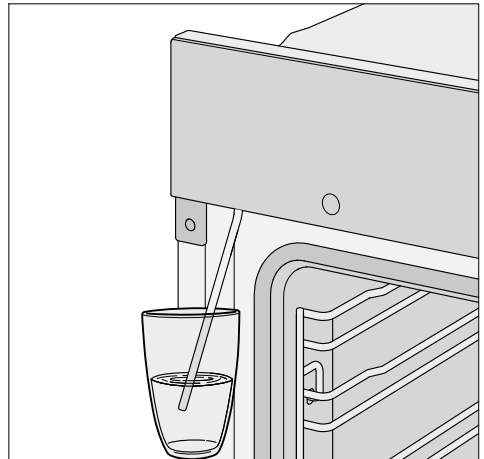
Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

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



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

Der Einsaugvorgang startet.


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

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

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

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.


Nach einiger Zeit wird automatisch ein Dampfstoß ausgelöst.

 Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.


Der austretende Wasserdampf ist sehr heiss.

Öffnen Sie während des Dampfstoßes nicht die Tür.

Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

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

## Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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






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

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es von Hand (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch.
- 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
Datum	
Beleuchtung	ein "ein" für 15 Sekunden* aus
Display	Helligkeit  QuickTouch ein   aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Melodien ein*   aus
Einheiten	Temperatur °C*   °F
Booster	ein* aus
Schnellabkühlen	ein* aus
Warmhalten	ein aus*
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	ein aus*
Kühlgebläsenachlauf	temperaturgesteuert* zeitgesteuert

\* Werkeinstellung



Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sicherheit	Tastensperre ein   aus* Inbetriebnahmesperre  ein   aus*
Miele@home	Aktivieren   Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	ein* aus
Remote Update	ein* aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung ein   aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen



\* Werkeinstellung

# Einstellungen

---

## 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.

## Datum

Sie stellen das Datum ein.



## Beleuchtung

- ein  
Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- "ein" für 15 Sekunden  
Die Garraumbeleuchtung schaltet während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden aus. Durch Auswahl der Sensortaste  schalten Sie die Garraumbeleuchtung wieder für 15 Sekunden ein.
- aus  
Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet. Durch Auswahl der Sensortaste  schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden ein.

## Display

### Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

-   
maximale Helligkeit
-   
minimale Helligkeit

### QuickTouch

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

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

# Einstellungen

---

## 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

## Melodien

Sie können die Melodie, die bei Berührung der Ein-/Aus-Taste ① ertönt, aus- oder einschalten.

## Einheiten

### Temperatur

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

## Booster

Die Funktion **Booster** dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

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



## Schnellabkühlen

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

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

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

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

## Warmhalten

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

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

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

# Einstellungen

## Vorschlagstemperaturen

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

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

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

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

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

Sie können ebenfalls die Vorschlagstemperatur für die Funktion *Warmhalten* ändern.

## Pyrolyseempfehlung

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

## Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

Halten Sie bei der Einstellung *zeitgesteuert* im Garraum kein Gargut warm.

## Sicherheit

### Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Beenden oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt, mit Ausnahme der Taste Ein/Aus ①.

- 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

# Einstellungen


---


- 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.

# Einstellungen

---

## 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 aktiviert. Gerät heizt nicht.

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

## Werkeinstellungen

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

## Funktion Kurzzeit verwenden

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

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


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

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

## Kurzzeit einstellen

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


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


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

Die Aufforderung **einstellen 00:00 Min** erscheint.


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


Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, erscheinen  und die ablaufende Kurzzeit in der Fusszeile.


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

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt , 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	Vorschlagswert	Bereich
Betriebsarten		
Heissluft Plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–280 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–250 °C
Grill gross 	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill 	200 °C	100–260 °C
Klimagaren 		
Klimagaren + Bratautomatik 	160 °C	130–230 °C
Klimagaren + Heissluft Plus 	160 °C	130–250 °C
Klimagaren + Intensivbacken 	170 °C	130–250 °C
Klimagaren + Ober-/Unterhitze 	180 °C	130–280 °C
Pyrolyse 		
Automatikprogramme 		



## Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlagswert	Bereich
Weitere 		
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Eco-Heissluft	190 °C	100–250 °C
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Dörren	90 °C	80–100 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen		
15 Minuten aufgehen	–	–
30 Minuten aufgehen	–	–
45 Minuten aufgehen	–	–
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
Entkalken		
Eigene Programme		
Einstellungen 		

# Tipps zum Energiesparen

---


## Garvorgänge

- Verwenden Sie möglichst die Automatikprogramme für der 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 Speisethermometer, 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.

## Restwärmenutzung

- Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur reduzieren. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus (siehe Kapitel “Sicherheitshinweise und Warnungen”).
- Wenn Sie für einen Garvorgang eine Garzeit eingegeben haben, schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.
- Starten Sie die Pyrolysereinigung am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

## Einstellungen anpassen

- Wählen Sie für die Bedienelemente die Einstellung **Display | QuickTouch |** aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren.
- Wählen Sie für die Garraumbeleuchtung die Einstellung **Beleuchtung |** aus oder “ein” für 15 Sekunden. Sie können die Garraumbeleuchtung jederzeit mit der Sensortaste  wieder einschalten.

## Energiesparmodus

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

# Bedienung

---

- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

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

Betriebsart und Vorschlagstemperatur erscheinen.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Soll- und Isttemperatur erscheinen und die Aufheizphase beginnt.

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

- Wählen Sie nach dem Garvorgang die Sensortaste der gewählten Betriebsart, um den Garvorgang zu beenden.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

## Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

- Wählen Sie die Sensortaste ↵.

Je nach Betriebsart können folgende Einstellungen erscheinen:



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


## Werte und Einstellungen ändern

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

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Werten und Einstellungen weiter.

## Temperatur ändern

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

- Wählen Sie die Pfeiltaste  $\wedge$  oder  $\vee$  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 Einschoben 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.

# Bedienung

## 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

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

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

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

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

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

## Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Das Hauptmenü erscheint.


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

## Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Vorgang abbrechen? erscheint.

- Wählen Sie ja.

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





## Garraum vorheizen

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

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



Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst nach der Aufheizphase ab.





Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

- Schieben Sie die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.
- Heizen Sie bei folgenden Zubereitungen und Betriebsarten den Garraum vor:
  - Dunkle Brotteige sowie Roastbeef und Filet in den Betriebsarten **Heissluft Plus** , **Klimagaren**  und **Ober-/Unterhitze** 
  - Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis ca. 30 Minuten) sowie empfindliche Teige (z. B. Biskuit) in der Betriebsart **Ober-/Unterhitze**  (ohne die Funktion **Booster**)

## Booster

Die Funktion **Booster** dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

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

- Heissluft Plus 
- Ober-/Unterhitze 
- Bratautomatik 
- Klimagaren 

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

Empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion **Booster** von oben zu schnell gebräunt.

Schalten Sie bei diesen Zubereitungen die Funktion **Booster** aus.

# Bedienung

---

## Booster für einen Garvorgang ein- oder ausschalten

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

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie **Booster** | aus.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

## Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst ab, wenn die Solltemperatur erreicht ist und Sie das Gargut eingeschoben haben.

Starten Sie den Garvorgang sofort, ohne den Startzeitpunkt zu verschieben.

## Vorheizen einschalten

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie **Vorheizen** | ein.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.
- Bestätigen Sie mit **OK**.



## Schnellabkühlen

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

### Schnellabkühlen für einen Garvorgang ein- oder ausschalten

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

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste  $\leftarrow \rightarrow$ .
- Wählen Sie Schnellabkühlen | aus.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

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

## Warmhalten

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

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

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

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

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

# Bedienung

---

## Warmhalten für einen Garvorgang einschalten

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

- Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie Warmhalten | ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Falls erforderlich, bestätigen Sie die Meldung mit OK.

Die Funktionen Warmhalten und Schnellabkühlen sind eingeschaltet. Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet die Tür automatisch einen Spalt. Das Kühlgebläse kühlt das Gargut und den Garraum schnell auf die voreingestellte Temperatur ab.

Sobald die Temperatur erreicht ist, schliesst die Tür wieder automatisch, um das Gargut warm zu halten.

## Warmhalten für einen Garvorgang ausschalten

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

- Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie Warmhalten | aus.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

Die Einstellung für die Funktion Schnellabkühlen verändert sich nicht.

## Crisp function

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

Besonders Geflügel erhält mit dieser Funktion eine krosse Haut.

## Crisp function einschalten


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

Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.





Sie wollen die Funktion Crisp function für diesen Garvorgang einschalten.

- Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie Crisp function | ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Funktion Crisp function ist eingeschaltet.

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

Sie können die Feuchteunterstützung mit unterschiedlichen Beheizungsarten kombinieren:

- Klimagaren + Bratautomatik 
- Klimagaren + Heissluft Plus 
- Klimagaren + Intensivbacken 
- Klimagaren + Ober-/Unterhitze 

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

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

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

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

## Geeignetes Gargut

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

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


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

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

# Klimagaren

## Garvorgang mit Klimagaren starten

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

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

Die Vorschlagstemperatur (160 °C) erscheint.

