

Gebrauchs- und Montageanweisung Backofen



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	17
Übersicht Backofen	18
Bedienelemente	19
Ein-/Aus-Taste ①	20
Sensortasten	20
Display	22
Symbole	23
Ausstattung	24
Modellbezeichnung	24
Typenschild	24
Lieferumfang	24
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör	24
Aufnahmegitter	25
Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz	25
FlexiClip-Vollauszüge HFC 72	26
Backofensteuerung	30
Sicherheitseinrichtungen Backofen	30
Inbetriebnahmesperre 	30
Tastensperre	30
Sicherheitsausschaltung	30
Kühlgebläse	30
Durchlüftete Tür	30
Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung	31
PerfectClean veredelte Oberflächen	31
Pyrolysetaugliches Zubehör	31
Erste Inbetriebnahme	32
Grundeinstellungen	32
Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen	34
Einstellungen	36
Menü „Einstellungen“ aufrufen	36
Einstellungen ändern und speichern	36
Übersicht der Einstellungen	37
Sprache 	38
Tageszeit	38
Anzeige	38
Zeitformat	38
Einstellen	38

Datum	38
Beleuchtung	39
Display-Helligkeit.....	39
Akustische Hinweise	39
Melodien.....	39
Solo-Ton	39
Tastenton.....	40
Einheiten.....	40
Gewicht	40
Temperatur	40
Kühlgebläsenachlauf	41
Pyrolyse.....	41
Vorschlagstemperaturen	41
Sicherheit	42
Inbetriebnahmesperre 	42
Tastensperre	42
Katalysator	43
Händler	43
Messeschaltung	43
Werkeinstellungen	43
Kurzzeit 	44
Kurzzeit einstellen.....	44
Kurzzeit ändern	45
Kurzzeit löschen	45
Übersicht der Betriebsarten	46
Tipps zum Energiesparen	48
Bedienung Backofen	50
Einfache Bedienung	50
Kühlgebläse.....	50
Erweiterte Bedienung	51
Betriebsart ändern.....	51
Temperatur ändern	52
Schnellaufheizen	53
Garraum vorheizen	54
Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion).....	54

Inhalt

Garzeiten einstellen	55
Garvorgang automatisch ausschalten.....	55
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten	56
Ablauf eines Garvorgangs, der automatisch ein- und ausschaltet	56
Eingestellte Garzeiten ändern.....	57
Garvorgang abbrechen	57
Klimagaren 	58
Ablauf eines Garvorgangs in der Betriebsart Klimagaren 	59
Temperatur einstellen	59
Anzahl der Dampfstöße einstellen.....	59
Zeitpunkt der Dampfstöße.....	60
Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten	60
Beheizungsart ändern	61
Dampfstöße auslösen.....	62
Automatischer Dampfstoß.....	62
1, 2 oder 3 Dampfstöße.....	62
Restwasserverdampfung.....	63
Restwasserverdampfung sofort durchführen.....	64
Restwasserverdampfung überspringen	64
Automatikprogramme	65
Übersicht der Speisenkategorien	65
Automatikprogramme nutzen	65
Hinweise zur Nutzung	66
Eigene Programme	67
Eigene Programme erstellen	67
Eigene Programme starten	69
Eigene Programme ändern.....	70
Garschritte ändern.....	70
Name ändern.....	70
Eigene Programme löschen	71
Backen	72
Hinweise zu den Backtabellen	73
Backtabellen.....	74
Rührteig	74
Knetteig	76
Hefeteig/Quark-Öl-Teig	78
Biskuitteig.....	80
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck	81

Braten	82
Hinweise zu den Brattabellen	83
Brattabellen	84
Rind, Kalb	84
Schwein	85
Lamm, Wild	86
Geflügel, Fisch	87
Speisethermometer	88
Funktionsweise	88
Verwendungsmöglichkeiten	88
Wichtige Hinweise zur Verwendung	88
Speisethermometer verwenden	89
Restzeitanzeige	90
Restwärmenutzung	90
Niedertemperaturgaren	91
Spezialanwendung „NT-Garen“ nutzen	92
Niedertemperaturgaren mit manueller Temperatureinstellung	93
Grillen	94
Hinweise zur Grilltabelle	96
Grilltabelle	97
Spezialanwendungen	98
Auftauen	99
Dörren	100
Erhitzen	101
Geschirr wärmen	101
Hefeteig gehen lassen	102
Pizza	102
Sabbat-Programm	103
Bräunungsgaren	104
Einkochen	105
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte	106
Reinigung und Pflege	107
Ungeeignete Reinigungsmittel	107
Tipps	108
Normale Verschmutzungen	108
Speisethermometer	108
Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)	109

Inhalt

Garraum mit Pyrolyse  reinigen	110
Pyrolyse-Reinigung vorbereiten	110
Pyrolyse-Reinigung starten	111
Pyrolyse-Reinigung sofort starten	111
Pyrolyse-Reinigung zeitverzögert starten	111
Nach Ablauf der Pyrolyse-Reinigung	112
Pyrolyse-Reinigung wird abgebrochen	113
Tür ausbauen	114
Tür auseinanderbauen	115
Tür einbauen	119
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen	120
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen	120
Verdampfungssystem entkalken 	121
Ablauf eines Entkalkungsvorgangs	121
Entkalkungsvorgang vorbereiten	122
Entkalkungsvorgang durchführen	122
Was tun, wenn	126
Kundendienst	132
Kontakt bei Störungen	132
Garantie	132
Elektroanschluss	133
Maßskizzen für den Einbau	134
Abmessungen und Schrankausschnitt	134
Einbau in einen Unterschrank	134
Einbau in einen Hochschrank	135
Detailmaße der Backofenfront	136
Einbau Backofen	137
Miele@home	138
Angaben für Prüfinstitute	140
Prüfspeisen nach EN 60350-1	140
Energieeffizienzklasse	141
Datenblätter für Haushaltsbacköfen	141

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.

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.
- ▶ 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.
- ▶ Dieser Backofen ist wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) mit einem Spezial-Leuchtmittel ausgestattet. Dieses Spezial-Leuchtmittel darf nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Es ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet.

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Backofen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht 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! 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.
- ▶ Verbrennungsgefahr! 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.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Bei der Pyrolyse-Reinigung erwärmt sich der Backofen stärker als im normalen Betrieb.
Hindern Sie Kinder daran, den Backofen während der Pyrolyse-Reinigung zu berühren.
- ▶ Verletzungsgefahr! 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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 ihn 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 Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Backofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Backofen auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Backofen damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Backofen darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Backofen nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Bei Backöfen, die ohne Anschlussleitung ausgeliefert werden oder beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden (siehe Kapitel „Elektroanschluss“).
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel „Was tun, wenn ...“). Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. 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 Wärmeschutz-leisten 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 diese 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch



Verbrennungsgefahr!

Der Backofen wird im Betrieb heiß.

Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.

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

► Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.

► Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Backofen aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.

► Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten 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 Speisen kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Backofen entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden.
Schalten Sie den Backofen niemals aus, sondern stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.
- ▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Backofen führen.
Decken Sie die Speisen daher ab.
- ▶ Das Email des Garraumbodens kann durch einen Wärmestau reißen oder abplatzen.
Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Alufolie oder Backofen-Schutzfolie aus.
Wenn Sie den Garraumboden als Stellfläche bei Zubereitungen oder zum Geschirr wärmen nutzen wollen, verwenden Sie dazu ausschließlich die Betriebsarten Heißluft plus  oder Bräunungsgaren . Schalten Sie dabei die Schnellaufheizung immer aus.
- ▶ Das Email des Garraumbodens 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.
- ▶ Wenn eine kalte Flüssigkeit auf eine heiße Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Darüber hinaus können heiße emaillierte Oberflächen durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden.
Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten direkt auf heiße emaillierte Oberflächen.
- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt wird und auch genügend hoch ist.

Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.

► Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen oder anfangen zu brennen.

Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.

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

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

► Sie können sich an der geöffneten Tür des Backofens verletzen oder darüber stolpern.

Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

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

Für Backöfen mit Edelstahlfront gilt:

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

► Die Fläche ist kratzempfindlich. Selbst Magnete können Kratzer hervorrufen.

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens 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“).
Bauen Sie sie wieder korrekt ein.
- ▶ Grobe Verschmutzungen im Garraum können zu starker Rauchentwicklung und zum Abschalten der Pyrolyse-Reinigung führen.
Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung starten.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Zubehör

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.
- ▶ Die Miele Bräter HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (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 die Miele Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da sie dort nicht durch den Ausziehschutz gesichert sind. Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.
- ▶ Verwenden Sie nur das mitgelieferte Miele Speisethermometer. Wenn das Speisethermometer defekt ist, müssen Sie es durch ein Miele Original-Speisethermometer ersetzen.
- ▶ Der Kunststoff des Speisethermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen. Verwenden Sie das Speisethermometer nicht in Grillbetriebsarten (Ausnahme: Umluftgrill ). Bewahren Sie das Speisethermometer nicht im Garraum auf.
- ▶ Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolyse-Reinigung wird nicht pyrolysetaugliches Zubehör beschädigt. Nehmen Sie sämtliches nicht pyrolysetaugliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung starten. Dies gilt auch für nachkaufbares nicht pyrolysetaugliches Zubehör (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

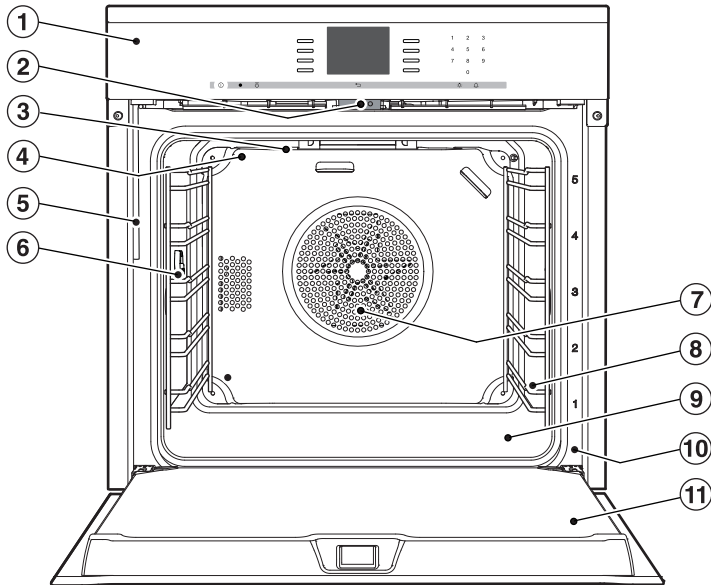
Entsorgung des Altgerätes

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

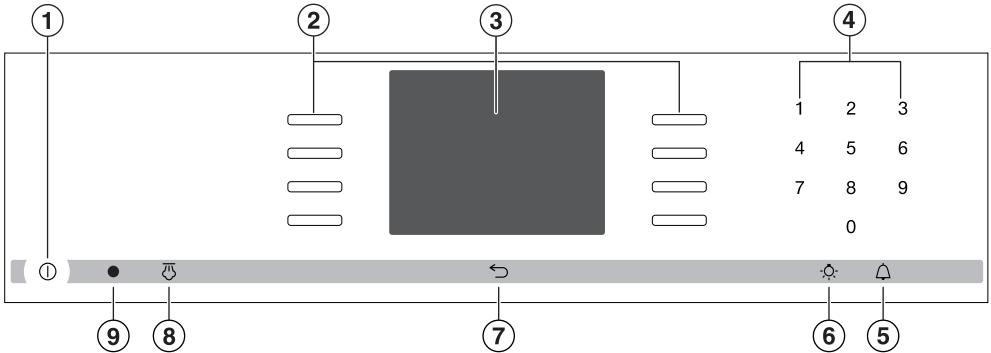


Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Übersicht Backofen



- ① Bedienelemente Backofen
- ② Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ Öffnungen für die Dampfzufuhr
- ⑤ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑥ Anschlussbuchse für das Speisethermometer
- ⑦ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑧ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- ⑨ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- ⑩ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑪ Tür



- ① Ein-/Aus-Taste ① in Vertiefung
Ein- und Ausschalten
- ② Sensortasten 
Auswählen von Betriebsarten, Menüpunkten und Einstellungen
- ③ Display
Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung
- ④ Sensortasten 0–9
Ziffernblock zum Eingeben von Werten
- ⑤ Sensortaste 
Einstellen einer Kurzzeit
- ⑥ Sensortaste 
Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑦ Sensortaste 
Schrittweise zurückspringen
- ⑧ Sensortaste 
Auslösen der Dampfstöße
- ⑨ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Bedienelemente

Ein-/Aus-Taste ①

Die Ein-/Aus-Taste ① liegt in einer Vertiefung und reagiert auf Fingerkontakt.

Mit ihr schalten Sie den Backofen ein und aus.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten (siehe Kapitel „Einstellungen – Tastenton“).

Sensor-taste	Funktion	Hinweise
	Zum Auswählen von Menüpunkten und zum Blättern in der Auswahlliste	Sie wählen einen Menüpunkt aus, indem Sie die beleuchtete Sensortaste  neben dem Menüpunkt berühren.
0–9	Ziffernblock zum Einstellen von Werten	Mit dem Ziffernblock stellen Sie z. B. Temperaturen oder Zeiten ein.
	Zum Einstellen einer Kurzzeit	Wenn eine Auswahlliste im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert.

Sensor-taste	Funktion	Hinweise
	Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung	Wenn eine Auswahlliste im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie durch Berührung von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.
	Zum schrittweisen Zurückspringen	
	Zum Auslösen der Dampfstöße	Wenn in der Betriebsart Klimagaren  manuelle Dampfstöße gewählt wurden, müssen diese durch Auswahl der Sensortaste  ausgelöst werden. Sobald ein Dampfstoß ausgelöst werden kann, wird die Sensortaste  beleuchtet. Parallel zum einem ablaufenden Dampfstoß erscheint im Display .

Display

Im Display werden die Tageszeit oder die Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten, Automatikprogrammen und Einstellungen angezeigt. Je nach gewählter Funktion erscheinen Informationsfenster oder Auswahllisten.

Nach dem Einschalten des Backofens mit der Ein-/Aus-Taste ① erscheint das Hauptmenü.

- Betriebsarten
- Automatikprogramme
- Spezialanwendungen
- Eigene Programme
- Einstellungen
- Pflege

Wenn ein Garvorgang abläuft, erscheint nach Auswahl von ändern eine Auswahlliste mit Menüpunkten, die Sie für diesen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Temperatur
- Kerntemperatur (nur wenn Sie das Speisethermometer verwenden)
- Garzeit
- Fertig um
- Start um (nur wenn Sie Garzeit / Fertig um eingestellt haben)
- Aufheizphase (nur in einigen Betriebsarten)
- Beheizungsart (nur in der Betriebsart Klimagaren )
- Crisp function (Feuchtereduktion)
- Betriebsarten

■ Wählen Sie einen Menüpunkt aus, indem Sie die beleuchtete Sensortaste  neben dem Menüpunkt berühren.

