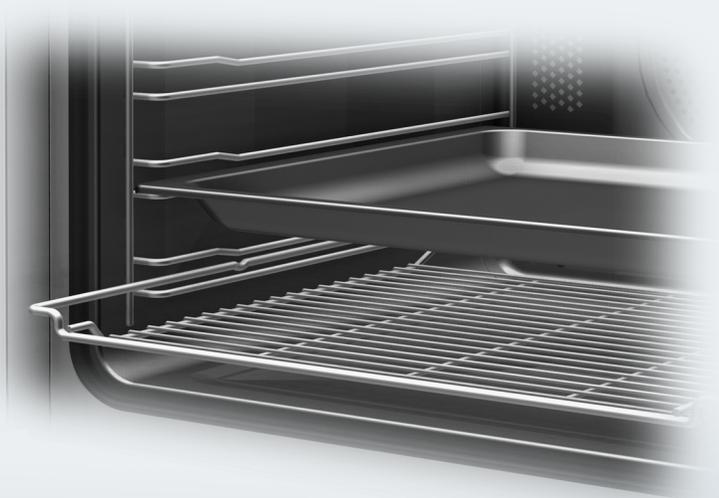


# Gebrauchs- und Montageanweisung Herd und Backofen



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

# Inhalt

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> . . . . .   | 6  |
| <b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> . . . . .  | 17 |
| <b>Übersicht Herd</b> . . . . .  | 18 |
| <b>Übersicht Backofen</b> . . . . .  | 19 |
| <b>Bedienelemente Backofen</b> . . . . .   | 20 |
| Ein-/Aus-Taste  . . . . .                         | 21 |
| Betriebsartenwähler . . . . .  | 21 |
| Betriebsarten . . . . .  | 21 |
| Display . . . . .  | 21 |
| Symbole im Display . . . . .   | 21 |
| Drehwähler . . . . .   | 22 |
| Sensortasten . . . . .   | 22 |
| <b>Ausstattung</b> . . . . .   | 25 |
| Modellbezeichnung . . . . .  | 25 |
| Typenschild . . . . .  | 25 |
| Lieferumfang . . . . .   | 25 |
| Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör . . . . .   | 25 |
| Aufnahmegitter . . . . .   | 26 |
| Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz . . . . .   | 26 |
| FlexiClip-Vollauszüge HFC71 . . . . .  | 27 |
| FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen . . . . .  | 27 |
| Backofensteuerung . . . . .  | 31 |
| Sicherheitseinrichtungen . . . . .   | 31 |
| Inbetriebnahmesperre  für den Backofen . . . . . | 31 |
| Kühlgebläse . . . . .  | 31 |
| Durchlüftete Tür . . . . .   | 31 |
| PerfectClean-veredelte Oberflächen . . . . .   | 32 |
| Katalytisch emaillierte Oberflächen . . . . .  | 32 |
| Bedienelemente Kochfeld . . . . .  | 33 |
| <b>Erstinbetriebnahme</b> . . . . .  | 34 |
| Vor der Erstinbetriebnahme . . . . .   | 34 |
| Tageszeit erstmalig einstellen . . . . .   | 34 |
| Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen . . . . .  | 35 |
| <b>Einstellungen</b> . . . . .   | 38 |
| Tageszeit ändern . . . . .   | 38 |
| Werkeinstellungen ändern . . . . .   | 39 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Inbetriebnahmesperre</b>                               | 42 |
| Inbetriebnahmesperre einschalten   | 42 |
| Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten  | 43 |
| Inbetriebnahmesperre ausschalten   | 43 |
| <b>Kurzzeit</b>   | 44 |
| Kurzzeit  nutzen  | 44 |
| Kurzzeit einstellen  | 44 |
| Kurzzeit ändern  | 45 |
| Kurzzeit löschen   | 45 |
| <b>Übersicht Betriebsarten</b>   | 46 |
| <b>Tipps zum Energiesparen</b>   | 48 |
| <b>Bedienung Backofen</b>  | 50 |
| Einfache Bedienung   | 50 |
| Kühlgebläse  | 50 |
| Vorschlagstemperatur   | 51 |
| Temperatur ändern  | 51 |
| Temperaturkontrolle  | 52 |
| Garraum vorheizen  | 52 |
| Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten   | 53 |
| Garzeit einstellen   | 53 |
| Garzeit und Garzeitende einstellen   | 54 |
| Nach Ablauf der Garzeit  | 55 |
| Garzeit ändern   | 55 |
| Garzeit löschen  | 56 |
| Garzeitende löschen  | 56 |
| <b>Klimagaren</b>                                       | 57 |
| Ablauf eines Garvorgangs in der Betriebsart Klimagaren  | 58 |
| Anzahl der Dampfstöße einstellen   | 58 |
| Temperatur einstellen  | 58 |
| Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten  | 59 |
| Automatischer Dampfstoß  | 60 |
| Manuell ausgelöste Dampfstöße  | 60 |
| Restwasserverdampfung  | 61 |
| Ablauf der Restwasserverdampfung   | 61 |
| Restwasserverdampfung sofort durchführen   | 62 |
| Restwasserverdampfung abrechen   | 63 |