### Temperatur einstellen

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

Die Auswahl für das Auslösen der Dampfstoße erscheint.

### Dampfstoße wählen

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

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

- Wählen Sie, wie die Dampfstoße ausgelöst werden sollen.
  - Dampfstoße manuell  
Sie lösen die Dampfstoße selbst aus.
  - Dampfstoße zeitgesteuert  
Sie stellen die Zeitpunkte für die Dampfstoße ein. Der Backofen löst 1, 2 oder 3 Dampfstoße nach der eingestellten Zeit aus.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

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

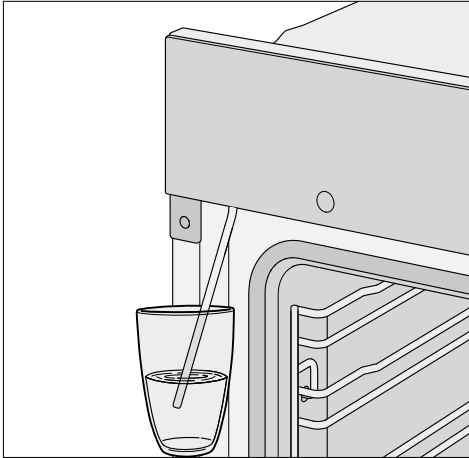
Wenn Sie die Funktion **Vorheizen** verwenden wollen, berücksichtigen Sie die Aufheizphase bei den manuellen und zeitgesteuerten Dampfstoßen (siehe Kapitel "Bedienung", Abschnitt "Vorheizen").

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

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

## Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten

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



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

Der Einsaugvorgang startet.

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

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

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

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


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

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

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

# Klimagaren

## Dampfstöße auslösen

 Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.

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

### Automatischer Dampfstoss


Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoss automatisch ausgelöst.

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


Nach dem Dampfstoss erlöschen  und Dampfstoss aktiv.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.



## Dampfstöße manuell


Sie können die Dampfstöße auslösen, sobald die Sensortaste  leuchtet.



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

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

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


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

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

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

### Dampfstöße zeitgesteuert

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

 und Dampfstoss aktiv erscheinen, wenn der Dampfstoss ausgelöst wird.


Nach dem letzten Dampfstoss erlöschen  und Dampfstoss aktiv.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.


## Restwasser verdampfen

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

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

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

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

 Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.

Wasserdampf kann zu starken Verbürhungen 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.

# Klimagaren

## Restwasserverdampfung sofort durchführen

 Verletzungsgefahr durch Wasserdampf.

Wasserdampf kann zu starken Verbrühungen führen.

Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür.

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Die Abfrage Restwasser verdampfen? erscheint.

- Wählen Sie ja.

Restwasser verdampfen und eine Zeitangabe erscheinen.

Die Restwasserverdampfung startet. Sie können den Ablauf verfolgen.

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

Am Ende der Restwasserverdampfung ertönt ein Signal und Fertig erscheint.

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

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

## Restwasserverdampfung überspringen

Unter sehr ungünstigen Umständen kann es bei weiterem Einsaugen von Wasser zum Überlaufen des Verdampfungssystems in den Garraum kommen.

Brechen Sie die Restwasserverdampfung möglichst nicht ab.

- Wählen Sie eine Betriebsart oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen? erscheint.

- Wählen Sie überspringen.


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

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



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

## Kategorien

Die Automatikprogramme  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 .


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.

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

## Hinweise zur Verwendung

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


## Weitere Anwendungen

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zu den folgenden Anwendungen:


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

### Auftauen

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

- Wählen Sie *Weitere* .
- Wählen Sie *Auftauen*.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

 Infektionsgefahr durch Keimbildung.

Keime wie z. B. Salmonellen können schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Achten Sie beim Auftauen von Fisch und Fleisch (insbesondere Geflügel) auf besondere Sauberkeit.

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen sofort weiter.

### Tipps

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


## Dörren

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












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





- Schälen und entkernen Sie das Trockengut, falls erforderlich, und zerkleinern Sie es.
- Verteilen Sie das Trockengut je nach Grösse gleichmässig auf dem Rost oder auf dem Universalblech. Wenn Sie Rost und Universalblech verwenden, schieben Sie das Universalblech unterhalb des Rostes ein.

**Tipp:** Sie können auch das gelochte Gourmet-Backblech verwenden, falls vorhanden.

- Wählen Sie Weitere .
- Wählen Sie Dörren.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Wenden Sie Trockengut auf dem Universalblech in regelmässigen Abständen.


Bei ganzem und halbiertem Trockengut verlängern sich die Trockenzeiten.

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

- Spezialanwendung/Betriebsart
-  Spezialanwendung Dörren
-  Betriebsart Heissluft Plus
-  Temperatur,  Trockenzeit

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

## Trockengut entnehmen

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Trockenguts.

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

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

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


## Weitere Anwendungen

---

### Geschirr wärmen

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

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

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




Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

### Hefeteig gehen lassen


Dieses Programm wurde für das Gehen von Hefeteig entwickelt.

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

### Warmhalten

Sie können Lebensmittel im Garraum für mehrere Stunden warm halten.

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

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

### Niedertemperaturgaren

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

Das Fleischstück wird zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiss und rundherum gleichmässig angebraten.

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

Dabei entspannt sich das Fleisch. Der Saft im Inneren beginnt zu zirkulieren und verteilt sich gleichmässig bis in die äusseren Schichten.

Das Garergebnis ist sehr zart und saftig.

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

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 Sauce, 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 in der Pfanne 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.


# Weitere Anwendungen

## Sterilisieren

 Infektionsgefahr durch Keimbildung.

Beim Sterilisieren von Hülsenfrüchten und Fleisch können sich Sporen des Botulinumtoxins bilden, die zu schweren Vergiftungen führen. Diese Sporen werden erst durch ein weiteres Erhitzen innerhalb von 2 Tagen nach dem ersten Sterilisieren abgetötet.

Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen **immer** ein zweites Mal ein.


 Verletzungsgefahr durch Überdruck in geschlossenen Dosen.

In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren 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 (Sterilisiergläser oder Gläser mit Schraubverschluss). Verwenden Sie nur unbeschädigte Gläser und Gummiringe.

- Spülen Sie die Gläser vor dem Sterilisieren 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 sterilisieren

- 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 sterilisieren


- Sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist, stellen Sie die angegebene Sterilisiertemperatur ein und kochen Sie das Gemüse für die angegebene Zeit ein.
- Stellen Sie nach dem Sterilisieren 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
Randen	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bohnen (grün oder gelb)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Sterilisiertemperatur und -zeit, sobald das "Perlen" zu sehen ist

 Nachwärmtemperatur und -zeit

## Gläser nach dem Sterilisieren entnehmen

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Die Gläser sind nach dem Sterilisieren 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 Sterilisiergläsern 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 sterilisierte 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.

# Weitere Anwendungen

---

## 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, Kroketteen 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.



Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

- Sie können bis zu 10 Garschritte kombinieren, um den Ablauf von Lieblingsrezepten oder häufig verwendeten Rezepten genau zu beschreiben. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Einstellungen wie z. B. Betriebsart, Temperatur und Garzeit oder Kerntemperatur.
- Sie können die Ebene(n) für das Gargut festlegen.
- Sie können den Programmnamen eingeben, der zu Ihrem Rezept gehört.


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

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

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

Anschliessend geben Sie einen Programmnamen ein.

## Eigene Programme erstellen

- Wählen Sie *Weitere* .
- Wählen Sie *Eigene Programme*.
- Wählen Sie *Programm erstellen*.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

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

- Falls erforderlich, wählen Sie *Weitere Parameter*, um die Funktionen *Booster* und *Crisp function* ein- oder auszuschalten.
- Wählen Sie *Garschritt abschliessen*.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

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

- Wenn weitere Garschritte erforderlich sind, wählen Sie *Garschritt hinzufügen* und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.
- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie *Ebene einstellen*.

# Eigene Programme

---

- Wählen Sie die gewünschte(n) Ebene(n).
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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


- Wählen Sie *speichern*.
- Geben Sie den Programmnamen ein.
- Wählen Sie ✓.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

## Eigene Programme starten


- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie *Weitere* .
- Wählen Sie *Eigene Programme*.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie *ausführen*.


Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:


- *sofort starten*  
Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.

- *Fertig um*  
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- *Start um*  
Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- *Garschritte anzeigen*  
Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.
- *Aktionen anzeigen*  
Die erforderlichen Aktionen, z. B. zum Einschieben des Garguts, erscheinen.
- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.
- Bestätigen Sie den Hinweis, in welcher Ebene das Gargut eingeschoben werden soll, mit *OK*.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.


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

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

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

## Garschritte ändern

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


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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

## Name ändern


- Wählen Sie *Weitere* .
- Wählen Sie *Eigene Programme*.
- Wählen Sie das Programm, das Sie ändern möchten.
- Wählen Sie *Name ändern*.
- Ändern Sie den Programmnamen.
- Wählen Sie *✓*.
- Wenn Sie den Programmnamen geändert haben, wählen Sie *speichern*.