■ Anschließend bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie die beleuchtete Sensortaste  neben OK berühren.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Kurzzeit
	Ordnet einem Menüpunkt eine beleuchtete Sensortaste  zu. Der Menüpunkt kann ausgewählt werden.
	Wenn mehr als vier Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheint ein Balken auf der rechten Seite. Mit den zugeordneten Sensortasten blättern Sie in der Auswahlliste.
	Beim Blättern in einer Auswahlliste erscheint am Ende eine gestrichelte Linie. Danach befinden Sie sich wieder am Anfang der Auswahlliste.
	Einige Einstellungen, wie z. B. Display-Helligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
	Der Haken kennzeichnet die aktive Einstellung. Vor dieser wird kein  angezeigt und die zugehörige Sensortaste ist nicht beleuchtet.
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit OK.
	Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen – Sicherheit“). Die Bedienung ist gesperrt.
	Dampfstöße
	Vorgang beendet
	Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers

Ausstattung

Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

Typenschild

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

Dort finden Sie die Modellbezeichnung Ihres Backofens, 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

Im Lieferumfang sind enthalten:

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen
- Rezeptheft „Backen – Braten – Klimagaren“ mit Rezepten z. B. für die Betriebsart Klimagaren  und die Automatikprogramme
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalcken des Verdampfungssystems
- diverses Zubehör

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Ausstattung je nach Modell!
Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Aufnahmegitter, Universalblech und Back- & Bratrost (kurz: Rost). In Abhängigkeit vom 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 zwei übereinanderliegenden Streben.

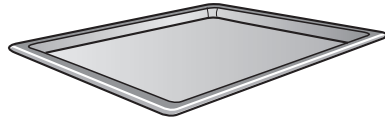
Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

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

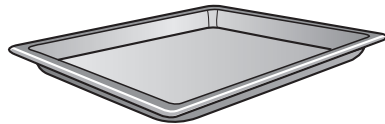
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

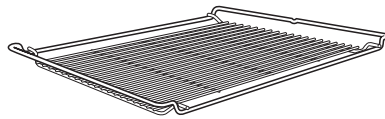
Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



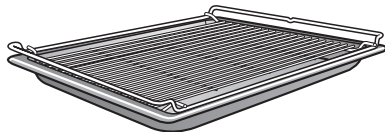
Rost HBBR 72:



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.

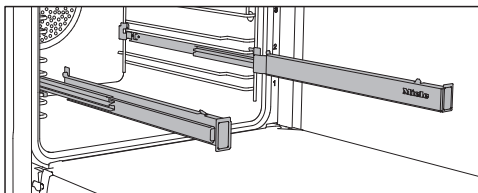
An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz. Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie sie nur teilweise herausziehen möchten.



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

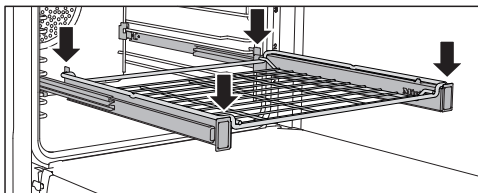
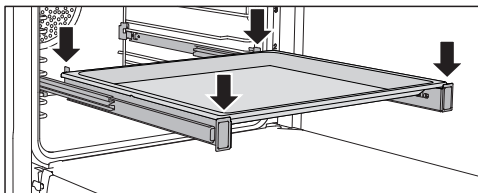
Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge HFC 72



Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in jeder Ebene einbauen.

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

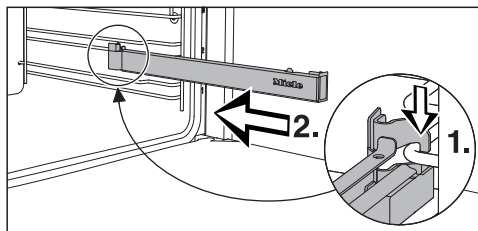
FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

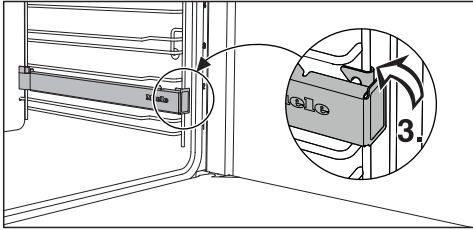
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

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.).

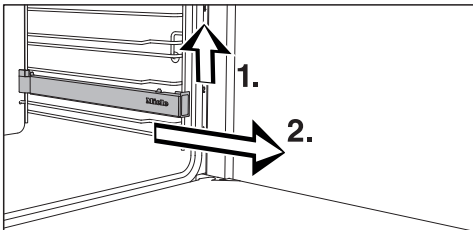


- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

Sollten die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen Sie sie einmal kräftig herausziehen.

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.).

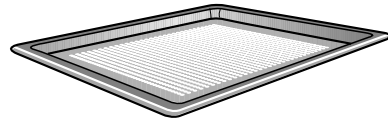
Runde Backform HBF 27-1



Die runde Backform 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 emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Gourmet-Backblech, gelocht HBBL 71



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

Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.

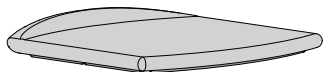
Sie können es auch zum Trocknen/Dörren verwenden.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

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

Ausstattung

Backstein HBS 60

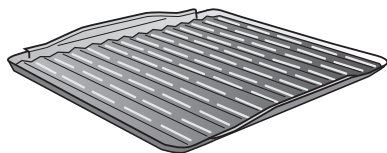


Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert. Er wird auf den Rost gelegt.

Zum Auflegen und Herunternehmen des Backguts liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Grill- & Bratblech HGBB 71



Das Grill- & 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 Brätern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen.

Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

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

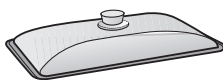
Passende Deckel sind separat erhältlich. Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

Tiefe: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

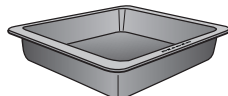


HBD 60-22

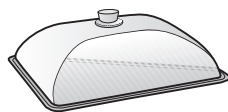


Tiefe: 35 cm

HUB 5001-XL *

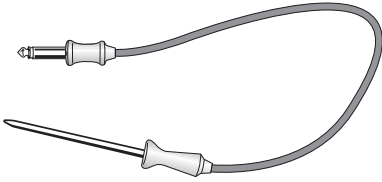


HBD 60-35



* für Induktions-Kochfelder geeignet

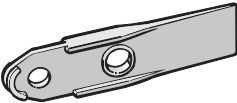
Speisethermometer



Mit dem Speisethermometer können Sie Garvorgänge temperaturgenau überwachen (siehe Kapitel „Braten – Speisethermometer“).

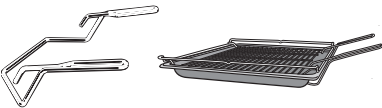
Bei Verwendung des Speisethermometers können die FlexiClip-Vollauszüge nicht in Ebene 4 eingebaut werden, da sie die Anschlussbuchse verdecken.

Öffner



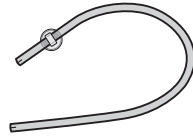
Mit dem Öffner können Sie die Abdeckung der seitlichen Garraumbeleuchtung entfernen.

Entnahmegriff HEG



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

Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter



Dieses Zubehör benötigen Sie zum Entkalken des Backofens.

Miele Allzweck-Mikrofasertuch

Mit dem Mikrofasertuch können Sie leichte Verschmutzungen und Fingerabdrücke gut beseitigen.

Miele Backofenreiniger

Der Backofenreiniger ist für die Entfernung sehr hartnäckiger Verschmutzungen geeignet. Ein Aufheizen des Garraums ist nicht erforderlich.

Backofensteuerung

Die Backofensteuerung ermöglicht die Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen.

Darüber hinaus bietet sie:

- Tageszeitanzeige
- Kurzzeit
- Automatisches Ein- und Ausschalten von Garvorgängen
- Garen mit Feuchteunterstützung
- Nutzung von Automatikprogrammen
- Erstellung von eigenen Programmen
- Wahl individueller Einstellungen

Sicherheitseinrichtungen Backofen

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel „Einstellungen – Sicherheit“).

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt (siehe Kapitel „Einstellungen – Sicherheit“).

Sicherheitsausschaltung

Sie wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird. Die Länge des Zeitraums hängt von der gewählten Betriebsart ab.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. Es sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

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

Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus (siehe Kapitel „Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf“).

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 Pyrolyse-Reinigung

Zu Beginn der Pyrolyse-Reinigung wird die Tür aus Sicherheitsgründen verriegelt. Diese Verriegelung wird erst wieder geöffnet, wenn nach der Pyrolyse-Reinigung 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 Keramik-Messer, 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 veredelt sind:

- Universalblech
- Backblech
- Grill- & Bratblech
- Gourmet-Backblech, gelocht
- Runde Backform
- Runde Backform, gelocht

Pyrolysetaugliches Zubehör

Das nachfolgend aufgeführte Zubehör kann während der Pyrolyse-Reinigung im Garraum bleiben:

- Aufnahmegitter
- FlexiClip-Vollauszüge
- Rost

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

Erste Inbetriebnahme

Grundeinstellungen

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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

Willkommensbildschirm

Die Begrüßung erscheint. Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Erstinbetriebnahme des Backofens benötigen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sprache einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Sprache erscheint.
- Wählen Sie die beleuchtete Sensortaste  neben der gewünschten Sprache.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Land einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Land erscheint.
- Wählen Sie die beleuchtete Sensortaste  neben dem gewünschten Land.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Datum einstellen

- Stellen Sie mit + oder – nacheinander das Jahr, den Monat und den Tag ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Tageszeit einstellen

- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Tageszeit in Stunden und Minuten ein (z. B. 1-2-1-5 für 12:15 Uhr).
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (siehe Kapitel „Einstellungen – Tageszeit – Zeitformat“).

Tageszeitanzeige

Abschließend wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen (siehe Kapitel „Einstellungen – Tageszeit – Anzeige“).

– ein

Die Tageszeit erscheint immer im Display.

– aus

Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Einige Funktionen sind eingeschränkt.

– Nachtabstaltung

Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display und ist nachts ausgeschaltet, um Energie zu sparen.

■ Wählen Sie das gewünschte Anzeigeformat.

■ Bestätigen Sie mit **OK**.

Eine Information zum Energieverbrauch erscheint.

■ Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Information Erstinbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen **erscheint**.

■ Bestätigen Sie mit **OK**.

Der Backofen ist betriebsbereit.

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

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 Ein-/Aus-Taste  ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

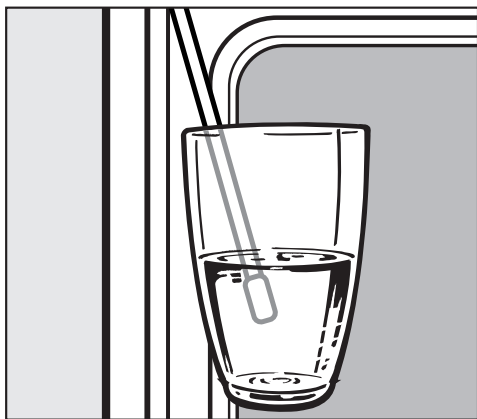
Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint.

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



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

Der Einsaugvorgang startet.

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

- Entfernen Sie das Gefäß nach dem Einsaugvorgang.

- Bestätigen Sie den Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, mit OK.

- Schließen Sie die Tür.

Der Hinweis erlischt.

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

Die Garraumbeheizung schaltet ein.

Nach einiger Zeit wird automatisch ein Dampfstoß ausgelöst.

 **Verletzungsgefahr!**
Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.
Öffnen Sie während des Dampfstoßes nicht die Tür.

Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

Nach mindestens einer Stunde:

- Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Aus-Taste ① aus.

Nach dem erstmaligen Aufheizen

 **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Aus-Taste ① ein.
- Schalten Sie die Garraumbeleuchtung mit der Sensortaste  ein.
- 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.
- Schalten Sie Garraumbeleuchtung und Backofen aus.

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

Einstellungen

Menü „Einstellungen“ aufrufen

- Wählen Sie Einstellungen .

Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Der Haken ✓ hinter einem Menüpunkt zeigt an, welche Einstellung aktiv ist.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Einstellungen ändern und speichern

- Wählen Sie Einstellungen .
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Berühren Sie die Sensortaste neben der Einstellung. Falls erforderlich, wählen Sie in den unteren Ebenen die gewünschte Einstellung aus.
- Ändern Sie die Einstellung.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Berühren Sie , bis das Hauptmenü erscheint, oder wählen Sie eine andere Einstellung.

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache 	... / deutsch / english / ... Land
Tageszeit	Anzeige ein / aus * / Nachtabstaltung Zeitformat 24 Std * / 12 Std Einstellen
Datum	
Beleuchtung	ein / "ein" für 15 Sekunden *
Display-Helligkeit	
akustische Hinweise	Melodien  Solo-Ton 
Tastenton	
Einheiten	Gewicht g * / lb / lb/oz Temperatur °C * / °F
Kühlgebläsenachlauf	temperaturgesteuert * zeitgesteuert
Pyrolyse	Mit Empfehlung ohne Empfehlung *
Vorschlagstemperaturen	
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  ein / aus * Tastensperre ein / aus *
Katalysator	
Händler	Messeschaltung ein / aus *
Werkeinstellungen	Einstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Einstellungen

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, orientieren Sie sich am Symbol , um wieder in das Untermenü Sprache  zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige

Sie wählen die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen:

- ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display. Sie können durch Auswahl der entsprechenden Sensortaste direkt die Beleuchtung  ein- und ausschalten oder die Kurzzeit  nutzen.
- aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können. Das gilt auch für die Funktionen Kurzzeit  und Beleuchtung .
- Nachtabstaltung
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 wählen das Zeitformat der Tageszeit:

- 24 Std
Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.
- 12 Std
Die Tageszeit wird im 12-Stunden-Format angezeigt.

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Der Backofen speichert diese Information für ca. 200 Stunden.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Beleuchtung

- ein
Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- "ein" für 15 Sekunden
Die Garraumbeleuchtung wird während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden ausgeschaltet. Durch Auswahl von  schalten Sie sie wieder für 15 Sekunden ein.

Display-Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



- Wählen Sie dunkler oder heller, um die Helligkeit zu ändern.

Akustische Hinweise

Melodien

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

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um die Melodie ein- oder auszuschalten.

Solo-Ton

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

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segment-Balken dargestellt.

- Wählen Sie niedriger oder höher, um die Tonhöhe zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um den Solo-Ton ein- oder auszuschalten.

Einstellungen

Tastenton

Bei jeder Berührung einer Sensortaste ertönt ein Tastenton.

Die Lautstärke dieses Tastentons wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie **leiser** oder **lauter**, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie **ein** oder **aus**, um den Tastenton ein- oder auszuschalten.

Einheiten

Gewicht

– g

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Gramm eingestellt.

– lb

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund eingestellt.

– lb/oz

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund/Unzen eingestellt.

Temperatur

– °C

Die Temperatur erscheint in Grad Celsius.

– °F

Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit.

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.

Pyrolyse

- Mit Empfehlung

Die Empfehlung zur Durchführung der Pyrolyse erscheint.

- ohne Empfehlung

Die Empfehlung zur Durchführung der Pyrolyse erscheint nicht.

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.

Einstellungen

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

Sie müssen die Inbetriebnahmesperre aktivieren, in dem Sie die Einstellung **ein** wählen.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen.

– ein

Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Backofen nutzen können, berühren Sie die Sensortaste neben **OK** mindestens 6 Sekunden lang.

– aus

Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt.

– ein

Die Tastensperre ist aktiviert. Bevor Sie eine Funktion nutzen können, müssen Sie die Sensortaste neben **OK** mindestens 6 Sekunden lang berühren. Die Tastensperre wird dann für einen kurzen Zeitraum deaktiviert.

– aus

Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

Katalysator

Die Geruchsreduzierung wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Geruchsreduzierung gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Katalysator ausgeschaltet.