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



- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm wird umbenannt.

## Eigene Programme löschen

- Wählen Sie *Weitere* .
- Wählen Sie *Eigene Programme*.
- Wählen Sie das Programm, das Sie löschen möchten.
- Wählen Sie *Programm löschen*.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können über *Weitere*  | *Einstellungen*  | *Werkeinstellungen* | *Eigene Programme* alle eigenen Programme gleichzeitig löschen.

# Backen

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

## Tipps zum Backen

- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Im Allgemeinen können Sie Rost, Backblech, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.
- Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmässige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmässiges Backergebnis erzielen.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

## Backpapier verwenden

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

- Verwenden Sie Backpapier beim Backen von Laugengebäck, da die verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann.
- Verwenden Sie Backpapier beim Backen von Biskuit, Meringue, 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 verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

### Heissluft Plus verwenden

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

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

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

### Tipps

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

### Klimagaren verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

### Intensivbacken verwenden

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

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

- Schieben Sie 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.

# Braten

## Tipps zum Braten

- Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter, Bratentopf, Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.
- Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.
- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch ein **geschlossenes Gargefäss**, z. B. einen Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Sauce.
- 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 Butter- oder Margarineflöckchen 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 Brattabelle 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 verwenden

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

## Heissluft Plus oder Bratautomatik verwenden

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

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

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

## Klimagaren verwenden

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

## Ober-/Unterhitze verwenden

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


■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

## Eco-Heissluft verwenden

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

■ Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

# Grillen

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

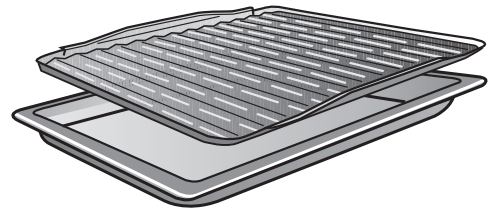
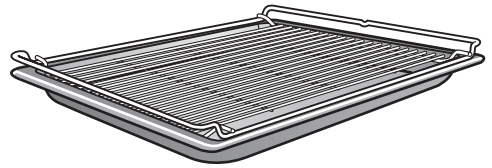
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß.

Schließen Sie beim Grillen die Tür.

## Tipps zum Grillen

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

- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden). Das Grill- und Bratblech schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit 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 Fischeiben 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. Poulet.

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

# Reinigung und Pflege



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 Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

## Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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 abschliessend mit einem weichen Tuch.

# Reinigung und Pflege

---

## 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 Geschirreinigungsschwammes 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.


# Reinigung und Pflege

## 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 Aufnahmegeitter 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 hochhitzebares Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegeitter.

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 Geschirrereinigungsschwamm, 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 Obstsaftedauerhaft 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.

# Reinigung und Pflege

---

## 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.

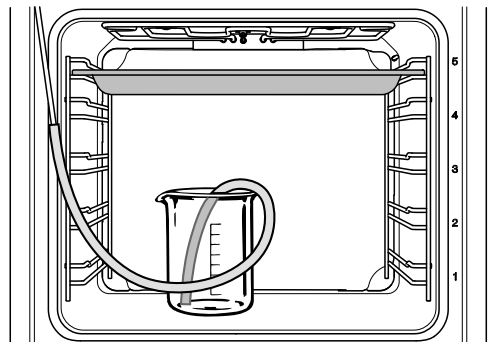
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie eine Entkalkungstablette vollständig darin auf.

## 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.

# Reinigung und Pflege

---

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 Garraumbelichtung 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.

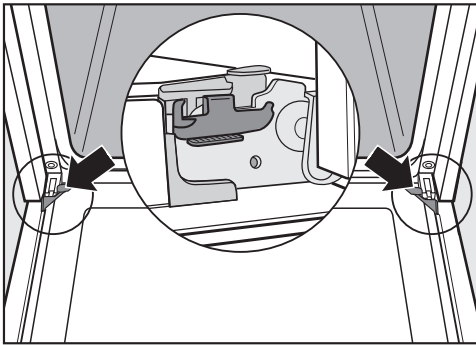
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- 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.

# Reinigung und Pflege

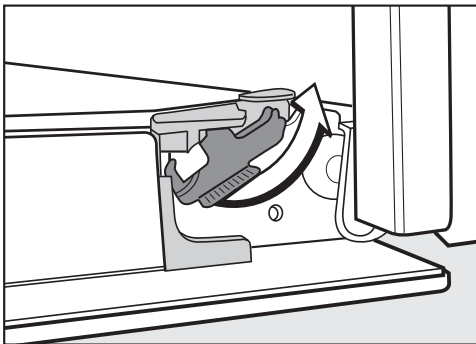
## Tür ausbauen

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 waagrecht 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 Metallschaaber.

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 Mikrofaser- oder Mikrofasertuch.

Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.

Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

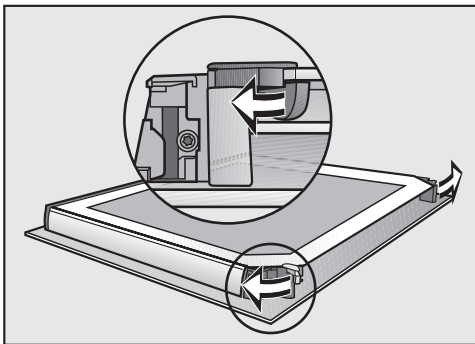
# Reinigung und Pflege

 Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

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

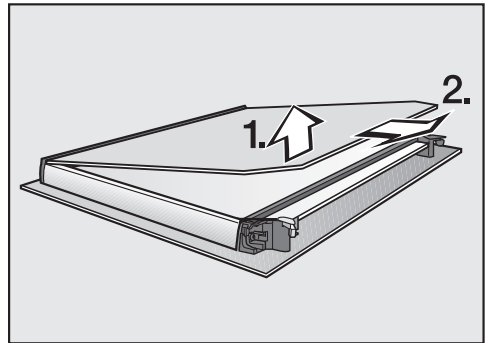
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

- 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.

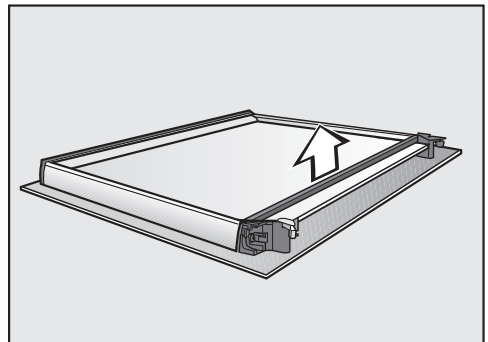


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach aussen.

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

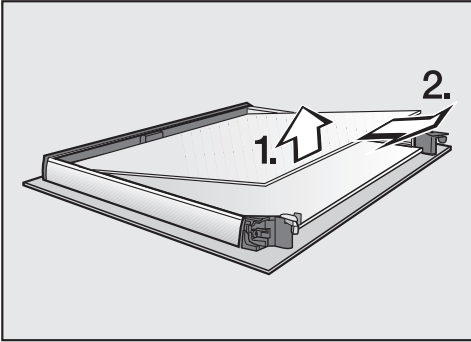


- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.

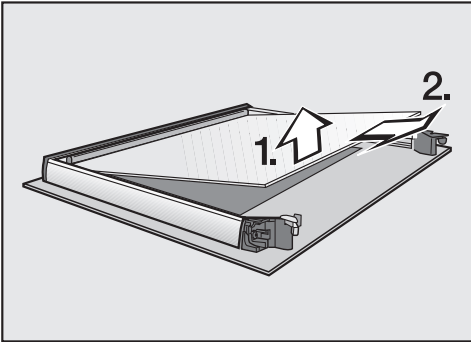


- Nehmen Sie die Dichtung ab.

## Reinigung und Pflege



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

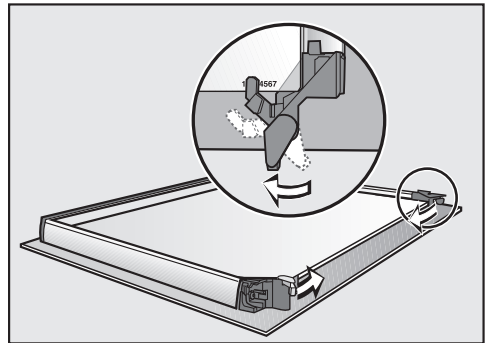


- Heben Sie die untere der beiden mittleren Scheiben leicht an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen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

Bauen Sie die Tür anschliessend wieder sorgfältig zusammen:

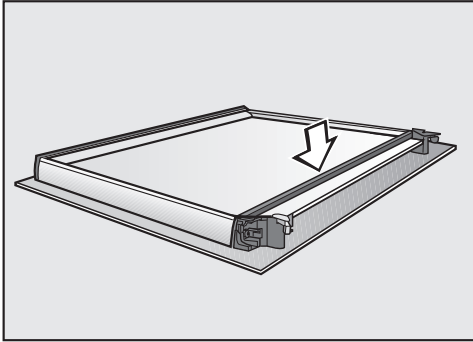
Die beiden mittleren Türscheiben sind identisch. Zur Orientierung für den korrekten Einbau ist die Materialnummer auf den Türscheiben aufgedruckt.