- Wählen Sie **min.** oder **max.**, um die Geruchsreduzierung zu ändern.
- Wählen Sie **ein** oder **aus**, um den Katalysator ein- oder auszuschalten.

Händler

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

Messeschaltung

Wenn Sie die Messeschaltung aktiviert haben, **erscheint** Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht, **sobald** Sie den Backofen einschalten.

- ein

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

- aus

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

Werkeinstellungen

- Einstellungen

Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

- Eigene Programme

Alle eigenen Programme werden gelöscht.

- Vorschlagstemperaturen

Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

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

Sie können die Kurzzeit auch nutzen, 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).

Eine Kurzzeit kann maximal für 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden.

Tipp: Nutzen Sie in der Betriebsart Klimagaren  die Kurzzeit als Erinnerung, um die manuellen Dampfstöße zur gewünschten Zeit auszulösen.

Kurzzeit einstellen

Wenn Sie die Einstellung Tageszeit – Anzeige – aus gewählt haben, schalten Sie den Backofen ein, um die Kurzzeit einzustellen. Die ablaufende Kurzzeit wird dann bei ausgeschaltetem Backofen angezeigt.

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

■ Wählen Sie .

„0:00:00“ (Std:Min:Sek) erscheint.

■ Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Kurzzeit ein (6-2-0).

■ Bestätigen Sie mit OK.

Die Kurzzeit wird gespeichert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint die ablaufende Kurzzeit und Sie können sie im Display verfolgen.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, erscheint die Kurzzeit im unteren Bereich des Displays.

Nach Ablauf der Kurzzeit:

-  blinkt.
- Die Zeit wird hochgezählt.
- Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).
- Wählen Sie .

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie  oder die beleuchtete Sensortaste neben der ablaufenden Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Stellen Sie die neue Kurzzeit mit dem Ziffernblock ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie  oder die beleuchtete Sensortaste neben der ablaufenden Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Wählen Sie zurücksetzen.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Übersicht der Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.

Betriebsart	Vorschlags-temperatur	Temperaturbereich
Heißluft plus  Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.	160 °C	30–250 °C
Klimagaren  Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung.	160 °C	130–250 °C
Intensivbacken  Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag. Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.	170 °C	50–250 °C
Bratautomatic  Zum Braten. Während der Anbratphase wird der Backofen zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (ca. 230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Backofen selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.	160 °C	100–230 °C
Ober-/Unterhitze  Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.	180 °C	30–280 °C

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
Oberhitze  Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Oberseite bekommen soll.	190 °C	100–250 °C
Unterhitze  Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.	190 °C	100–280 °C
Grill groß  Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken. Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.	240 °C	200–300 °C
Grill klein  Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen. Nur der innere Bereich des Heizkörpers ist eingeschaltet und wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill  Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.	200 °C	100–260 °C
Bräunungsgaren  Für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie sparen bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten, wenn die Tür während des Garvorgangs geschlossen bleibt.	190 °C	100–250 °C

Tipps zum Energiesparen

Garvorgänge

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Garta-belle erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrige Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emailierter 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.
- Wenn möglich, stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer. Wenn vorhanden, nutzen Sie Automatikprogramme.
- 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.
- Bräunungsgaren  ist eine innovative Betriebsart mit optimaler Wärmenutzung. Sie sparen bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten, wenn die Tür während des Garvorgangs geschlossen bleibt.
- Nutzen 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 und im Display erscheint **Energiesparphase**. Die vorhandene Restwärme reicht aus, den Garvorgang zu beenden.
- Wenn Sie einen Garvorgang mit dem Miele Speisethermometer überwachen, schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus. Im Display erscheint **Energiesparphase**. Die vorhandene Restwärme reicht aus, den Garvorgang zu beenden.
- Wenn Sie die Pyrolyse-Reinigung durchführen wollen, starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

Einstellungen

- Schalten Sie die Tageszeitanzeige aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren (siehe Kapitel „Einstellungen“).
- Stellen Sie die Garraumbeleuchtung so ein, dass sie während eines Garvorgangs automatisch nach 15 Sekunden ausschaltet. Sie können sie jederzeit mit der Sensortaste  wieder einschalten.

Energiesparmodus

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

Bedienung Backofen

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

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

Betriebsart und Vorschlagstemperatur erscheinen.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Falls erforderlich, wählen Sie ändern, um zurück zur Temperatureinstellung zu gelangen (siehe Kapitel „Erweiterte Bedienung – Temperatur ändern“).

- Bestätigen Sie mit OK.

Soll- und Ist-Temperatur erscheinen.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

Nach dem Garvorgang:

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Kühlgebläse

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

Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus (siehe Kapitel „Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf“).

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

■ Wählen Sie ändern.

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Temperatur
- Kerntemp. (erscheint nur, wenn Sie das Speisethermometer verwenden. In diesem Fall können Sie keine Garzeit einstellen.)
- Garzeit
- Fertig um
- Start um (erscheint erst, sobald entweder Garzeit oder Fertig um eingestellt wurde.)
- Aufheizphase (erscheint nur in den Betriebsarten Heißluft plus , Brat-automatic , Ober-/Unterhitze  und Klimagaren , wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen.)
- Beheizungsart (erscheint nur in der Betriebsart Klimagaren . Sie können die Dampfstöße mit einer anderen Beheizungsart kombinieren.)
- Crisp function (Sie können die Feuchtereduktion für krosse Oberflächen oder Kuchen mit feuchtem Belag nutzen.)
- Betriebsart ändern (Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.)

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.

■ Wählen Sie ändern.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Betriebsart ändern erscheint.

■ Wählen Sie Betriebsart ändern.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Im Display erscheinen die geänderte Betriebsart und die zugehörige Vorschlagstemperatur.

■ Ändern Sie die Temperatur, falls erforderlich.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Die Betriebsart ist geändert.

Eingestellte Zeiten bleiben erhalten.

Temperatur ändern

Sobald Sie eine Betriebsart wählen, erscheint die entsprechende Vorschlagstemperatur mit dem möglichen Temperaturbereich (siehe Kapitel „Übersicht der Betriebsarten“).

- Wenn die Vorschlagstemperatur Ihren Rezeptangaben entspricht, bestätigen Sie mit *OK*.
- Wenn die Vorschlagstemperatur nicht Ihren Rezeptangaben entspricht, ändern Sie sie für diesen Garvorgang.

Sie können die Vorschlagstemperatur auch dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen (siehe Kapitel „Einstellungen – Vorschlagstemperaturen“).

Beispiel: Sie haben Heißluft plus  und 170 °C eingestellt und können die Temperaturänderung verfolgen.

Sie möchten die Soll-Temperatur auf 155 °C verringern.

- Wählen Sie *ändern*.
- Wählen Sie *Temperatur*.

Die Soll-Temperatur ist hell unterlegt.

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

Die geänderte Soll-Temperatur wird gespeichert.

- Bestätigen Sie abschließend mit *OK*, wenn Sie die Ist-Temperatur sehen und die Temperaturänderung verfolgen wollen.

Die geänderte Soll-Temperatur erscheint.

Schnellaufheizen

Schnellaufheizen dient zum Verkürzen der Aufheizphase.

In den Betriebsarten Heißluft plus , Bratautomatic , Ober-/Unterhitze  und Klimagaren  ist die Funktion Schnellaufheizen automatisch eingeschaltet, wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen.

Pizza und empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion Schnellaufheizen von oben zu schnell gebräunt. Schalten Sie bei der Zubereitung dieser Speisen die Funktion Schnellaufheizen aus.

Sie können Schnellaufheizen für den jeweiligen Garvorgang über den Menüpunkt Aufheizphase ausschalten.

Menüpunkt „Aufheizphase“

- schnell (Werkeinstellung)

Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse werden gleichzeitig eingeschaltet, damit der Backofen möglichst schnell die gewünschte Temperatur erreicht.

- normal

Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper werden eingeschaltet.

Um die Funktion Schnellaufheizen auszuschalten:

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Aufheizphase.
- Wählen Sie normal.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Bestätigen Sie abschließend mit OK, wenn Sie die Ist-Temperatur sehen und die Temperaturänderung verfolgen wollen.

Statt Schnellaufheizen erscheint Aufheizen.

Erweiterte Bedienung

Garraum vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

Bei folgenden Zubereitungen und Betriebsarten sollten Sie vorheizen:

Heißluft plus

- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

Ober-/Unterhitze

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten)
- empfindliche Teige (z. B. Biskuit)
- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

■ Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

■ Schalten Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während des Vorheizens die Funktion Schnellaufheizen aus.

■ Warten Sie die Aufheizphase ab.

Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

■ Geben Sie das Gargut in den Garraum.

Crisp function einsetzen (Feuchtereduktion)

Die Nutzung dieser Funktion ist sinnvoll bei feuchtem Gargut, das eine krosse Oberfläche erhalten soll, z. B. tiefgekühlte Pommes frites oder Kroketten sowie Krustenbraten.

Auch für Kuchen mit feuchtem Belag wie Pflaumen- oder Apfelkuchen ist diese Funktion geeignet.

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

Crisp function kann in jeder Betriebsart genutzt werden. Sie muss für jeden Garvorgang einzeln aktiviert werden. Die optimale Wirkung erzielen Sie, wenn Sie sie zu Beginn eines Garvorgangs aktivieren.

■ Wählen Sie ändern.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Crisp function erscheint.

■ Wählen Sie Crisp function.

■ Wählen Sie ein.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Die Feuchtereduktion ist aktiviert.

Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um können Sie Garvorgänge 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, beträgt 12:00 Stunden.

Eine Garzeit kann nicht eingestellt werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

– Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Fertig um kann nicht eingestellt werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist das Ende des Garvorgangs vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

– Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

Start um kann nur in Verbindung mit Garzeit oder Fertig um genutzt werden, außer bei Verwendung des Speisethermometers.

Garvorgang automatisch ausschalten

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:15 Uhr fertig sein.

Sie können Garzeit wählen und 0:30 Std einstellen oder Fertig um wählen und 12:15 Uhr einstellen.

Nach dieser Zeit oder zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang ausgeschaltet.

„Garzeit“ einstellen

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Garzeit.
- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Garzeit ein (3-0).
- Bestätigen Sie mit OK.

„Fertig um“ einstellen

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Fertig um.
- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Zeit ein, zu der das Gargut fertig sein soll (1-2-1-5).
- Bestätigen Sie mit OK.

Erweiterte Bedienung

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

- Garzeit und Fertig um
- Garzeit und Start um
- Fertig um und Start um

Beispiel: Es ist 11:30 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Garzeit und stellen Sie 0:30 Std ein.
- Wählen Sie Fertig um und stellen Sie 12:30 Uhr ein.

Start um wird automatisch berechnet. Im Display erscheint Start um 12:00.

Zu diesem Zeitpunkt schaltet der Garvorgang automatisch ein.

Ablauf eines Garvorgangs, der automatisch ein- und ausschaltet

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, Start um und die Startzeit.

Nach dem Start können Sie die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgen.

Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

Nach der Aufheizphase erscheint die verbleibende Garzeit (Restzeit).

Sie können den Ablauf der Garzeit verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

Garraumbeheizung und -beleuchtung schalten aus. Vorgang beendet erscheint.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel „Eigene Programme“) oder den Garvorgang über ändern zu verlängern.

Während der Abkühlphase bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ändern.

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Garvorgang abbrechen

- Wählen Sie ↶.
- Wenn Garvorgang abbrechen? erscheint, wählen Sie ja.

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

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.

Nach Auswahl der Betriebsart Klimagaren  stellen Sie die Temperatur ein und legen die Anzahl der Dampfstöße fest.

Zur Auswahl stehen:

- Automatischer Dampfstoß
Sie stellen die Wassermenge für einen Dampfstoß bereit. Der Backofen löst den Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase aus.
- 1 Dampfstoß
2 Dampfstöße
3 Dampfstöße
Entsprechend der Anzahl der Dampfstöße stellen Sie die Wassermenge bereit. Sie lösen die Dampfstöße selbst aus.

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.

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 das Rezeptheft „Backen – Braten – Klimagaren“ als Anhaltspunkt.

Ablauf eines Garvorgangs in der Betriebsart Klimagaren

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 geben Sie es in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

Die Vorschlagstemperatur (160 °C) erscheint.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Temperatur einstellen

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Anzahl der Dampfstöße einstellen

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

Zeitpunkt der Dampfstöße

Diese Auswahl erscheint nur, wenn Sie 1, 2 oder 3 Dampfstöße ausgewählt haben.

Tipp: Bei Auswahl von mehr als einem Dampfstoß sollte der 2. Dampfstoß frühestens 10 Minuten nach Start des Garvorgangs ausgelöst werden.

Dampfstöße manuell

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

- Wenn Sie die Dampfstöße selbst auflösen wollen, wählen Sie *Dampfstöße manuell*. Stellen Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt eine Kurzzeit  ein.

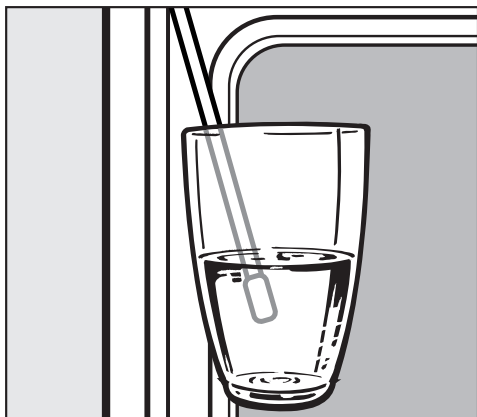
Dampfstöße zeitgesteuert

- Wenn Sie den Zeitpunkt für den jeweiligen Dampfstoß einstellen wollen, wählen Sie *Dampfst. zeitgesteuert*.
- Stellen Sie den gewünschten Zeitpunkt für jeden Dampfstoß ein. Der Backofen löst den jeweiligen Dampfstoß nach der eingestellten Zeit aus. Der Zeitablauf beginnt nach Start des Garvorgangs.
- 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 *Stop* oder *Start* unterbrechen und wieder fortsetzen.

- Entfernen Sie das Gefäß nach dem Einsaugvorgang.
- Bestätigen Sie den Hinweis, dass der Einsaugvorgang abgeschlossen ist, mit *OK*.
- 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 Ist-Temperatur erscheinen.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

Wenn Sie Dampfst. zeitgesteuert gewählt haben, erscheint nach der Aufheizphase die Uhrzeit, zu der der nächste Dampfstoß ausgelöst wird. Sie können diese Zeit vor dem Auslösen über den Menüpunkt ändern verschieben.

Beheizungsart ändern

Die Betriebsart Klimagaren  ist standardmäßig eine Kombination aus Heißluft plus und Feuchteunterstützung.

Sie können die Feuchteunterstützung mit einer anderen Beheizungsart kombinieren:

- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Bratautomatic

■ Wählen Sie ändern.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Beheizungsart erscheint.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang wird mit der geänderten Beheizungsart fortgeführt.

Dampfstöße auslösen

 Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.
Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür. Darüber hinaus führt der Niederschlag von Wasserdampf auf den Sensortasten zu verlängerten Reaktionszeiten der Tasten.

Automatischer Dampfstoß

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst.

Das Wasser wird in den Garraum verdampft. Während der Dampfstoß erfolgt, erscheint  im Display.

Nach dem Dampfstoß erlischt  im Display.

■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

1, 2 oder 3 Dampfstöße

Dampfstöße manuell

Wenn Sie Dampfstöße manuell gewählt haben, können Sie die Dampfstöße auslösen, sobald die Sensortaste  beleuchtet ist.

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 Rezeptheft „Backen – Braten – Klimagaren“. Stellen Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt eine Kurzzeit  ein.

■ Wählen Sie .

Der Dampfstoß wird ausgelöst, die Tastenbeleuchtung erlischt und  erscheint im Display.

■ Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen.

Am Ende eines jeden Dampfstoßes erlischt  im Display.

■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

Dampfstöße zeitgesteuert

Der Backofen löst den jeweiligen Dampfstoß nach der eingestellten Zeit aus.

Restwasserverdampfung

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 der Betriebsart Klimagaren  oder eines Automatikprogramms mit Feuchteunterstützung erscheint Restwasser verdampfen? mit den Optionen überspringen und ja.

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

Ablauf der Restwasserverdampfung

Bei der Restwasserverdampfung wird der Backofen aufgeheizt und das verbliebene Wasser in den Garraum verdampft.

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

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.

Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.

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

Restwasserverdampfung sofort durchführen

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.

Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren  oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen? **erscheint.**

- Wählen Sie ja.

Restwasser verdampfen und eine Zeitanzeige erscheinen.

Die Restwasserverdampfung startet. Sie können den Ablauf verfolgen.

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

Am Ende der Restwasserverdampfung erscheint Vorgang beendet.

- Berühren Sie .

Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart Klimagaren  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 die Betriebsart Klimagaren  oder ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung.

Restwasser verdampfen? **erscheint.**

- Wählen Sie überspringen.

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

Bei der nächsten Auswahl der Betriebsart Klimagaren  oder einem Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung sowie beim Ausschalten des Backofens werden Sie erneut aufgefordert, die Restwasserverdampfung durchzuführen.

Ihr Backofen verfügt für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen. Sie wählen einfach das zu Ihrem Gargut passende Programm und folgen den Hinweisen im Display.

Übersicht der Speisenkategorien

Die Automatikprogramme rufen Sie über Automatikprogramme auf.

- Kuchen
- Gebäck
- Pizza, Quiche & Co
- Fleisch
- Wild
- Geflügel
- Fisch
- Aufläufe & Gratins
- Gefriergerichte
- Dessert

Automatikprogramme nutzen

- Wählen Sie Automatikprogramme.

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Speisenkategorie.

Die zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

Die einzelnen Schritte bis zum Start eines Automatikprogramms werden übersichtlich im Display dargestellt.

Abhängig vom Automatikprogramm erhalten Sie folgende Hinweise:

- Brat- oder Backform
- Ebene
- Verwendung des Speisenthermometers
- benötigte Wassermenge bei Automatikprogrammen mit Feuchteunterstützung
- Garzeit

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Tipp: Eine Rezeptauswahl zu den Automatikprogrammen finden Sie im Rezeptheft „Backen – Braten – Klimagaren“.

Automatikprogramme

Hinweise zur Nutzung

- Bei der Nutzung 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 nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. Flüssigkeit zugeben um ...).
- 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.
- Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Insbesondere bei der Verwendung des Speisethermometers hängt die Garzeit vom Erreichen der Kerntemperatur ab. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

- Sie können bis zu zehn 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 Eigene Programme.

Wenn Sie noch kein eigenes Programm erstellt haben, erscheint Programm erstellen.

- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn Sie bereits eigene Programme erstellt haben, erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den 1. Garschritt festlegen. Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

Alle Einstellungen für den 1. Garschritt sind festgelegt.

Sie können die Einstellungen für Aufheizphase und Crisp function ändern, je nach gewählter Betriebsart und eingestellter Temperatur.

- Wählen Sie weitere Parameter.

- Wählen Sie die gewünschten Einstellungen aus.

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.

Eigene Programme

- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie Programm abschließen.

Anschließend legen Sie die Ebene(n) für Ihr Gargut fest:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschte(n) Ebene(n).

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

Wenn Sie Ihr Programm ändern möchten, wählen Sie ändern. Sie können die einzelnen Garschritte ändern oder Garschritte hinzufügen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und wählen Sie übernehmen.

Sie können Ihr eigenes Programm nun speichern, ändern, sofort starten oder einen Zeitpunkt einstellen, zu dem das Programm automatisch ein- oder ausgeschaltet werden soll.

- Wählen Sie speichern.

Anschließend geben Sie den Programmnamen ein. Neben dem Alphabet finden Sie folgende Symbole:

Sym- bol	Bedeutung
_	Leerzeichen
ABC	Alphabet in Großbuchstaben
abc	Alphabet in Kleinbuchstaben
123	Ziffern von 0 bis 9 und Bindestrich -

- Berühren Sie die Sensortasten neben den Symbolen, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.
- Wählen Sie auswählen.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

Die Zeichen können Sie nacheinander mit ↵ löschen.

Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.
- Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, wählen Sie speichern.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Eigene Programme starten

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.

Im Display erscheint eine Auswahlliste:

- Sofort starten

Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.

- Später starten

Erscheint nur, wenn Sie das Speisethermometer verwenden. Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

- Garschritte ändern

Dieser Menüpunkt ist im Kapitel „Eigene Programme ändern“ beschrieben.

- 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.

Eigene Programme

Eigene Programme ändern

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie Garschritte ändern.

Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt ändern oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Wählen Sie den gewünschten Garschritt oder Garschritt hinzufügen.
- Ändern Sie das Programm nach Ihren Wünschen (siehe Kapitel „Eigene Programme erstellen“).
- Kontrollieren Sie die Einstellungen und wählen Sie übernehmen.
- Wählen Sie speichern.

Die geänderten Garschritte in Ihrem Programm werden gespeichert.

- Ändern Sie den Namen, falls erforderlich (siehe Kapitel „Eigene Programme erstellen“) und wählen Sie speichern.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Name ändern

- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programme bearbeiten.
- Wählen Sie Programm ändern.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie Name ändern.
- Ändern Sie den Namen (siehe Kapitel „Eigene Programme erstellen“) und wählen Sie speichern.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Der geänderte Name Ihres Programms wird gespeichert.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme.

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Wählen Sie Programme bearbeiten.
- Wählen Sie Programm löschen.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Bestätigen Sie die Frage, ob das Programm gelöscht werden soll, mit ja.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können auch alle eigenen Programme gleichzeitig löschen (siehe Kapitel „Einstellungen – Werkeinstellungen – Eigene Programme“).

Backen

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus , Intensivbacken , Klimagaren  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

Backform

Die Wahl der Backform hängt von der Betriebsart und der Zubereitung ab.

- Heißluft plus , Intensivbacken , Klimagaren :
Backblech, Universalblech, Backformen aus jedem backofentauglichen Material.
- Ober-/Unterhitze :
Matte und dunkle Backformen.
Vermeiden Sie helle Formen aus blankem Material, da sie eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form ergeben und unter ungünstigen Umständen das Backgut nicht gar wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
Kastenformen oder längliche Formen stellen Sie am besten quer auf den Rost, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

Backpapier, Einfetten

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.

Backpapier ist erforderlich bei:

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

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

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

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Backzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Backgut ist unter Umständen nicht gar.

Backzeit

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Backgut gar.

Ebene

Die Ebene, in die Sie Ihr Backgut einschieben, ist abhängig von der Betriebsart und der Anzahl der Bleche.

– Heißluft plus

- 1 Blech: Ebene 2
- 2 Bleche: Ebenen 1+3/2+4
- 3 Bleche: Ebenen 1+3+5

Wenn Sie Universalblech und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwenden, schieben Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche ein.

Backen Sie feuchtes Gebäck und Kuchen maximal in zwei Ebenen gleichzeitig.

– Klimagaren

- 1 Blech: Ebene 2

– Intensivbacken

- 1 Blech: Ebene 1 oder 2

– Ober-/Unterhitze

- 1 Blech: Ebene 1 oder 2

Backen

Backtabellen

Rührteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Muffins (1 Blech)		140–150 ²⁾	2	35–45
	 ¹⁾	150–160 ²⁾	2	30–40
Muffins (2 Bleche)		140–150 ²⁾	2+4	35–45 ⁵⁾
Small Cakes (1 Blech) *		150 ²⁾	2	25–40
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20–30
Small Cakes (2 Bleche) *		150 ^{2) 3)}	2+4	25–35
Kleingebäck/Plätzchen (1 Blech)		140–150 ^{2) 4)}	2	25–35
	 ¹⁾	150–160 ^{2) 3)}	3	15–25
Kleingebäck/Plätzchen (2 Bleche)		140–150 ^{2) 4)}	2+4	25–35 ⁵⁾
Sandkuchen		150–160 ²⁾	2	60–70
	 ¹⁾	150–160 ^{2) 3) 4)}	2	60–70
Napfkuchen		150–160	2	50–60
	 ¹⁾	170–180	2	55–65

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit

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

- 1) Schalten Sie den Katalysator aus, bevor Sie den Garvorgang starten. Wählen Sie Einstellungen  – Katalysator – aus.
- 2) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 3) Heizen Sie den Garraum vor.
- 4) Stellen Sie Betriebsart und Temperatur ein und wählen Sie zusätzlich ändern – Crisp function – ein.
- 5) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Rührteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 [min]
Rührkuchen (Blech)		150–160 ¹⁾	2 25–35
		150–160 ^{1) 2)}	2 25–35
Marmor-, Nusskuchen (Form)		150–160	2 60–80
		150–160	2 60–80
Obstkuchen mit Baiser/Guss (Blech)		150–160 ¹⁾	2 40–50
		170–180 ¹⁾	2 45–55
Obstkuchen (Blech)		150–160	2 35–45
		160–170	2 35–55
Obstkuchen (Form)		150–160	2 55–65
		170–180 ^{1) 2) 3)}	2 35–45
Tortenboden		150–160 ¹⁾	2 25–35
		170–180 ^{1) 2)}	2 15–25

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur /  Ebene /  Backzeit

- 1) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 2) Heizen Sie den Garraum vor.
- 3) Stellen Sie Betriebsart und Temperatur ein und wählen Sie zusätzlich ändern – Crisp function – ein.

Backen

Knetteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 [min]	 [min]
Kleingebäck (1 Blech)		140–150 ²⁾	2	20–30
		160–170 ^{2) 3)}	3	15–25
Kleingebäck (2 Bleche)		140–150 ²⁾	1+3	20–30 ⁴⁾
Spritzgebäck (1 Blech) *		140 ²⁾	2	30–40
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20–30
Spritzgebäck (2 Bleche) *		140 ²⁾	1+3	35–45 ⁴⁾
Tortenboden		150–160	2	35–45
		170–180 ³⁾	2	20–30
Streuselkuchen		150–160	2	45–55
		170–180	2	45–55
Quarktorte		150–160 ²⁾	2	80–95
		170–180 ²⁾	2	75–85
		150–160	2	80–90

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur /  Ebene /  Backzeit

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

- 1) Schalten Sie den Katalysator aus, bevor Sie den Garvorgang starten. Wählen Sie Einstellungen  – Katalysator – aus.
- 2) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 3) Heizen Sie den Garraum vor.
- 4) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Knetteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Apfelkuchen (Apple pie) (Form Ø 20 cm) *		160 ¹⁾	2	90–100
		180 ¹⁾	1	80–95
Apfelkuchen, gedeckt		160–170 ¹⁾	2	50–70
		170–180 ^{1) 2) 3)}	2	60–70
		160–170	2	50–70
Obstkuchen mit Guss (Form)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	2	55–65
Wähe (Blech)		220–230 ²⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit

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

1) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.

2) Heizen Sie den Garraum vor.

3) Stellen Sie Betriebsart und Temperatur ein und wählen Sie zusätzlich ändern – Crisp function – ein.

Backen

Hefeteig/Quark-Öl-Teig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Gugelhupf		150–160¹⁾	2	50–60
		160–170 ¹⁾	2	50–60
Stollen		150–160	2	45–65
		160–170	2	45–60
Streuselkuchen		150–160	2	35–45
		170–180²⁾	3	35–45
Obstkuchen (Blech)		160–170	2	40–50
		170–180²⁾	3	40–50
Teigtaschen mit Obst (1 Blech)		150–160	2	25–30
		160–170	2³⁾	25–30
Teigtaschen mit Obst (2 Bleche)		150–160	1+3	25–30 ⁴⁾

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit

- 1) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 2) Stellen Sie Betriebsart und Temperatur ein und wählen Sie zusätzlich ändern – Crisp function – ein.
- 3) Für Hefeteig. Verwenden Sie bei Quark-Öl-Teig Ebene 3.
- 4) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Hefeteig/Quark-Öl-Teig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Weißbrot		180–190	2	35–45
		190–200	2	30–40
Vollkornbrot		180–190	2	55–65
		200–210¹⁾	2	45–55
Pizza (Blech)		170–180	2	30–45
		190–200^{1) 2)}	2³⁾	30–45
		170–180	2³⁾	30–45
Zwiebelkuchen		170–180	2	30–40
		180–190^{1) 2)}	2	25–35
		170–180	2	30–40
Hefeteig aufgehen lassen		35	⁴⁾	15–30
		35	⁴⁾	15–30

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit

- 1) Heizen Sie den Garraum vor.
- 2) Stellen Sie Betriebsart und Temperatur ein und wählen Sie zusätzlich ändern – Crisp function – ein.
- 3) Für Hefeteig. Verwenden Sie bei Quark-Öl-Teig Ebene 3.
- 4) Das Gefäß kann direkt auf den Garraumboden gestellt werden. Je nach Größe des Gefäßes können auch die Aufnahmegitter herausgenommen werden. Wenn Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze  verwenden, legen Sie zusätzlich den Rost auf den Garraumboden.

Backen

Biskuitteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Tortenboden (2 Eier)		160–170 ²⁾	2	20–30
		160–170^{2) 3)}	2	15–25
Biskuittorte (4–6 Eier)		170–180 ²⁾	2	20–35
	 ¹⁾	150–160^{2) 3)}	2	30–45
Wasserbiskuit *		180²⁾	2	25–35
	 ¹⁾	150–170^{2) 3)}	2	20–45
Rolle		170–180 ^{2) 3)}	2	13–25
	 ¹⁾	180–190^{2) 3)}	2	12–25

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit

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

- 1) Schalten Sie den Katalysator aus, bevor Sie den Garvorgang starten. Wählen Sie Einstellungen  – Katalysator – aus.
- 2) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 3) Heizen Sie den Garraum vor.

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Windbeutel (1 Blech)		160–170	2	30–45
		180–190 ^{1) 2) 3)}	3	25–35
Windbeutel (2 Bleche)		160–170³⁾	1+3	30–45⁴⁾
Blätterteig (1 Blech)		170–180	2	20–30
		190–200	3	20–30
Blätterteig (2 Bleche)		170–180	1+3	20–30⁴⁾
Makronen (1 Blech)		120–130	2	25–50
		120–130 ^{1) 2) 3)}	3	25–45
Makronen (2 Bleche)		120–130	1+3	25–50⁴⁾

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit

- 1) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 2) Heizen Sie den Garraum vor.
- 3) Stellen Sie Betriebsart und Temperatur ein und wählen Sie zusätzlich ändern – Crisp function – ein.
- 4) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Braten

Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus , Klimagaren , Bratautomatic , Ober-/Unterhitze  oder Automatikprogramme verwenden.

Geschirr

Sie können jedes backofentaugliche Geschirr verwenden:

Bräter, Bratentopf, temperaturbeständige Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.