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

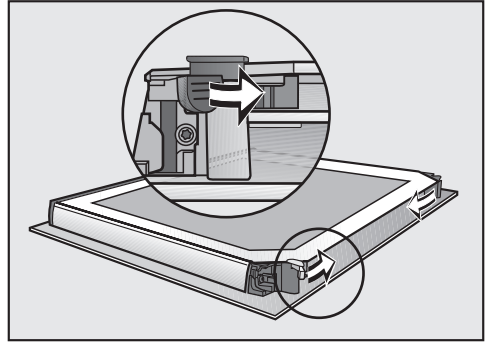


- Drehen Sie die Arretierungen für die Türscheiben nach innen, so dass die Arretierungen auf der unteren der beiden mittleren Türscheiben liegen.
- Setzen Sie die obere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt). Die Türscheibe muss auf den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

## Reinigung und Pflege

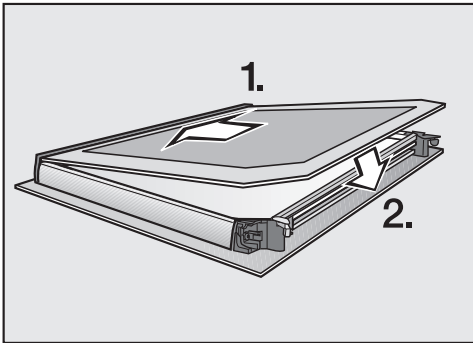


- Setzen Sie die Dichtung ein.



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

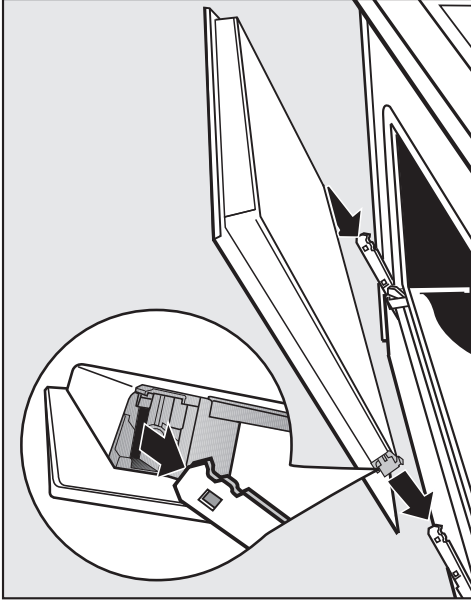
Die Tür ist wieder zusammengebaut.



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



## Tür einbauen

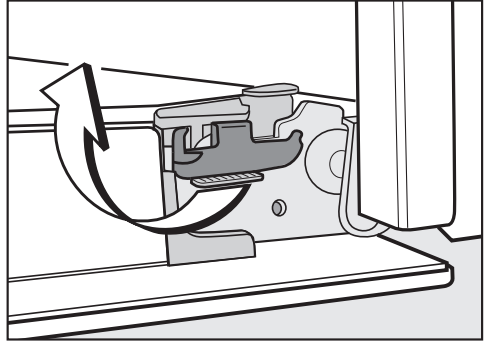


- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Scharniere.  
Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.

- 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.

# Reinigung und Pflege

## Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

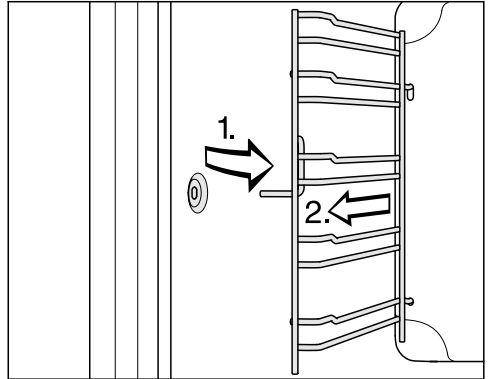
Sie können die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen.

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 Geschirreinigungs-schwamm zu reinigen.

**⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.**

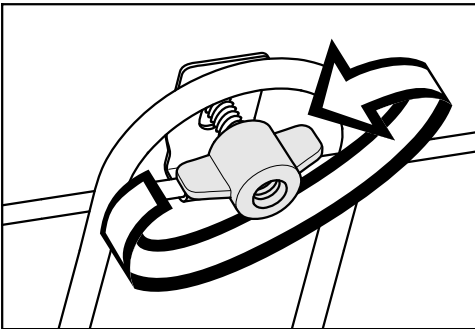
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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 Mikrofaser-tuch.

- 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
<b>Das Display ist dunkel.</b>	Sie haben die Einstellung <b>Tageszeit   Anzeige   aus</b> gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sobald Sie den Backofen einschalten, erscheint das Hauptmenü. Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung <b>Tageszeit   Anzeige   ein</b>.</li></ul>
	Der Backofen hat keinen Strom. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausgelöst hat/haben. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.</li></ul>
<b>Sie hören keinen Signalton.</b>	Die Signaltöne sind ausgeschaltet oder zu leise eingestellt. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schalten Sie die Signaltöne ein oder erhöhen Sie die Lautstärke mit der Einstellung <b>Lautstärke   Signaltöne</b>.</li></ul>
<b>Der Garraum wird nicht heiss.</b>	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung mit der Einstellung <b>Händler   Messeschaltung   aus</b>.</li></ul>
Zum Entsperren Taste <b>OK</b> 6 Sekunden drücken <b>erscheint beim Einschalten im Display.</b>	Die Inbetriebnahmesperre  ist eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sie können die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten, indem Sie die Sensortaste <b>OK</b> mindestens 6 Sekunden lang berühren.</li><li>■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung <b>Sicherheit   Inbetriebnahmesperre    aus</b>.</li></ul>

Problem	Ursache und Behebung
<p><b>Die Sensortasten reagieren nicht.</b></p>	<p>Sie haben die Einstellung <b>Display   QuickTouch  </b> aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Backofen nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sobald Sie den Backofen einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Backofen reagieren, wählen Sie die Einstellung <b>Display   QuickTouch   ein</b>.</li> </ul> <p>Der Backofen ist nicht an das Elektronetz angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen Sie, ob der Stecker des Backofens in der Steckdose steckt.</li> <li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausgelöst hat/haben. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.</li> </ul> <p>Es liegt ein Problem in der Steuerung vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus <b>ⓘ</b>, bis sich das Display ausschaltet und der Backofen neu gestartet wird.</li> </ul>
<p>Netzausfall -Vorgang abgebrochen <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.</li> <li>■ Starten Sie den Garvorgang erneut.</li> </ul>
<p>12:00 <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Das Elektronetz war länger als 150 Stunden ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.</li> </ul>
<p>Maximale Betriebsdauer erreicht <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bestätigen Sie mit <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.</p>
<p><b>⚠ Fehler F32 erscheint im Display.</b></p>	<p>Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schliesst nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. Starten Sie anschliessend die gewünschte Pyrolysereinigung erneut.</li> <li>■ Wenn der Hinweis wiederholt angezeigt wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>

## Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>⚠ Fehler F33 <b>erscheint im Display.</b></p>	<p>Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.</li> <li>■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p>Fehler <b>und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode</b> erscheint im Display.</p>	<p>Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p>Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung. <b>erscheint nach Auswahl der Funktion Entkalken im Display.</b></p>	<p>Das Verdampfungssystem ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p><b>Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung wird kein Wasser eingesaugt.</b></p>	<p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Menüpunkte im Display und Sensortasten auswählen, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung über <a href="#">Einstellungen   Händler   Messeschaltung</a>   aus.</li> </ul>
	<p>Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>
<p><b>Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</b></p>	<p>Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Kühlgebläsenachlauf").</p>
<p><b>Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.</b></p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.</li> </ul>
<p><b>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.</b></p>	<p>Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.</li> </ul>
	<p>Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Garzeit.</li> </ul>

Problem	Ursache und Behebung
<p><b>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</b></p>	<p>Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul> <p>Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze  sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.</li> </ul>
<p><b>Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.</b></p>	<p>Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
<p><b>Beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs kommt es zu Geräuschen.</b></p>	<p>Durch die pyrolysebeständige Oberfläche der Aufnahmegitter kommt es zu Reibungseffekten beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zur Verminderung dieser Reibungseffekte geben Sie ein paar Tropfen hochehitzbare Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegitter. Wiederholen Sie dies nach jeder Pyrolysereinigung.</li> </ul>
<p><b>Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.</b></p>	<p>Sie haben die Einstellung Beleuchtung   "ein" für 15 Sekunden gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wenn Sie die Garraumbeleuchtung während des gesamten Garvorgangs einschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung   ein.</li> </ul>
<p><b>Die Garraumbeleuchtung ist aus oder schaltet nicht ein.</b></p>	<p>Sie haben die Einstellung Beleuchtung   aus gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden durch Auswahl der Sensortaste  ein.</li> <li>■ Falls gewünscht, wählen Sie die Einstellung Beleuchtung   ein oder "ein" für 15 Sekunden.</li> </ul> <p>Die Garraumbeleuchtung ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.</li> </ul>

# Kundendienst

---

## 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.

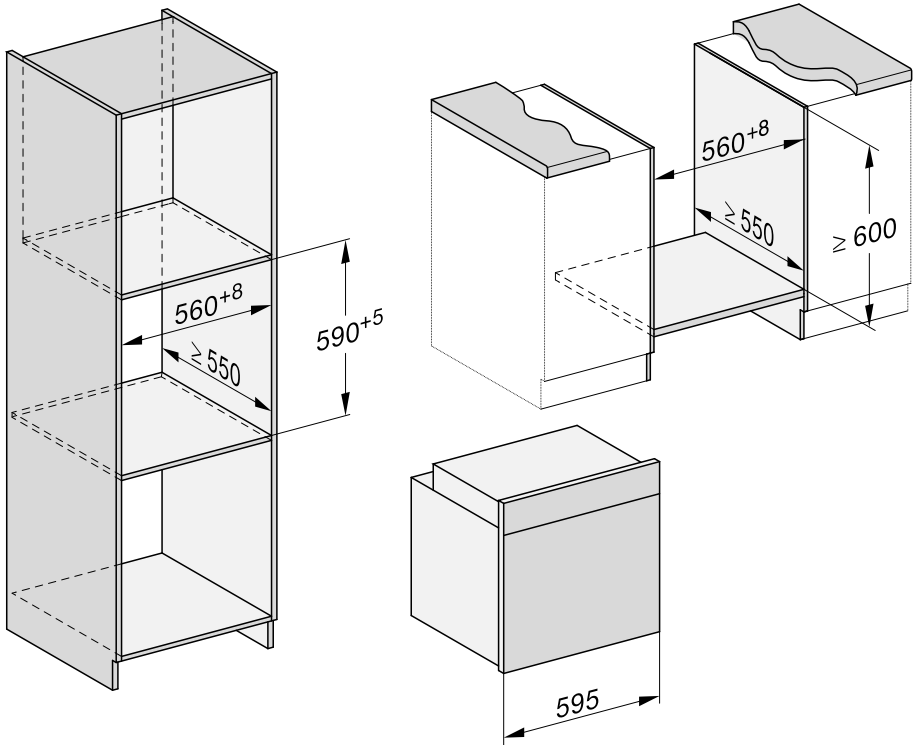


## Einbaumasse

Die Massangaben erfolgen in mm.

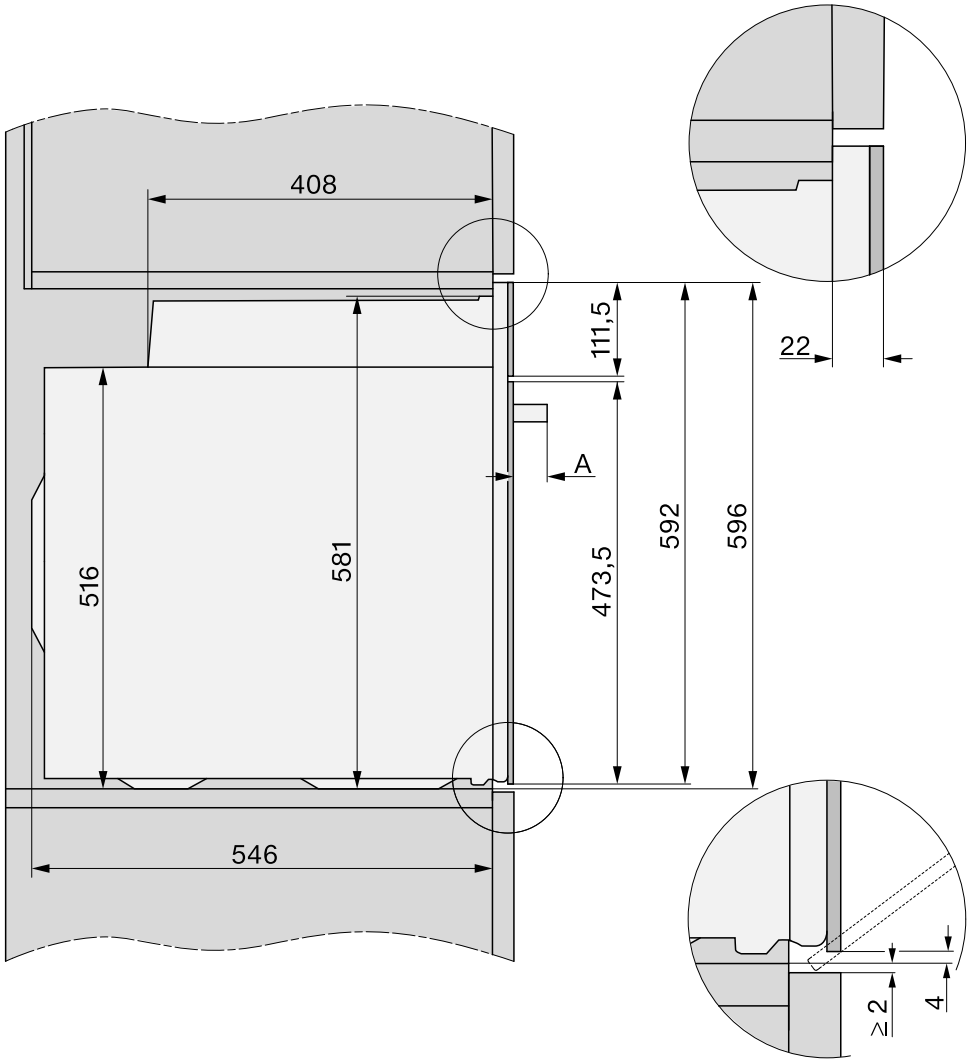
### Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-60

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



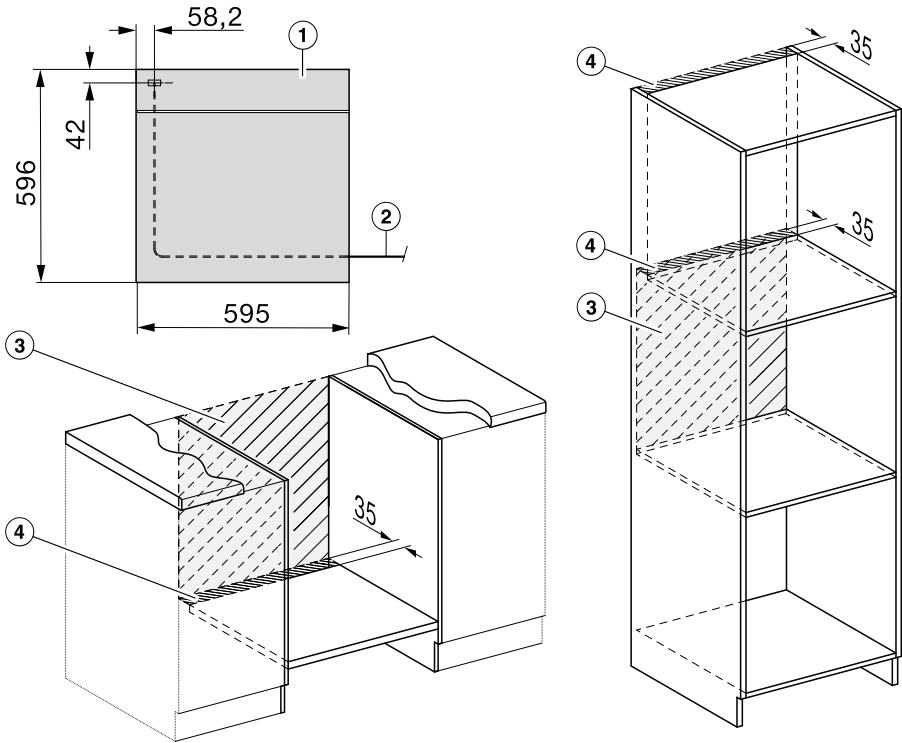
# Installation

## Seitenansicht H xxxx-60



**A** H 74xx: 47 mm

## Anschlüsse und Belüftung H xxxx-60

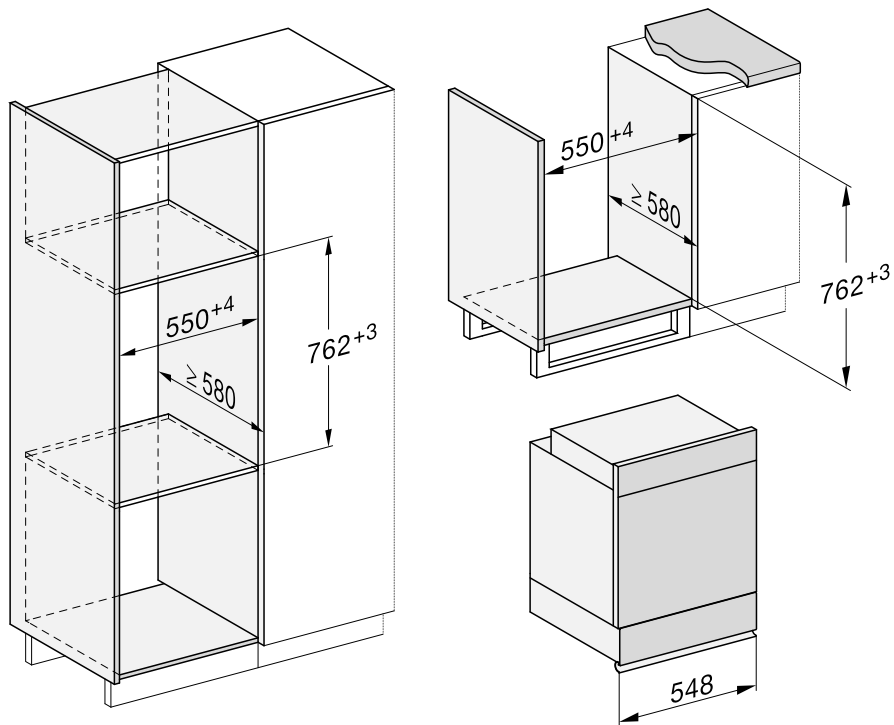


- ① Ansicht von vorn
- ② Der Backofen muss mit einer Anschlussleitung vom Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 150 cm<sup>2</sup>