Wir empfehlen das Braten im Bräter, da genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt.

Darüber hinaus bleibt der Garraum sauberer als beim Braten auf dem Rost.

Tipps

- Bräunung: Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Ruhezeit: Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Alufolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Braten von Geflügel: Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Hinweise zu den Brattabellen

In den Tabellen sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

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

Temperatur

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  oder Bratautomatic  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 Bräter.

Vorheizen

Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet.

Bratzeit

Sie können die Bratzeit ermitteln, 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

Die Bratzeit 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.

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

Ebene ⁵₁

Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.

Braten

Brattabellen

Rind, Kalb

Gericht		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁷⁾ [°C]
Rinderbraten, ca. 1 kg	 / 	170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140⁵⁾	
Rinderfilet, ca. 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190⁴⁾	2	20–50	
Roastbeef, ca. 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190⁴⁾	2	30–60	
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	 / 	190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
	 ³⁾	190–200	2	70–90⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵ Ebene /  Bratzeit /  Kerntemperatur

 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Klimagaren /  Ober-/Unterhitze

- 1) Verwenden Sie das Universalblech. Braten Sie vorher das Fleisch auf dem Kochfeld an.
- 2) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie einen Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs aus.
- 3) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 4) Heizen Sie den Garraum vor.
Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 5) Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 6) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 7) Wenn Sie das Speisethermometer verwenden, geben Sie die dem Gargut entsprechende Kerntemperatur ein.
- 8) Je nach gewünschtem Gargrad: rare/englisch: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done/durch: 60–70 °C

Schwein

Gericht		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ³⁾ [°C]
Schweinebraten/ Rollbraten, ca. 1 kg	 / 	160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–130 ²⁾	
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg	 / 	170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	180–190	2	120–160 ²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Kasseler, ca. 1 kg	 / 	150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
	 ¹⁾	150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Hackbraten, ca. 1 kg	 / 	170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80 ²⁾	

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Bratzeit / ³⁾ Kerntemperatur

 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Klimagaren /  Ober-/Unterhitze

- 1) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 2) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 3) Wenn Sie das Speisethermometer verwenden, geben Sie die dem Gargut entsprechende Kerntemperatur ein.

Braten

Lamm, Wild

Gericht		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ⁵⁾ [°C]
Lammkeule, ca. 1,5 kg	 / 	170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110³⁾	
Lammrücken, ca. 1,5 kg	 / 	220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240²⁾	3	40–60⁴⁾	
Wildbraten, ca. 1 kg	 / 	200–210	2	80–100³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Bratzeit / ⁵⁾ Kerntemperatur

 Heißluft plus /  Bratautomat / ¹⁾ Klimagaren /  Ober-/Unterhitze

- 1) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren ¹⁾ verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 2) Heizen Sie den Garraum vor.
- 3) Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 4) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 5) Wenn Sie das Speisethermometer verwenden, geben Sie die dem Gargut entsprechende Kerntemperatur ein.

Geflügel, Fisch

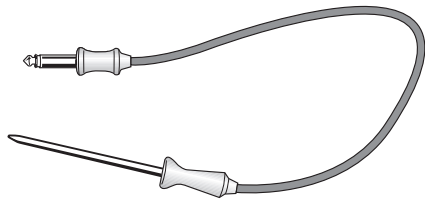
Gericht		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ³⁾ [°C]
Geflügel, 0,8–1 kg	 / 	180–190	2	60–70	85–90
		190–200	2	60–70	
Geflügel, ca. 2 kg	 / 	180–190	2	100–120	85–95
		190–200	3	100–120	
Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg	 / 	180–190	2	110–130	85–95
		190–200	3	110–130	
Geflügel, ca. 4 kg	 / 	160–170	2	120–160²⁾	85–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg	 / 	160–170	2	45–55	75–80
	 ¹⁾	160–170	2	45–55	
		180–190	2	45–55	

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵ Ebene /  Bratzeit / ³⁾ Kerntemperatur

 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Klimagaren /  Ober-/Unterhitze

- 1) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 2) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 3) Wenn Sie das Speisenthermometer verwenden, geben Sie die dem Gargut entsprechende Kerntemperatur ein.

Speisethermometer



Mit dem Speisethermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

Funktionsweise

Die Metallspitze des Speisethermometers wird in das Gargut gesteckt. Sie beinhaltet einen Temperatursensor. Dieser misst die sogenannte Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs. Der Anstieg der Kerntemperatur im Gargut spiegelt den Garzustand wider. Je nachdem, ob Sie z. B. einen Braten medium oder durchgebraten mögen, stellen Sie eine niedrigere oder höhere Kerntemperatur ein.

Die Kerntemperatur kann bis 99 °C eingestellt werden. Angaben zum Gargut und den entsprechenden Kerntemperaturen finden Sie in der Brattabelle und im Kapitel „Niedertemperaturgaren“.

Garvorgänge mit und ohne Speisethermometer haben eine vergleichbare Garzeit.

Verwendungsmöglichkeiten

Bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie aufgefordert, das Speisethermometer zu verwenden.

Darüber hinaus können Sie es auch bei Eigenen Programmen und folgenden Betriebsarten einsetzen:

- Bratautomatic 
- Heißluft plus 
- Intensivbacken 
- Ober-/Unterhitze 
- Klimagaren 
- Umluftgrill 

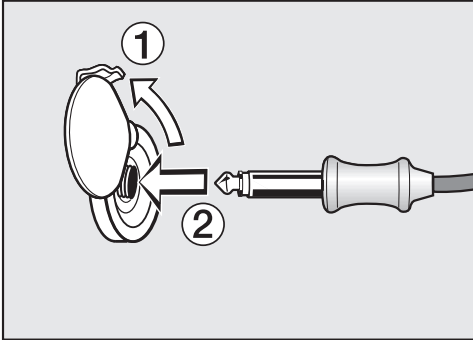
Wichtige Hinweise zur Verwendung

- Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost mit Universalblech legen.
- Die Metallspitze des Speisethermometers muss komplett in das Gargut eingestochen werden und ungefähr den Kern erreichen.
- Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im Brustbereich. Tasten Sie dazu den Brustbereich mit Daumen und Zeigefinger ab, um die dickste Stelle zu finden.
- Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.

- Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in der Brattabelle angegebenen Kerntemperaturbereichs.
- Bei der Verwendung eines Bratschlauches/-beutels oder Alufolie stechen Sie das Speisethermometer durch die Folie bis zum Kern des Garguts. Sie können es auch mit dem Fleisch in die Folie geben. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Foliherstellers.

Speisethermometer verwenden

- Stechen Sie die Metallspitze des Speisethermometers komplett in das Gargut ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.



- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie Betriebsart oder Automatikprogramm.
- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Temperatur ein, falls erforderlich.

- Stellen Sie mit dem Ziffernblock die Kerntemperatur ein, falls erforderlich.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen. Wählen Sie dazu den Menüpunkt **Start** um.

Der Zeitpunkt für das Ende kann ungefähr abgeschätzt werden, da die Dauer eines Garvorgangs mit Speisethermometer in etwa der Dauer eines Garvorgangs ohne Speisethermometer entspricht.

Garzeit und Fertig um können nicht eingestellt werden, da die Gesamtzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängt.

Braten

Restzeitanzeige

Wenn bei einem Garvorgang die eingestellte Temperatur höher als 140 °C ist, erscheint nach einer bestimmten Zeit die verbleibende, geschätzte Dauer des Garvorgangs (Restzeit).

Die Restzeit errechnet sich aus der eingestellten Gartemperatur, der eingestellten Kerntemperatur und dem Verlauf des Kerntemperaturanstiegs.

Die zu Beginn angezeigte Restzeit ist ein Schätzwert. Da sich die Restzeit während des ablaufenden Vorgangs immer wieder neu berechnet, korrigiert sich die Anzeige ständig und wird immer genauer.

Alle Restzeit-Informationen werden gelöscht, wenn die Gar- oder Kerntemperatur verändert wird oder wenn eine andere Betriebsart gewählt wird. Wenn die Tür längere Zeit geöffnet war, wird die Restzeit wieder neu berechnet.

Zwischen Restzeitanzeige und Kerntemperaturanzeige wechseln

Sobald die Restzeit erscheint, können Sie zwischen Restzeitanzeige und Kerntemperaturanzeige wechseln..

- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Status.
- Wählen Sie, ob die Restzeit oder die Kerntemperatur im Display erscheinen soll.
- Bestätigen Sie mit OK.

Restwärmenutzung

Kurz vor Ende des Garvorgangs schaltet die Garraumbeheizung aus. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

Durch diese automatische Nutzung der Restwärme wird Energie gespart.

Im Display wird diese Energiesparfunktion durch **Energiesparphase** angezeigt. Die gemessene Kerntemperatur erscheint dann nicht mehr.

Das Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse bleiben eingeschaltet.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist,

- erscheint Vorgang beendet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

Tipp: Wenn das Fleisch noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart sein sollte, stechen Sie das Speisethermometer an einer anderen Stelle ein und wiederholen Sie den Vorgang.

Dieses Garverfahren 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 es 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.

Tipps

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

Die Garzeit beträgt ca. 2–4 Stunden und ist abhängig von Gewicht und Größe des Fleischstückes sowie vom gewünschten Gargrad und der Bräunung.

Garzeiten/Kerntemperaturen

Fleisch	 [min]	 [°C]
Rinderfilet	80–100	59
Roastbeef		
– rare/englisch	50–70	48
– medium	100–130	57
– well done/durch	160–190	69
Schweinefilet	80–100	63
Kasseler *	140–170	68
Kalbsfilet	80–100	60
Kalbsrücken *	100–130	63
Lammrücken *	50–80	60

 Garzeit

 Kerntemperatur

* ohne Knochen

Nach dem Garvorgang

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

Niedertemperaturgaren

Spezialanwendung „NT-Garen“ nutzen

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie NT-Garen.
- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display. Lassen Sie beim Vorheizen Rost und Universalblech im Garraum.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.



Verbrennungsgefahr!

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

- Sobald Speisethermometer verwenden erscheint, legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost und stechen Sie das Speisethermometer ein, so dass die Metallspitze komplett im Fleischkern steckt.

Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel „Braten – Speisethermometer“.



Verbrennungsgefahr!

Der Oberhitze-/Grillheizkörper ist heiß.

- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.
- Schließen Sie die Tür.

Nach Ablauf des Programms erscheint Vorgang beendet und ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

Wenn das Fleisch noch nicht nach Ihren Wünschen gegart sein sollte, können Sie den Garvorgang verlängern.

Niedertemperaturgaren mit manueller Temperatureinstellung

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.
Verwenden Sie zum Vorheizen nicht die Funktion Schnellaufheizen.

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Ebene 2.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze  und eine Temperatur von 130 °C.
- Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizen aus, indem Sie ändern – Aufheizphase – normal wählen.
- Heizen Sie den Garraum samt Universalblech und Rost ca. 15 Minuten vor.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.



Verbrennungsgefahr!

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.
- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie Temperatur und stellen Sie 100 °C ein.
- Garen Sie das Fleisch zu Ende.

Sie können den Garvorgang automatisch ausschalten lassen (siehe Kapitel „Erweiterte Bedienung – Garzeiten einstellen“).

Grillen



Verbrennungsgefahr!

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.

Betriebsarten

Grill groß

Zum Grillen von flachem Grillgut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen.

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

Grill klein

Zum Grillen von flachem Grillgut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.

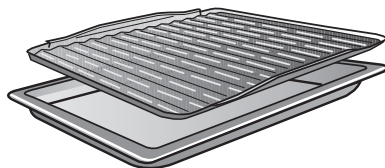
Nur der innere Bereich des Oberhitze-/Grillheizkörpers wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Hähnchen.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse schalten abwechselnd ein.

Geschirr



Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden). Letzteres schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Verwenden Sie nicht das Backblech.

Grillgut vorbereiten

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 sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

Grillen

- Legen Sie den Rost oder das Grill- & Bratblech (falls vorhanden) auf das Universalblech.
- Legen Sie das Grillgut darauf.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.



Verbrennungsgefahr!

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

- Schieben Sie das Grillgut in die entsprechende Ebene (siehe Grilltabelle).
- Schließen Sie die Tür.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Grillen

Hinweise zur Grilltabelle

In der Tabelle sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzesten Zeit.

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

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Vorheizen

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

Ebene ⁵₁

Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Grillguts.

- Flaches Grillgut: Ebene 3 oder 4
- Grillgut mit größerem Durchmesser: Ebene 1 oder 2

Grillzeit

- Flache Fleisch-/Fischscheiben benötigen pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit. Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Garprobe

Wenn Sie feststellen wollen, wie weit das Fleisch gegart ist, drücken Sie mit einem Löffel darauf:

rare/eng- lisch:	Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
medium:	Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
well done/ durch:	Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.

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

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

Grilltabelle

Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Grillgericht		 / 			
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	4/5	300 ²⁾	10–17	260 ²⁾	10–17
Burger *	4	300	12–24	–	–
Schaschlik	4	220	12–17	220	12–17
Geflügelspieße	4	220	12–17	220	12–17
Nackensteaks	4	275	13–22	240	13–22
Leber	3	220	8–12	220	8–12
Frikadellen	4	275	10–20	240	17–22
Bratwurst	3	220	8–15	220	10–17
Fischfilet	4	220	15–25	220	15–22
Forellen	4	220	15–25	220	15–22
Toast *	3	300 ³⁾	5–8	–	–
Hawaii-Toast	3	220	8–12	220	8–12
Tomaten	3	220	6–10	220	8–12
Pfirsiche	2/3	275	5–10	220	5–10
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen, ca. 1,2 kg	1 ¹⁾	220	60–70	190	60–70
Schweinshaxe, ca. 1 kg	2	–	–	180	80–90

 Grill groß/  Grill klein /  Umluftgrill

 ⁵ Ebene /  Temperatur /  Grillzeit

* Die Einstellungen gelten in der Betriebsart Grill groß  auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

- 1) Verwenden Sie Ebene 2 in der Betriebsart Umluftgrill .
- 2) Stellen Sie Betriebsart und Temperatur ein und wählen Sie zusätzlich ändern – Crisp function – ein.
- 3) Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper nicht vor.

Spezialanwendungen

Zusätzlich zu den Automatikprogrammen verfügt Ihr Backofen über eine Vielzahl von Spezialanwendungen.

- Auftauen
- Dörren
- Erhitzen
(Erwärmen von Tellergerichten)
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- NT-Garen
Diese Spezialanwendung ist im Kapitel „Niedertemperaturgaren“ beschrieben.
- Pizza
- Sabbat-Programm

Außerdem finden Sie in diesem Kapitel Informationen zu den folgenden Anwendungen:

- Bräunungsgaren
- Einkochen
- Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Auftauen

Dieses Programm wurde zum schonenden Auftauen von Gefriergut entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 25 und 50 °C einstellen.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Auftauen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.



Salmonellengefahr!

Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit. Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

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.

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Gefrierguts:

Gefriergut	 [g]	 [min]
Hähnchen	800	90–120
Fleisch	500	60–90
	1000	90–120
Bratwurst	500	30–50
Fisch	1000	60–90
Erdbeeren	300	30–40
Butterkuchen	500	20–30
Brot	500	30–50

 Gewicht /  Auftauzeit

Spezialanwendungen

Dörren

Dieses Programm wurde für das traditionelle Konservieren durch Dörren (Trocknen) entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 80 und 100 °C einstellen.

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

■ Bereiten Sie das Trockengut vor.