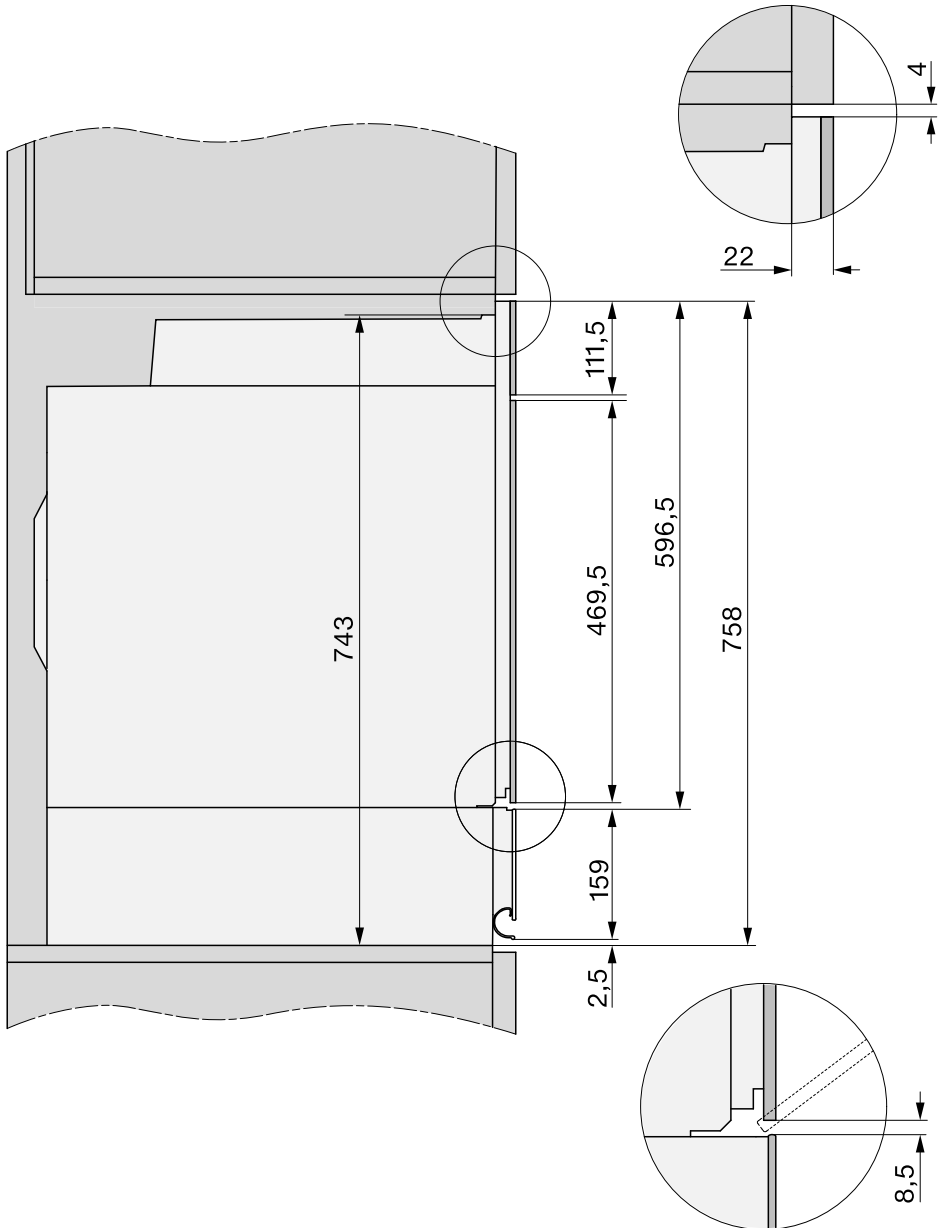
# Installation

## Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxx-55

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

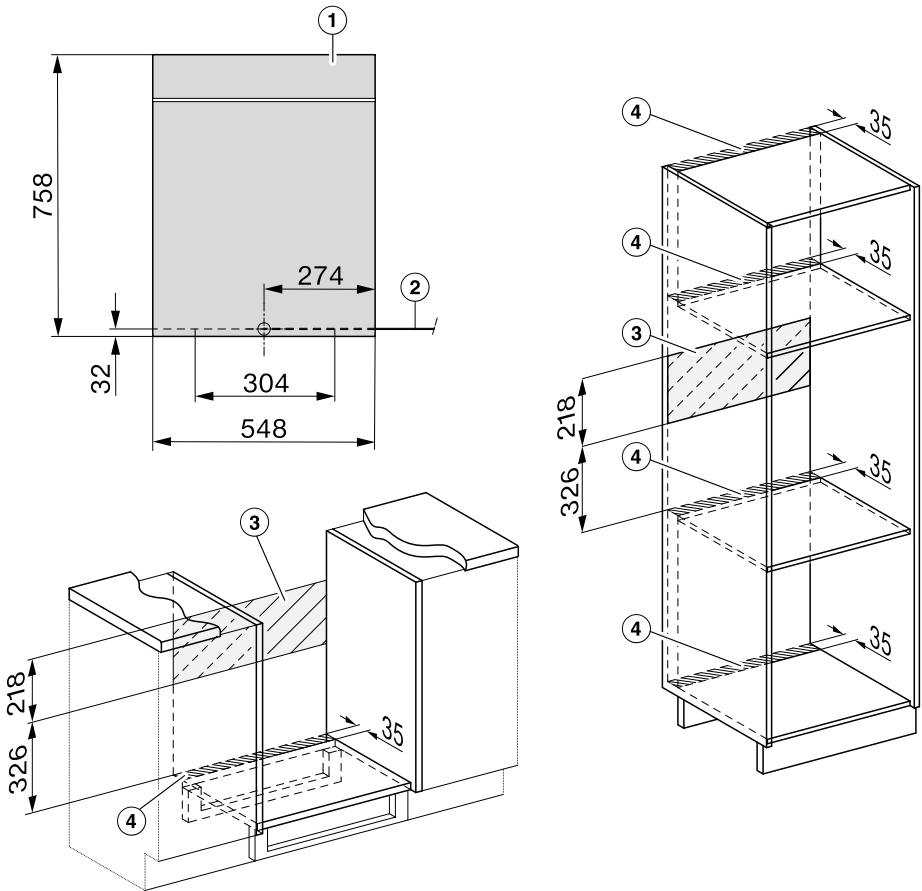


## Seitenansicht H xxxx-55



# Installation

## Anschlüsse und Belüftung H xxxx-55



- ① Ansicht von vorn
- ② Der Backofen muss mit einer Anschlussleitung vom Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 150 cm<sup>2</sup>

## Backofen einbauen

### H xxxx-60

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.

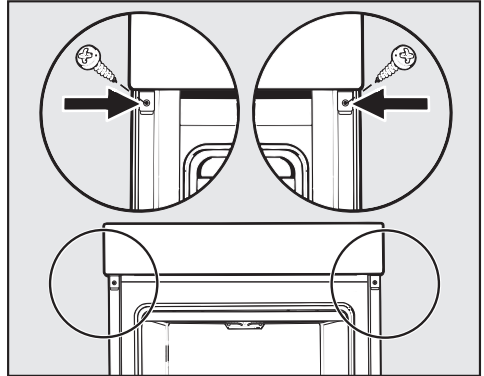
- Schliessen Sie den Backofen elektrisch an.

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").

# Installation

## H xxxx-55

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.

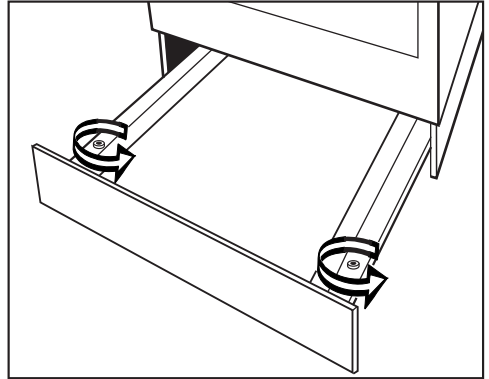
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

### Vor dem Einbau

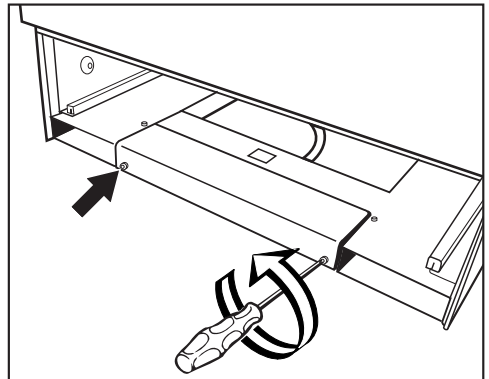
- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

## Backofen einbauen

Der Anschlusskasten befindet sich unter der Geräteschublade



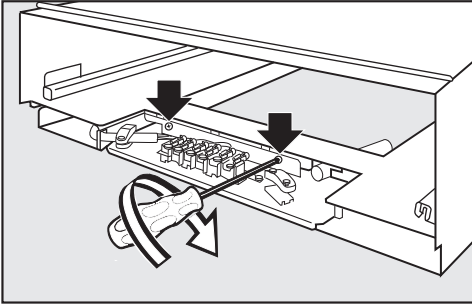
- Bauen Sie die Geräteschublade aus.



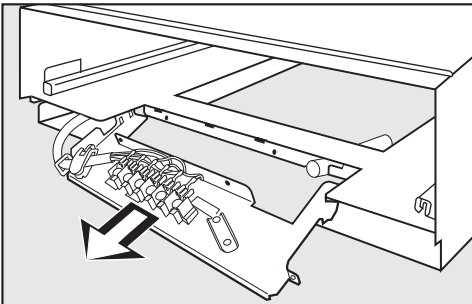
- Nehmen Sie den Deckel des Anschlusskastens ab.

Zum einfacheren Anschluss des Gerätes kann der Anschlusskasten nach vorn herausgezogen werden. Hierzu:





- Lösen Sie die Verbindungsschrauben zum Gehäuseblech.



- Ziehen Sie den Anschlusskasten nach vorn heraus.
- Schliessen Sie den Backofen entsprechend dem Anschlussschema elektrisch an. Verlegen Sie die Anschlussleitung ordnungsgemäss durch die Zugentlastung.

- Schieben Sie den Anschlusskasten wieder zurück und befestigen Sie ihn mit den Verbindungsschrauben am Gehäuseblech.

Achten Sie dabei darauf, dass der Anschlusskasten wieder fest mit dem Gehäuse verbunden wird.

- Befestigen Sie den Deckel des Anschlusskastens.
- Bauen Sie die Geräteschublade wieder ein.

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

Benutzen Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

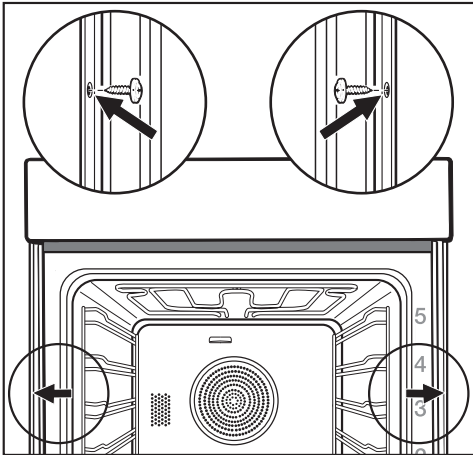
Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür ausbauen") und das Zubehör herauszunehmen. Der Backofen ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie benutzen nicht aus Versehen den Türgriff zum Tragen.

# Installation

---

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

Zur Befestigung des Backofens im Umbauschrank werden zwei unterschiedlich lange Schraubenpaare mitgeliefert. Verwenden Sie bei den Modellen Hxx5x-55 die kürzeren Schrauben.



- 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 – 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 Vorschrift ausgeführte Elektroanlage erfolgen.

Der **Anschluss an eine Steckdose** (nach Vorschrift) 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.

## Voraussetzungen für die Montage

Aufgrund der Niederspannungs-Installations-Norm 47.330 ist der Backofen gemäss der Montageanweisung einzubauen.



Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

# Installation

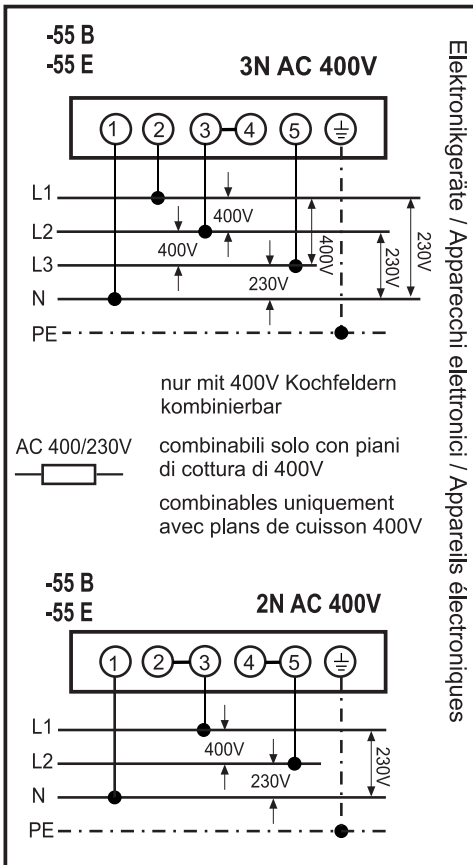
## Backofen

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

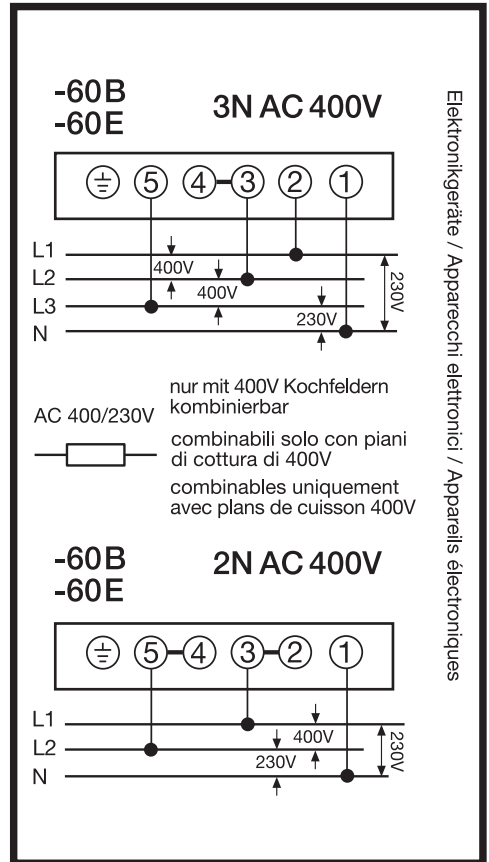
Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

## Anschlussschema























### -55B, 400 V










### -60B, 400 V



## Rührteig

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

 Betriebsart,  Temperatur,  Booster,  Ebene<sup>5</sup>,  Garzeit, CF Crisp function,  Heissluft Plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus


























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










<sup>1</sup> Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

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

# Gartabellen

## Kuchenteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ebene <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 Garzeit [min]	CF
Plätzchen (1 Blech)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Plätzchen (2 Bleche)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>2</sup>	–
Spritzgebäck (1 Blech)*		140	–	2	30–40	–
		160 <sup>1</sup>	–	3	20–30	–
Spritzgebäck (2 Bleche)*		140	–	1+3	35–45 <sup>2</sup>	–
Tortenboden (Tortenbodenform, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Käsekuchen (Springform, Ø 26 cm)		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Apple Pie (Springform, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	80–90	–
Apfelkuchen gedeckt (Springform, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Obstkuchen mit Guss (Springform, Ø 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 <sup>1</sup>	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓























 Betriebsart,  Temperatur,  Booster,  Ebene<sup>5</sup><sub>1</sub>,  Garzeit, CF Crisp function,  
 Heissluft Plus,  Eco-Heissluft,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken, ✓ ein, – aus










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

<sup>1</sup> Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

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

## Hefeteig










Kuchen/Gebäck (Zubehör)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Gugelhupf (Gugelhupfform, Ø 24 cm)		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Christstollen		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Streuselkuchen mit/ohne Obst (Blech)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Obstkuchen (Blech)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech)		160–170	✓	2	25–35	–
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Weissbrot (freigeschoben)		190–200	✓	2	30–40 <sup>4</sup>	–
		190–200	–	2	30–40	–
Weissbrot (Kastenform, 30 cm)		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	55–65 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Vollkornbrot (Kastenform, 30 cm)		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 <sup>1</sup>	✓	2	55–65 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Hefeteig aufgehen lassen		30–35	–	– <sup>2</sup>	–	–








 Betriebsart,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ebene,  Garzeit, CF Crisp function,  
 Heissluft Plus,  Klimagaren + Heissluft Plus,  Klimagaren + Ober-/Unterhitze,  
 Ober-/Unterhitze, ✓ 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.
- 6 Schalten Sie die Funktion Crisp function 15 Minuten nach Beginn des Garvorgangs ein.