- Äpfel eventuell schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.
- Pflaumen eventuell entkernen.
- Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
- Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
- Pilze putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden.
- Petersilie oder Dill von dicken Stängeln befreien.

■ Verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig auf dem Universalblech.

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

■ Wählen Sie Spezialanwendungen.

■ Wählen Sie Dörren.

■ Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Trockengut	⌚ [min]
Obst	120–480
Gemüse	180–480
Kräuter *	50–60

⌚ Trockenzeit

* Da bei diesem Programm das Gebläse eingeschaltet ist, verwenden Sie zum Trocknen von Kräutern die Betriebsart Ober-/Unterhitze  mit einer Temperatur von 80–100 °C.

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



Verbrennungsgefahr!

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 es in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Erhitzen

Dieses Programm wurde für das Erwärmen von Tellergerichten entwickelt und arbeitet mit Feuchteunterstützung.

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

- Stellen Sie die zu erwärmenden Speisen ohne Abdeckung auf den Rost.
- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Erhitzen.
Zur Auswahl stehen:
 - Braten mit Gemüse
 - Braten mit Kartoffeln
 - Braten mit Klößen
 - Braten mit Nudeln
 - Fisch mit Gemüse
 - Fisch mit Kartoffeln
 - Gemüseauflauf
 - Nudelaufauf
 - Nudelgerichte m. Soße
 - Pizza
 - Ragout mit Soße
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.



Verbrennungsgefahr!

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

Geschirr wärmen

Dieses Programm wurde für das Erwärmen von Geschirr entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 50 und 80 °C einstellen.

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 Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Geschirr wärmen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.



Verbrennungsgefahr!

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

Spezialanwendungen

Hefeteig gehen lassen

Dieses Programm wurde für das Gehen von Hefeteig ohne Feuchteunterstützung entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 30 und 50 °C einstellen.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Hefeteig gehen lassen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Wenn Sie Hefeteig mit Feuchteunterstützung gehen lassen wollen, nutzen Sie die entsprechenden Automatikprogramme.

Pizza

Dieses Programm wurde für das Backen von Pizza entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 160 und 250 °C einstellen.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Pizza.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sabbat-Programm

Das Sabbath-Programm dient zur Unterstützung religiöser Bräuche.

Nachdem Sie das Sabbath-Programm ausgewählt haben, wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Der Programmablauf wird erst durch Öffnen und Schließen der Tür gestartet:

- Nach ca. 5 Minuten startet der Garvorgang in der Betriebsart Ober-/Unterhitze  oder Unterhitze .
- Der Backofen heizt auf die von Ihnen eingestellte Temperatur und hält diese Temperatur für maximal 72 Stunden.
- Die Garraumbeleuchtung geht nicht an (auch nicht, wenn die Tür geöffnet wird).

Wenn unter Einstellungen – Beleuchtung – ein ausgewählt ist, bleibt die Beleuchtung während des Programmablaufs eingeschaltet.

- Im Display wird dauerhaft Sabbath-Programm angezeigt.
- Die Tageszeit wird nicht angezeigt.

Ein gestartetes Sabbath-Programm kann nicht geändert oder unter Eigene Programme gespeichert werden.

Sabbat-Programm nutzen

Der Vorgang kann nur beendet werden, indem Sie den Backofen ausschalten.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Sabbath-Programm.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Wenn eine Kurzzeit abläuft, kann das Sabbath-Programm nicht gestartet werden.

- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Jetzt ist der Backofen einsatzbereit.

- Wenn Sie den Garvorgang starten wollen, öffnen Sie die Tür.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Tür.

Die Garraumbeheizung schaltet nach 5 Minuten ein.

Falls Sie das Programm vorzeitig beenden möchten:

- Schalten Sie den Backofen aus.

Spezialanwendungen

Bräunungsgaren

Die Betriebsart Bräunungsgaren ist geeignet für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Durch die optimale Wärmenutzung sparen Sie bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten bei vergleichbar guten Garergebnissen.

Diese Betriebsart ist nicht für größere Mengen geeignet, bei denen ein Durchbacken von frischem Teig erfolgen soll (z. B. Biskuitteig, Obstkuchen oder Small Cakes). Dabei wird keine Energieersparnis erzielt.

Sie können eine Temperatur zwischen 100 und 250 °C einstellen.

- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie Bräunungsgaren und ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Für eine optimale Energieersparnis halten Sie die Tür während des Garvorgangs geschlossen.

Anwendungsbeispiele:

Gericht	 [°C]	 [min]
Ausstechplätzchen	150	25–30
Ratatouille	180	40–60
Fischfilet in Folie, ca. 500 g	200	25–30
Tiefkühlpizza, vorgebacken	200	20–25
Schinkenbraten, ca. 1,5 kg	160	130–160
Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg	180	160–180

 Temperatur /  Garzeit

- Verwenden Sie je nach Höhe des Garguts Ebene 1 oder 2.
- Die angegebenen Zeiten gelten für den nicht vorgeheizten Garraum.
- Garen Sie Bratenstücke zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach drei Viertel der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- Prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Einkochen

Einkochbehälter



Verletzungsgefahr!

Beim Erhitzen von geschlossenen Dosen entsteht darin ein Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten:

- Einkochgläser
- Gläser mit Schraubverschlüssen

Obst und Gemüse einkochen

Wir empfehlen die Betriebsart Heißluft plus

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2 und stellen Sie die Gläser darauf.
 - Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus
- und eine Temperatur von 150–170 °C.
- Warten Sie bis zum „Perlen“, d. h. bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen.

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

Obst/Gurken

- Stellen Sie die niedrigste Temperatur ein, sobald das „Perlen“ in den Gläsern zu sehen ist. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Gemüse

- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C, sobald das „Perlen“ in den Gläsern zu sehen ist.

	 [min]
Möhren	50–70
Spargel, Erbsen, Bohnen	90–120

 Einkochzeit

- Stellen Sie nach der Einkochzeit die niedrigste Temperatur ein. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Nach dem Einkochen



Verbrennungsgefahr!

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.
- Prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Spezialanwendungen

Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte

Tipps

Kuchen, Pizza, Baguettes

- Backen Sie diese Tiefkühlprodukte 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.

Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen.
Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Zubereitung

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

- 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.

Tipp: Für einige Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte stehen auch Automatikprogramme zur Verfügung (siehe Kapitel „Automatikprogramme“).



Verbrennungsgefahr!

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens 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.

Ung geeignete Reinigungsmittel

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

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel auf der Backofenfront
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuermilch, 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
- Edelstahl-Spiralen

Reinigung und Pflege

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.

Tipps

- Verschmutzungen durch Obstsaft oder Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Zur bequemerer Reinigung von Hand können Sie die Tür aus- und auseinanderbauen, die Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen sowie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.

Normale Verschmutzungen

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

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

Speisethermometer

 Wenn das Speisethermometer in Wasser gelegt oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt wird, wird es beschädigt. Reinigen Sie das Speisethermometer nur mit einem feuchten Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können auf emaillierten Oberflächen bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese 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 Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirinett), warmem Wasser und Handspülmittel.
- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredeltem Email den Miele Backofenreiniger auf die kalten Oberflächen auf. Lassen Sie ihn 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 Geschirreinigungschwammes verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Reinigung und Pflege

Garraum mit Pyrolyse reinigen

Statt manuell können Sie den Garraum mit Pyrolyse  reinigen.

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

Drei Pyrolyse-Stufen mit unterschiedlicher Dauer stehen zur Verfügung. Wählen Sie:

- Stufe 1 bei leichter Verschmutzung
- Stufe 2 bei stärkerer Verschmutzung
- Stufe 3 bei starker Verschmutzung

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

Sie können die Pyrolyse-Reinigung auch zeitverzögert starten, um z. B. günstige Nachtstromtarife zu nutzen.

Nach der Pyrolyse-Reinigung können Sie Pyrolyse-Rückstände (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können, einfach entfernen.

Pyrolyse-Reinigung vorbereiten

Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolyse-Reinigung wird nicht pyrolysetaugliches Zubehör beschädigt.

Nehmen Sie sämtliches nicht pyrolysetaugliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung starten. Dies gilt auch für nachkaufbares, nicht pyrolysetaugliches Zubehör.

Folgendes Zubehör ist pyrolysetauglich und kann während der Pyrolyse-Reinigung 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 und zum Abschalten der Pyrolyse-Reinigung führen.

Durch festgebackene Rückstände können bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen auf emaillierten Oberflächen entstehen.

- Bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung starten, entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und lösen Sie festgebackene Rückstände auf emaillierten Oberflächen mit einem Glasschaber.

Pyrolyse-Reinigung starten



Verbrennungsgefahr!

Bei der Pyrolyse-Reinigung erwärmt sich die Backofenfront stärker als bei der normalen Nutzung des Backofens.

Hindern Sie Kinder daran, das Gerät während der Pyrolyse-Reinigung zu berühren.

- Wählen Sie Pflege.
- Wählen Sie Pyrolyse.

Die Pyrolyse-Stufe ist hell unterlegt. Mit + oder – können Sie zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen.

- Wählen Sie die gewünschte Pyrolyse-Stufe.
- Bestätigen Sie mit OK.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

- Bestätigen Sie mit OK.

Pyrolyse-Reinigung sofort starten

- Wenn Sie die Pyrolyse-Reinigung sofort starten möchten, wählen Sie Sofort starten.

Die Pyrolyse-Reinigung startet.

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

Die Garraumbeleuchtung wird während der Pyrolyse-Reinigung nicht eingeschaltet.

Die verbleibende Restzeit der Pyrolyse-Reinigung 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  berühren, schalten akustische und optische Signale aus.

Pyrolyse-Reinigung zeitverzögert starten

- Wenn Sie die Pyrolyse-Reinigung zeitverzögert starten möchten, wählen Sie Später starten.
- Stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu dem die Pyrolyse-Reinigung starten soll.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Tür wird automatisch verriegelt.

Im Display erscheint Start um und die eingestellte Startzeit. Bis zum Startzeitpunkt können Sie Start- oder Endzeit über ändern neu einstellen.

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

Reinigung und Pflege

Nach Ablauf der Pyrolyse-Reinigung

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

Sobald die Tür entriegelt ist,

- erscheint Vorgang beendet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

- Schalten Sie den Backofen aus.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.



Verbrennungsgefahr!

Entfernen Sie eventuelle Pyrolyse-Rückstände erst, wenn der Garraum abgekühlt ist.

- Reinigen Sie den Garraum und das pyrolysetaugliche Zubehör von eventuellen Pyrolyse-Rückständen (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können.

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.

- Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge nach der Pyrolyse-Reinigung mehrmals auseinander.

Bitte beachten Sie:

- Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türscheibe eine empfindliche Glasseidendichtung, die durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann. Reinigen Sie sie möglichst nicht.
- Nach der Reinigung können Verfärbungen oder Aufhellungen auf den FlexiClip-Vollauszügen zurückbleiben. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch aber nicht beeinträchtigt.
- Emaillierte Oberflächen können sich durch übergelaufene Obstsäfte dauerhaft verfärben. Diese Farbveränderungen beeinträchtigen nicht die Eigenschaften des Emails. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen.

Pyrolyse-Reinigung wird abgebrochen

Generell bleibt nach Abbruch der Pyrolyse-Reinigung die Tür verriegelt, bis die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist.

Folgende Ereignisse führen zum Abbruch der Pyrolyse-Reinigung:

- Sie schalten den Backofen aus.
- Das Elektronetz fällt aus.

Wenn Sie den Backofen ausschalten, erscheint im Display *Gerät ausschalten?*.

- Wenn Sie die Pyrolyse-Reinigung abbrechen wollen, wählen Sie *ja*.

Die Tür wird entriegelt, sobald die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Wenn Sie die Pyrolyse- Reinigung fortsetzen wollen, wählen Sie *nein*.

Die Pyrolyse-Reinigung wird fortgesetzt.

Wenn das Elektronetz ausfällt, erscheint nach Netzzückkehr im Display *Vorgang abgebrochen*.

Die Tür wird entriegelt, sobald die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist und der Backofen wird ausgeschaltet.

Wenn der Signalton eingeschaltet ist, ertönt ein Signal (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

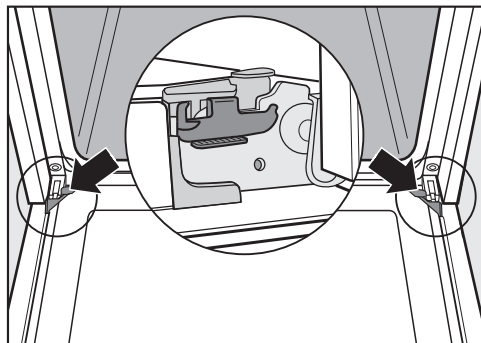
Im Display erscheint *Vorgang beendet*.

- Wählen Sie *↶*.
- Starten Sie die Pyrolyse-Reinigung erneut.

Reinigung und Pflege

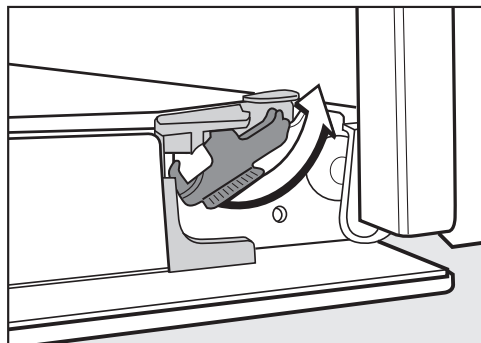
Tür ausbauen

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.

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 sie dabei nicht verkantet.

Tür auseinanderbauen

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

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

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

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

Die einzelnen Seiten der Türscheiben sind unterschiedlich beschichtet. Die dem Garraum zugewandten Seiten wirken wärmereflektierend. Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Türscheiben wieder in der richtigen Position einsetzen.

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

Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

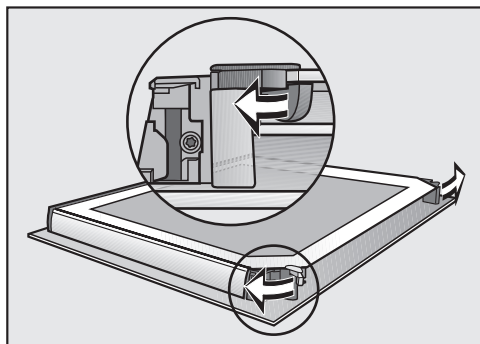
Reinigung und Pflege



Verletzungsgefahr!