# Gartabellen











## Quark-Öl-Teig








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

 Betriebsart,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ebene,  Garzeit, CF Crisp function,  Heissluft Plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus

<sup>1</sup> 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]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Biskuitboden (2 Eier, Springform, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	2	15–25	–
Biskuitboden (4–6 Eier, Springform, Ø 26 cm)		150–160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Wasserbiskuit (Springform, Ø 26 cm)*		180	–	2	25–35	–
		150–170 <sup>1</sup>	–	2	25–45	–
Biskuitplatte (Blech)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–














 Betriebsart,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ebene,  Garzeit, CF Crisp function,  Heissluft Plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ein, – aus








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

<sup>1</sup> Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.



## Brandteig, Blätterteig, Eiweissgebäck

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Ofenküchlein (1 Blech)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Blätterteigtaschen (1 Blech)		180–190	–	2	20–30	–
Blätterteigtaschen (2 Bleche)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Makronen (1 Blech)		120–130	–	2	25–50	✓
Makronen (2 Bleche)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	✓
Meringue (1 Blech, 6 Stück à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Meringue (2 Bleche, je 6 Stück à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Betriebsart,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ebene,  Garzeit, CF Crisp function,  HeissluftPlus,  Klimagaren + Heissluft Plus, ✓ ein, – aus

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

- 1 Lösen Sie 1 Dampfstoß 8 Minuten nach Beginn des Garvorgangs aus.
- 2 Schalten Sie die Funktion Crisp function 15 Minuten nach Beginn des Garvorgangs ein.
- 3 Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

# Gartabellen

## Pikantes

Gargut (Zubehör)		 [°C]		<sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Wähe pikant (Blech)		220–230 <sup>3</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Zwiebelkuchen (Blech)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, Hefeteig (Blech)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	20–30	✓
Pizza, Quark-Öl-Teig (Blech)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>3</sup>	✓	3	25–35	✓
Tiefkühlpizza, vorgebacken (Rost)		200–210	–	2	25–25	–
Toast* (Rost)		300	–	3	5–8	–
Überbackenes/Gratiniertes (z. B. Toast) <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	275 <sup>4</sup>	–	3	3–6	–
Grillgemüse <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	275 <sup>4</sup>	–	4	5–10 <sup>5</sup>	✓
		250 <sup>4</sup>	–	3	5–10 <sup>5</sup>	✓
Ratatouille (Universalblech)		180–190	–	2	40–60	–

Betriebsart, Temperatur, Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ebene, Garzeit, CF Crisp Function,  
 Heissluft Plus, Eco-Heissluft, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken,  
 Grill gross, Umluftgrill, ✓ ein, – aus

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

<sup>1</sup> Verwenden Sie Rost und Universalblech.



















<sup>2</sup> Sie können je nach Menge auch die Betriebsart Grill klein verwenden.











<sup>3</sup> Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

<sup>4</sup> Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.

<sup>5</sup> Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

## Rind

Gargut (Zubehör)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ebene	 Garzeit [min]	 Kerntemperatur [°C]
Rindsschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2	160–180 <sup>7</sup>	--
Rindsfilet, ca. 1 kg (Universalblech)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–60	45–75
Rindsfilet “englisch”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	70–80	45–48
Rindsfilet “medium”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Rindsfilet “durch”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (Universalblech)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	45–55	45–75
Roastbeef “englisch”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Roastbeef “medium”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	110–120	54–57
Roastbeef “durch”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66
Burger, Hacktätschli <sup>*1</sup>	 <sup>5</sup>	300 <sup>5</sup>	–	4	12–24 <sup>8</sup>	--
















 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 in der Pfanne 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)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ebene <sup>5</sup>	 Garzeit [min]	 Kerntemperatur [°C]
Kalbsschmorbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
Kalbsfilet, ca. 1 kg (Universalblech)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	30–60	45–75
Kalbsfilet “rosé”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	50–60	45–48
Kalbsfilet “medium”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Kalbsfilet “durch”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	90–100	63–66
Kalbsrücken “rosé”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Kalbsrücken “medium”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	100–130	54–57
Kalbsrücken “durch”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66


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

- 1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.
- 2 Braten Sie das Fleisch zuerst in der Pfanne 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]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 [°C]
Schweinsbraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)		160–170	✓	2	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Schweinsbraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter)		180–190	✓	2	130–150 <sup>7,8,9</sup>	80–90
		190–200	✓	2	130–150 <sup>8,9</sup>	80–90
Schweinsfilet, ca. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>4</sup>	–	2	70–90	63–69
Schinkenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		160–170	–	2	130–160 <sup>10</sup>	80–90
Rippli, ca. 1 kg (Universalblech)		150–160	✓	2	50–60 <sup>7</sup>	63–68
Rippli, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>4</sup>	–	2	140–160	63–66
Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech)		170–180	✓	2	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Frühstücksspeck/Bacon <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	300 <sup>5</sup>	–	4	3–5	--
Bratwurst <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	220 <sup>5</sup>	–	3	8–15 <sup>11</sup>	--








 Betriebsart,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ebene,  Garzeit,  Kerntemperatur,  
 Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heissluft,  Klimagaren + Heissluft Plus,  Grill gross, ✓ ein, – aus

- 1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.
- 2 Braten Sie das Fleisch zuerst in der Pfanne an.
- 3 Schalten Sie die Crisp function ein.  
Sie können je nach Menge auch die Betriebsart Grill klein  verwenden.
- 4 Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. Verringern Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben.
- 5 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.
- 6 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 60 Minuten der Garzeit und giessen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 7 Lösen Sie über die Garzeit verteilt 3 manuelle Dampfstösse nach der Aufheizphase aus.
- 8 Giessen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 9 Schalten Sie die Crisp function 60 Minuten nach Start des Garvorgangs ein.
- 10 Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach 100 Minuten der Garzeit und giessen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 11 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

# Gartabellen
















## Lamm, Wild












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

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

- 1 Braten Sie das Fleisch zuerst in der Pfanne 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)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ebene	 Garzeit [min]	 Kerntemperatur [°C]
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Poulet, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70 <sup>3</sup>	85–90
Geflügel, ca. 2 kg (Bräter)		180–190	✓	2	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	3	100–120 <sup>4</sup>	85–90
Geflügel, ca. 4 kg (Bräter)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Universalblech)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech)		200–210	–	2	25–30	75–80









 Betriebsart,  Temperatur,  Booster,  Ebene,  Garzeit,  Kerntemperatur,  
 Bratautomatik,  Umluftgrill,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren + Ober-/Unterhitze,  Eco-Heissluft, ✓ ein, – aus

- 1 Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.
- 2 Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.
- 3 Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.
- 4 Giessen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an.
- 5 Giessen Sie nach 30 Minuten ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 6 Lösen Sie 5 Minuten nach Beginn des Garvorgangs 1 manuellen Dampfstoß aus.

# Angaben für Prüfinstitute

## Prüf Speisen nach EN 60350-1

Prüf Speisen (Zubehör)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Small Cakes (1 Backblech <sup>1</sup> )		150	-	2	30-40	-
		160 <sup>4</sup>	-	3	20-30	-
Small Cakes (2 Backbleche <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1+3	25-35	-
Spritzgebäck (1 Backblech <sup>1</sup> )		140	-	2	30-40	-
		160 <sup>4</sup>	-	3	20-30	-
Spritzgebäck (2 Backbleche <sup>1</sup> )		140	-	1+3	35-45 <sup>6</sup>	-
Apple Pie (Rost <sup>1</sup> , Springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	2	90-100	-
		180	-	2	80-90	-
Wasserbiskuit (Rost <sup>1</sup> , Springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	-	2	25-35	-
	 <sup>3</sup>	150-170 <sup>4</sup>	-	2	25-45	-
Toast (Rost <sup>1</sup> )		300	-	3	5-8	-
Burger (Rost <sup>1</sup> auf Universalblech <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	4	12-24 <sup>7</sup>	-

 Betriebsart,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ebene,  Garzeit, CF Crisp function,  Heissluft Plus,  Ober-/Unterhitze,  Grill gross, ✓ ein, - aus

- <sup>1</sup> Verwenden Sie ausschliesslich Miele Originalzubehör.
- <sup>2</sup> Verwenden Sie eine matte, dunkle Springform.  
Stellen Sie die Springform mittig auf den Rost.
- <sup>3</sup> Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Garzeit.
- <sup>4</sup> Heizen Sie den Garraum vor, bevor Sie das Gargut einschieben.
- <sup>5</sup> Heizen Sie den Garraum 5 Minuten vor, bevor Sie das Gargut einschieben.
- <sup>6</sup> Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.
- <sup>7</sup> 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

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname/-kennzeichen</b>	H 7460-60 BP, H 7460-55 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.ch](http://www.miele.ch)
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf [www.miele.ch/de/c/prospekte-anleitungen-385.htm](http://www.miele.ch/de/c/prospekte-anleitungen-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



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

H 7460-60 BP, H 7460-55 BP

de-CH

M.-Nr. 11 191 540 / 01