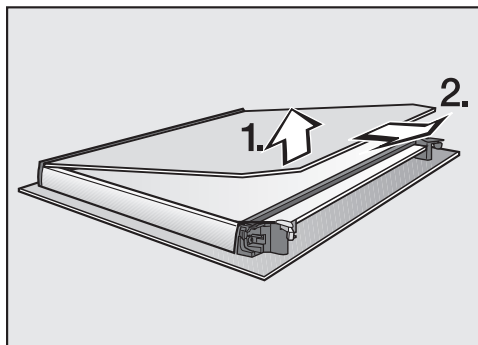
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

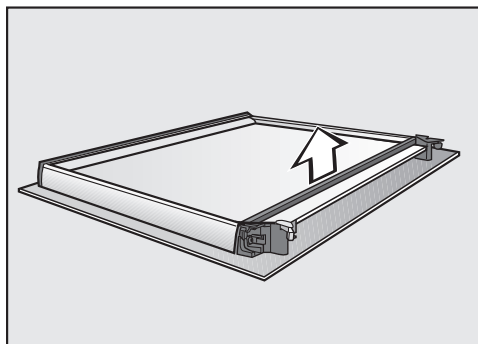


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

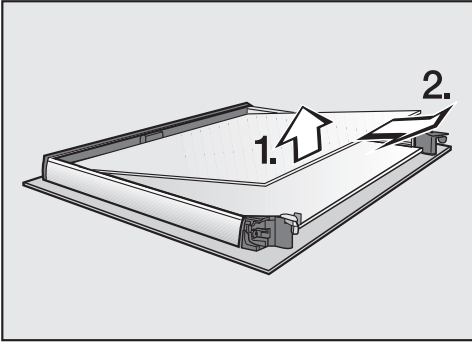
Bauen Sie nacheinander die Türinnenscheibe und die beiden mittleren Türscheiben aus:



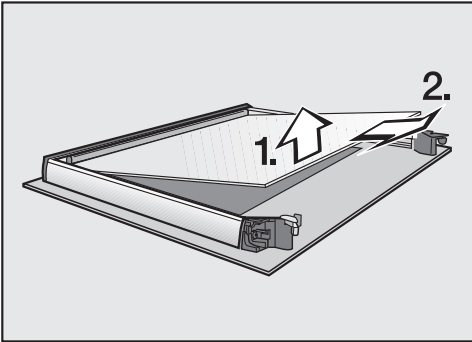
- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.



- Nehmen Sie die Dichtung ab.



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

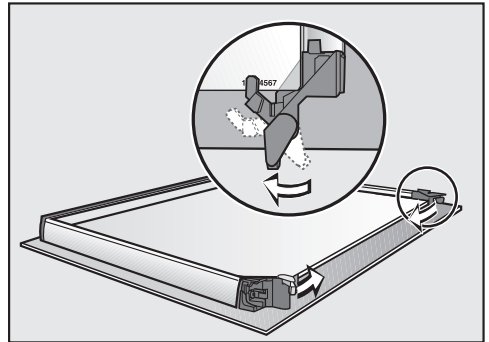


- Heben Sie die untere der beiden mittleren Scheiben leicht an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen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

Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:

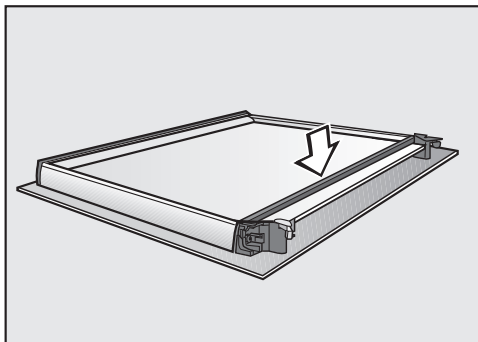
Die beiden mittleren Türscheiben sind identisch. Zur Orientierung für den korrekten Einbau ist die Materialnummer auf den Türscheiben aufgedruckt.

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

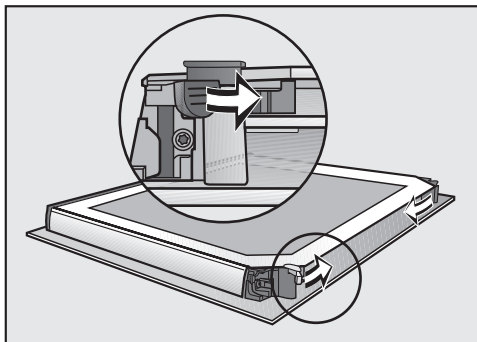


- Drehen Sie die Arretierungen für die Türscheiben nach innen, so dass sie auf der unteren der beiden mittleren Türscheiben liegen.
- Setzen Sie die obere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (d. h. nicht spiegelverkehrt). Die Türscheibe muss auf den Arretierungen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

Reinigung und Pflege

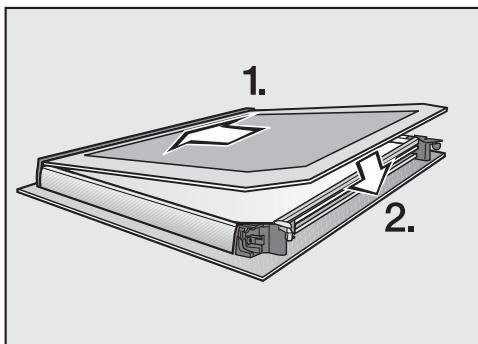


- Setzen Sie die Dichtung ein.



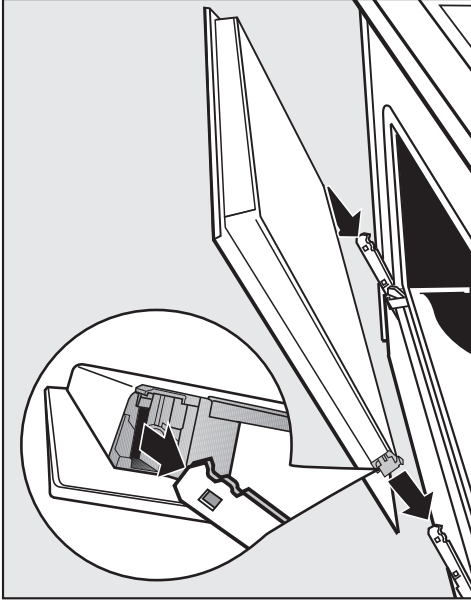
- Schließen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach innen.

Die Tür ist wieder zusammengebaut.



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

Tür einbauen



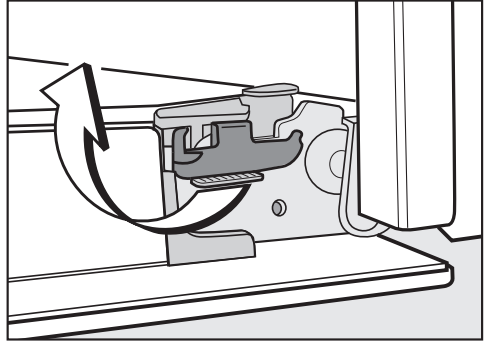
- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Scharniere.

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.

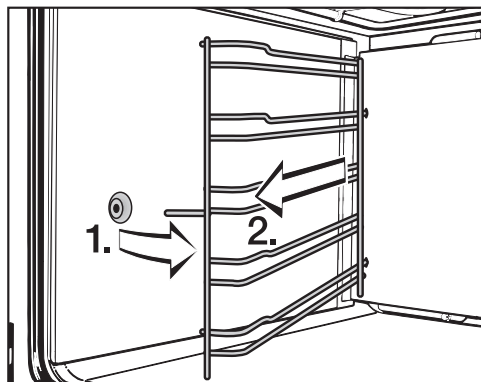
Reinigung und Pflege

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 – FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen“.

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.



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

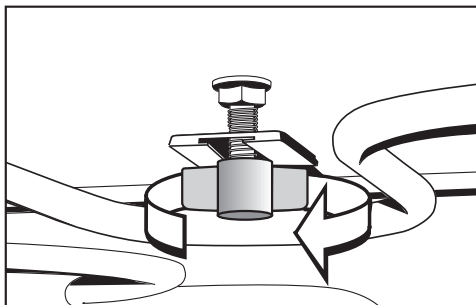
Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

- 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.

Nun können Sie die Garraumdecke reinigen.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper hoch und schrauben Sie die Flügelmutter wieder fest.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein.

Verdampfungssystem entkalken ↩

Zeitpunkt für einen Entkalkungsvorgang

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, den Backofen zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.

Die letzten zehn Garvorgänge bis zum Entkalken werden angezeigt und heruntergezählt. Danach ist die Verwendung von Betriebsarten und Automatikprogrammen mit Feuchteunterstützung gesperrt. Sie ist erst wieder möglich, 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. Er kann nicht abgebrochen werden.

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

Reinigung und Pflege

Entkalkungsvorgang vorbereiten

Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

Damit Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel nicht unter das Einfüllrohr halten müssen, liegt Ihrem Backofen ein Kunststoffschlauch mit Saugnapf bei.

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

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.

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

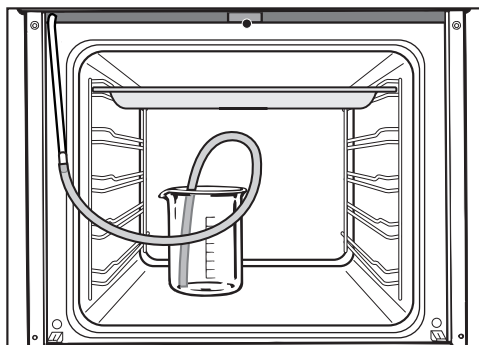
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie eine Entkalkungstablette vollständig darin auf.

Entkalkungsvorgang durchführen

- Wählen Sie Pflege .
- Wählen Sie Entkalken.

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

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



- Stellen Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel auf den Garraumboden.

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

Der Einsaugvorgang startet. Pumpgeräusche sind zu hören.

Sie können den Einsaugvorgang jederzeit durch Auswahl von *Stop* oder *Start* 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.

- Schließen Sie die Tür.

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

Während des gesamten Vorgangs bleiben Garraumbeleuchtung und Kühlgebläse eingeschaltet.

Am Ende der Einwirkphase ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen – Akustische Hinweise“).

Reinigung und Pflege

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.

Nach dem dritten Spülvorgang startet die **Restwasserverdampfung**.

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



Wasserdampf kann zu 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.

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

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Wenn der Signalton eingeschaltet ist, ertönt ein Signal (siehe Kapitel „Einstellungen – akustische Hinweise“). Im Display erscheint **Vorgang beendet**.

- Schalten Sie den Backofen aus.



Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Nehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Flüssigkeit heraus und reinigen Sie abschließend den abgekühlten Backofen von eventuellen Feuchtigkeitsniederschlägen und Resten des Entkalkungsmittels.

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

Was tun, wenn ...

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

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

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel. ■ Sobald Sie den Backofen einschalten, erscheint die Tageszeit. Wenn sie dauerhaft angezeigt werden soll, müssen Sie die Tageszeitanzeige einschalten (siehe Kapitel „Einstellungen – Tageszeit – Anzeige“). Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst.
Inbetriebnahmesperre  erscheint beim Einschalten des Backofens im Display.	Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet. ■ Sie können sie für einen Garvorgang entriegeln, indem Sie das Symbol mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Sie können die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten (siehe Kapitel „Einstellungen – Sicherheit“).
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Backofen kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen – Händler“).
Netzausfall - Vorgang abgebrochen erscheint im Display.	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.

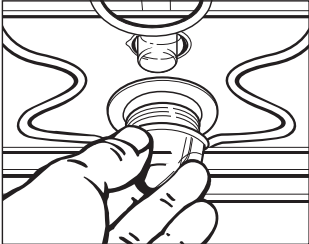
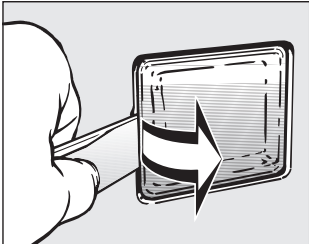
Problem	Ursache und Behebung
12:00 erscheint im Display.	Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen. ■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.
Maximale Betriebsdauer erreicht erscheint im Display.	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. ■ Bestätigen Sie mit OK. Löschen Sie die Meldung Vorgang beendet durch Auswahl von ↵. Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.
Tür wird nicht verriegelt erscheint im Display.	Die Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung schließt nicht. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. Starten Sie anschließend die gewünschte Pyrolyse-Reinigung erneut. ■ Wenn der Hinweis wiederholt angezeigt wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
Tür wird nicht entriegelt erscheint im Display.	Die Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung öffnet nicht. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. ■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
 Fehler XX erscheint im Display.	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung erscheint nach Auswahl der Funktion Entkalken im Display.	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Feuchtesteuerung defekt - Die Automatik- programme laufen ohne Klimagaren ab erscheint nach Auswahl eines Automatikprogramms im Display.	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. Sie können das Automatikprogramm auch ohne Feuchteunterstützung ablaufen lassen.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Feuchtesteuerung defekt - Klimagaren steht nicht zur Verfügung erscheint nach Auswahl der Betriebsart Klimagaren  im Display.	Das Verdampfungssystem ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. ■ Verwenden Sie statt Klimagaren  die Betriebsart Heißluft plus .
Bei einem Garvorgang mit Feuchteunterstützung wird kein Wasser eingesaugt.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Backofen kann zwar bedient werden, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen – Händler“).
	Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Sie können keine Kerntemperatur einstellen.	Das Speisethermometer wird nicht erkannt. ■ Prüfen Sie, ob das Speisethermometer in der Anschlussbuchse richtig eingerastet ist. Wenn das Speisethermometer weiterhin nicht erkannt wird, ist es defekt. Im Fachhandel oder beim Miele Kundendienst erhalten Sie ein neues Speisethermometer.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf“).
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze  sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
	Die Einstellung des Katalysators ist zu hoch. Auf den höheren Stufen kann es bei empfindlichem Gargut wie z. B. Biskuit zu Unterschieden in der Bräunung kommen. ■ Stellen Sie den Katalysator für die Geruchsreduzierung auf eine niedrigere Stufe oder schalten Sie ihn ganz aus (siehe Kapitel „Einstellungen – Katalysator“).
Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.	Die Garraumbeleuchtung ist werkseitig so eingestellt, dass sie automatisch nach 15 Sekunden ausschaltet. Diese Werkeinstellung können Sie ändern (siehe Kapitel „Einstellungen – Beleuchtung“).

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Die obere Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein. ■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus. ■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Sockel G9). ■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts. ■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.
Die seitliche Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein. ■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus. ■ Nehmen Sie das Aufnahmegitter heraus. ■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit dem mitgelieferten Öffner aus der Halterung. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Sockel G9). ■ Drücken Sie die Lampenabdeckung in die Halterung und bauen Sie das Aufnahmegitter wieder ein. ■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Problem	Ursache und Behebung
Nach der Pyrolyse-Reinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	Bei der Pyrolyse-Reinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück. ■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch. Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolyse-Reinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.
Beim Einschieben oder Herausziehen von Rost oder anderem Zubehör kommt es zu Geräuschen.	Durch die pyrolysebeständige Oberfläche der Aufnahmegitter kommt es zu Reibungseffekten beim Einschieben oder Herausziehen des Zubehörs. ■ Zur Verminderung dieser Reibungseffekte geben Sie ein paar Tropfen hochoverhitzbares Speiseöl auf ein Küchenpapier und fetten Sie die Aufnahmegitter. Wiederholen Sie dies nach jeder Pyrolyse-Reinigung.

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.



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 Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatz-Vorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält.

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

Der **Anschluss an eine Steckdose**

(nach VDE 0701) ist zu empfehlen, da er die Trennung vom Elektronetz im Kundendienstfall erleichtert.

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

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

Anschlussdaten

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

Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

- Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:
 - Modellbezeichnung
 - Fabrikationsnummer
 - Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert)

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

Backofen

Der Backofen ist mit einer ca. 1,7 m langen 3-adrigen Anschlussleitung mit Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 230 V, 50 Hz, ausgerüstet.

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

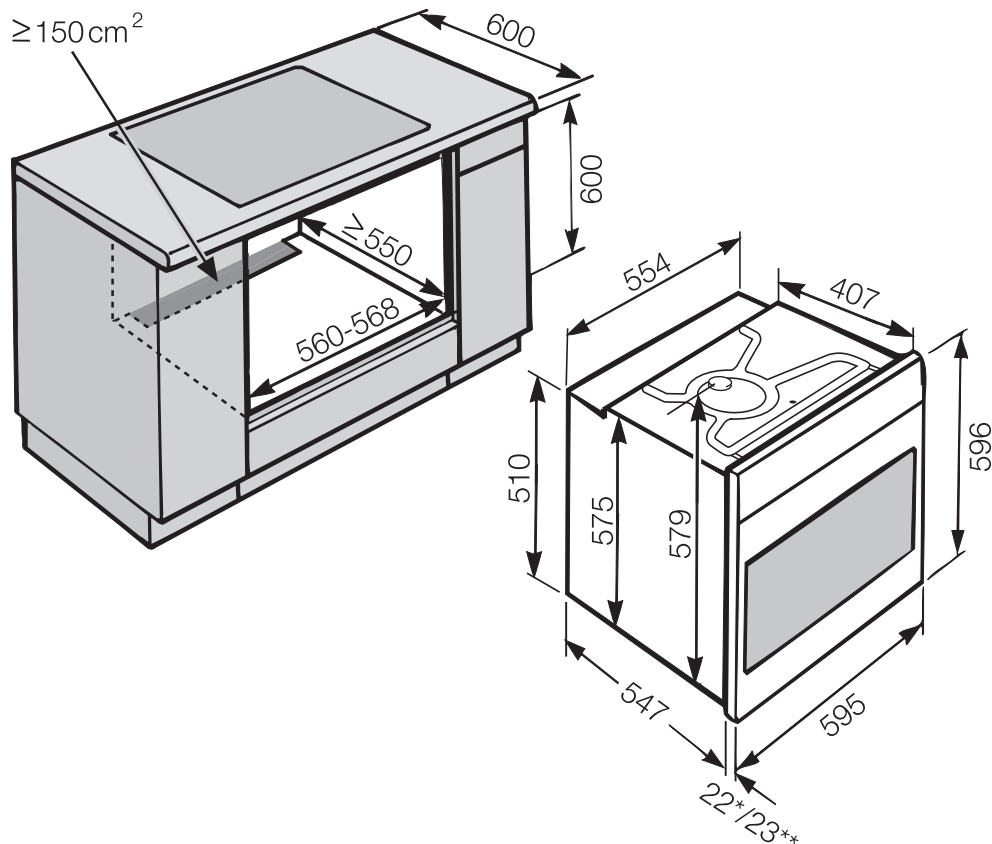
Maßskizzen für den Einbau

Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Unterschrank

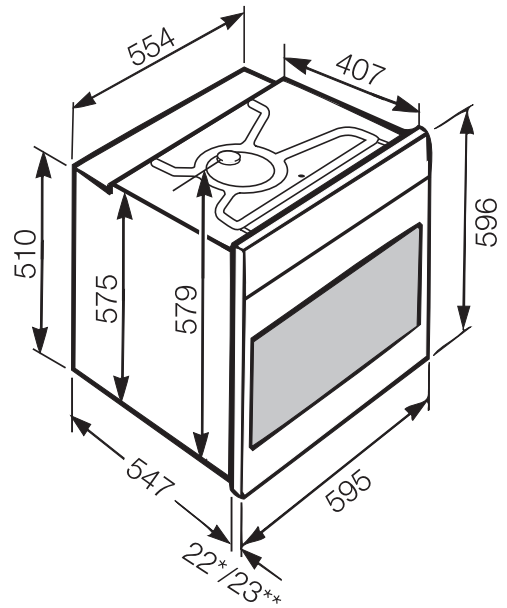
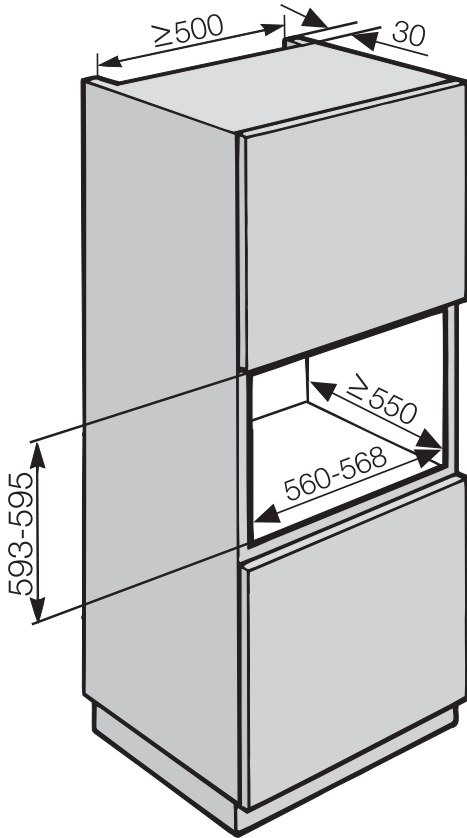
Soll der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Einbau in einen Hochschrank



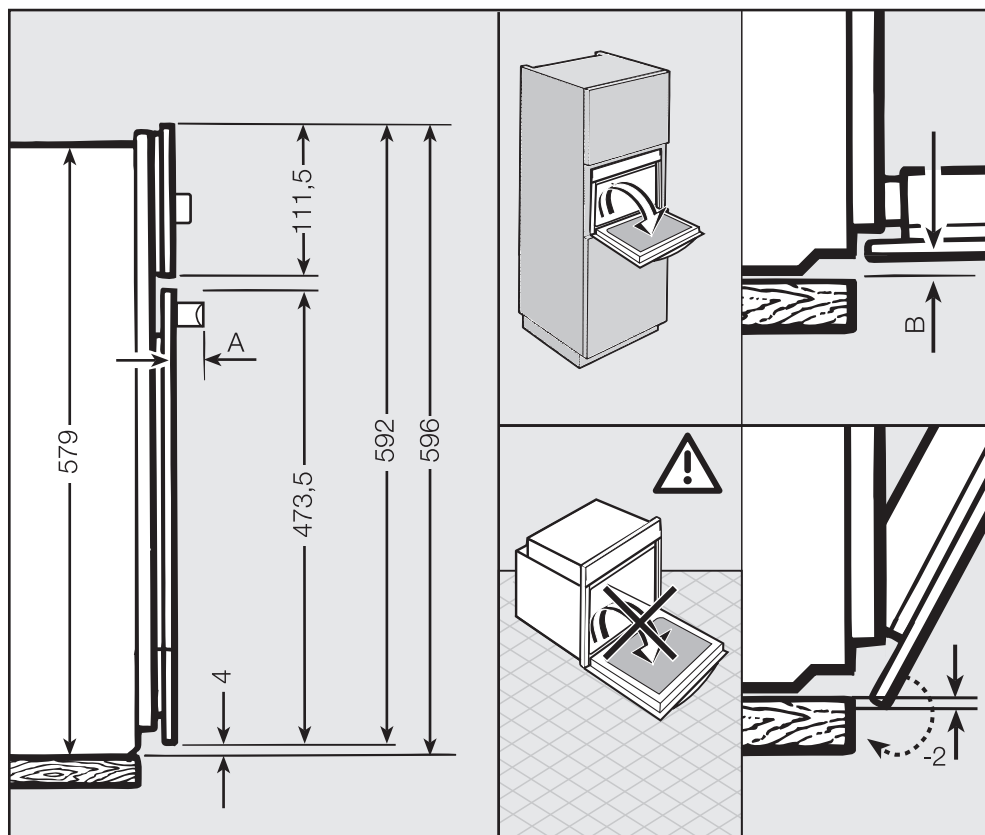
* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Maßskizzen für den Einbau

Detailmaße der Backofenfront

Die Maßangaben erfolgen in mm.



A H65xx: 45 mm

H66xx: 42 mm

B Backofen mit Glasfront: 2,2 mm

Backofen mit Metallfront: 1,2 mm

⚠ Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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:

Bauen Sie im Umbauschrank keine Rückwand ein.

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

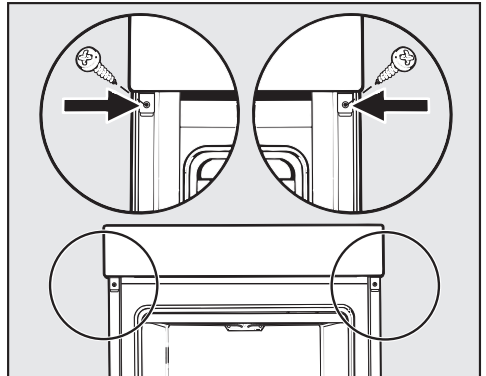
- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

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

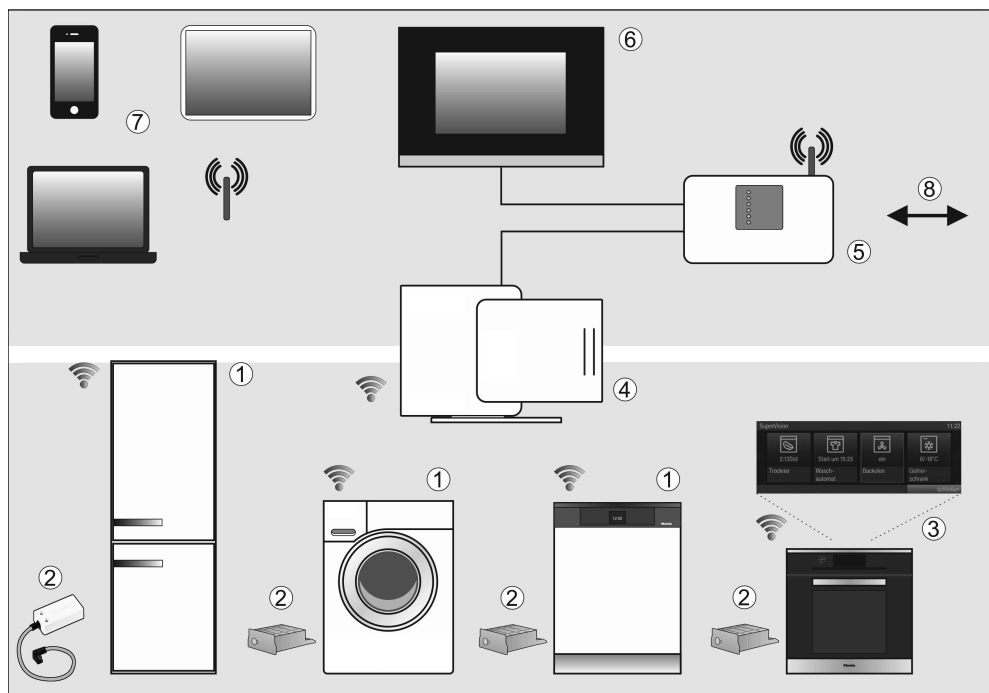
Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege – 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 ihn aus.
- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie sie 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 – Tür einbauen“).



- ① Miele@home fähiges Hausgerät
- ② Miele@home Kommunikationsstick XKS3000Z bzw. Kommunikationsmodul XKM3000Z
- ③ Miele@home fähiges Hausgerät mit SuperVision Funktion
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi-Router
- ⑥ Anbindung an Homeautomation-Systeme
- ⑦ Smartphone, Tablet-PC, Laptop
- ⑧ Anbindung an das Internet

Ihr Hausgerät ①/③ ist vernetzungsfähig und kann über ein nachkaufbares Kommunikationsmodul bzw. einen nachkaufbaren Kommunikationsstick ② und einen eventuell erforderlichen Nachrüstsatz in das System Miele@home eingebunden werden.

Im System Miele@home senden die vernetzungsfähigen Hausgeräte Informationen über ihren Betriebszustand und Hinweise zum Programmablauf an ein Anzeigegerät ③, z. B. ein Backofen mit SuperVision Funktion.

Informationen anzeigen, Hausgeräte steuern

- SuperVision Hausgerät ③
Auf dem Display einiger vernetzungsfähiger Hausgeräte kann der Status anderer vernetzungsfähiger Hausgeräte angezeigt werden.
- Mobile Endgeräte ⑦
Mit PC, Notebook, Tablet-PC oder Smartphone können im Bereich des häuslichen WLAN ⑤ Statusinformationen zu den Hausgeräten angezeigt und einige Steuerbefehle ausgeführt werden.
- Hausvernetzung ⑥
Die Systemlösung Miele@home ermöglicht Ihnen die Vernetzung zu Hause. Mit dem Miele@home Gateway ④ lassen sich die vernetzungsfähigen Hausgeräte in andere Hausbussysteme integrieren.
- In Deutschland können alternativ zum Miele@home Gateway die vernetzungsfähigen Hausgeräte in die QIVICON Smart Home Plattform integriert werden (www.qivicon.de).

SmartStart (abhängig vom Hausgerät)

Smart Grid fähige Hausgeräte können automatisch zu einer Zeit gestartet werden, wenn der Strom günstig ist oder ein ausreichendes Stromangebot (z. B. von der Photovoltaikanlage) verfügbar ist.

Nachkaufbares Zubehör (abhängig vom Hausgerät)

- Kommunikationsmodul XKM3000Z bzw. Kommunikationsstick XKS3000Z
- Nachrüstsatz zur Kommunikationsvorbereitung XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Dem Zubehör liegen separate Installations- und Gebrauchsanweisungen bei.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zu Miele@home finden Sie im Internetauftritt von Miele und in den Gebrauchsanweisungen der einzelnen Miele@home Komponenten.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen	Zubehör		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	Vorheizen
Spritzgebäck	1 Blech		140 ⁴⁾	2	30–40	nein
			160 ^{4) 5)}	3	20–30	ja
	2 Bleche ¹⁾		140 ⁴⁾	1+3	35–45	nein
Small Cakes	1 Blech		150 ⁴⁾	2	25–40	nein
			160 ⁴⁾	3	20–30	ja
	2 Bleche		150 ⁴⁾	2+4	25–35	ja
Wasserbiskuit	Springform ²⁾ Ø 26 cm		180 ⁴⁾	2	25–35	nein
		 ³⁾	150–170 ^{4) 5)}	2	20–45	ja
Apfelkuchen (Apple pie)	Springform ²⁾ Ø 20 cm		160 ⁴⁾	2	90–100	nein
			180 ⁴⁾	1	80–95	nein
Toast	Rost		300	3	5–8	nein
Burger	Rost auf Universalblech		300	4	1. Seite: 7–12 2. Seite: 5–12	ja, 5 Minuten

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Garzeit

 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Grill

- 1) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie auf den Rost.
- 3) Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Garzeit.
- 4) Wählen Sie während der Aufheizphase ändern – Aufheizphase – normal.
- 5) Schalten Sie den Katalysator aus, bevor Sie den Garvorgang starten. Wählen Sie Einstellungen  – Katalysator – aus.

Energieeffizienzklasse

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 Bräunungsgaren .
- Wählen Sie für die Garraumbeleuchtung "ein" für 15 Sekunden (siehe Kapitel „Einstellungen“).
- Schalten Sie den Katalysator aus (siehe Kapitel „Einstellungen“).
- 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.

Datenblätter für Haushaltsbacköfen

Nachfolgend sind die Datenblätter der in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle angehängt.

Angaben für Prüfinstitute

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H6560BP
Energieeffizienzindex/Garraum (EEl_{cavity})	81,9
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

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H6660BP
Energieeffizienzindex/Garraum (EEl_{cavity})	81,9
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

Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.**Österreich:**

Miele Gesellschaft m.b.H.

Mielestraße 1

5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Postfach 1011

L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu

H6560BP; H6660BP