# Inhalt

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>Automatikprogramme</b> .....                                      | 64  |
| Hinweise zur Nutzung .....   | 65  |
| Garvorgang abbrechen .....   | 65  |
| Automatikprogramm nutzen .....                                       | 66  |
| <b>Backen</b> .....  | 70  |
| Hinweise zur Backtabelle .....                                       | 71  |
| Backtabelle .....  | 72  |
| <b>Braten</b> .....  | 76  |
| Hinweise zur Brattabelle .....                                       | 76  |
| Brattabelle .....  | 78  |
| <b>Niedertemperaturgaren</b> .....                                   | 80  |
| <b>Grillen</b> .....   | 82  |
| Hinweise zur Grilltabelle .....                                      | 83  |
| Grilltabelle .....   | 85  |
| <b>Auftauen</b> .....  | 86  |
| <b>Einkochen</b> .....   | 87  |
| <b>Trocknen/Dörren</b> .....   | 88  |
| <b>Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte</b> .....                         | 89  |
| <b>Bräunungsgaren</b> .....  | 90  |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                                    | 91  |
| Ungeeignete Reinigungsmittel .....                                   | 91  |
| Tipps .....  | 92  |
| Normale Verschmutzungen .....  | 92  |
| Dichtung reinigen .....  | 92  |
| Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge) .....      | 93  |
| Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen .....      | 94  |
| Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand .....          | 94  |
| Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen ..... | 94  |
| Öl- und Fettverschmutzungen entfernen .....                          | 95  |
| Tür ausbauen .....   | 96  |
| Tür auseinanderbauen .....   | 97  |
| Tür einbauen .....   | 100 |
| Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen .....             | 101 |
| Rückwand ausbauen .....  | 102 |
| Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen .....                     | 102 |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Verdampfungssystem entkalken ☞    | 103 |
| Ablauf eines Entkalkungsvorgangs  | 103 |
| Entkalkungsvorgang vorbereiten    | 104 |
| Entkalkungsvorgang durchführen    | 105 |
| <b>Was tun, wenn ...?</b>         | 108 |
| <b>Kundendienst und Garantie</b>  | 113 |
| <b>Elektroanschluss</b>           | 114 |
| <b>Maßskizzen für den Einbau</b>  | 116 |
| Abmessungen und Schrankausschnitt | 116 |
| Detailmaße der Backofenfront      | 118 |
| <b>Einbau Herd</b>                | 119 |
| H6166E                            | 119 |
| H6x67E                            | 120 |
| <b>Einbau Backofen</b>            | 122 |
| <b>Angaben für Prüfinstitute</b>  | 124 |
| Prüfgerichte nach EN 60350        | 124 |
| Energieeffizienzklasse            | 125 |
| Produktdatenblätter               | 125 |
| <b>Adressen</b>                   | 131 |

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

Die Sicherheitshinweise und Warnungen gelten für Herde **und** Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

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.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Backofen ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Backofen ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Backofen ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Backen, Braten, Grillen, Garen, Auftauen, Einkochen und Trocknen von Lebensmitteln.  
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Backofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.  
Diese Personen dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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.  
Bei Herden werden auch die Kochzonen im Betrieb heiß. Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer so auf die Kochzonen, dass Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ 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 daranzuhängen.

## 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.

## 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.

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

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.
- ▶ Wenn der Backofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie 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.
- ▶ Gegenstände, die auf einem Kochfeld abgelegt werden, können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme schmelzen oder anfangen zu brennen. Verwenden Sie bei Herden das Kochfeld niemals als Ablagefläche.
- ▶ 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 und bei Herden auch das Kochfeld aus. Ersticken Sie Flammen im Garraum, indem Sie die Tür geschlossen lassen. Ersticken Sie Flammen auf dem Kochfeld vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ 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 Alu-Folie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie keine Bräter, Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.
- ▶ Das Email des Garraumbodens kann durch Hin- und Herschieben von Gegenständen beschädigt werden. Wenn Sie im Garraum Töpfe oder Pfannen aufbewahren, schieben Sie sie nicht über den Garraumboden.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ 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.

▶ 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.

## Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampf-Reiniger.
- ▶ 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 Metall-schaber.
- ▶ Die Aufnahmegitter können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege"). Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.
- ▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege"). Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Zubehör

- ▶ Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. 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 (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.

## Entsorgung der Transportverpackung

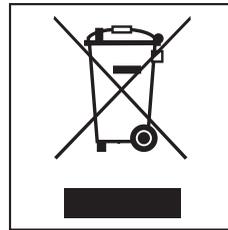
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

## Entsorgung des Altgerätes

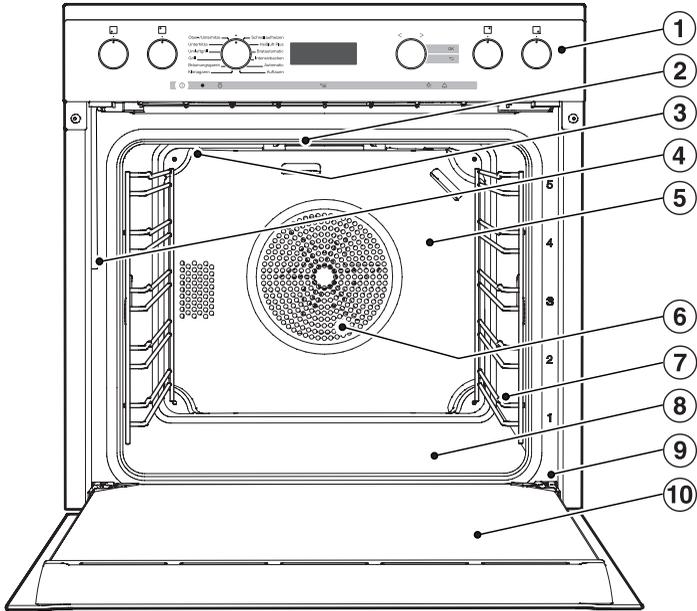
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

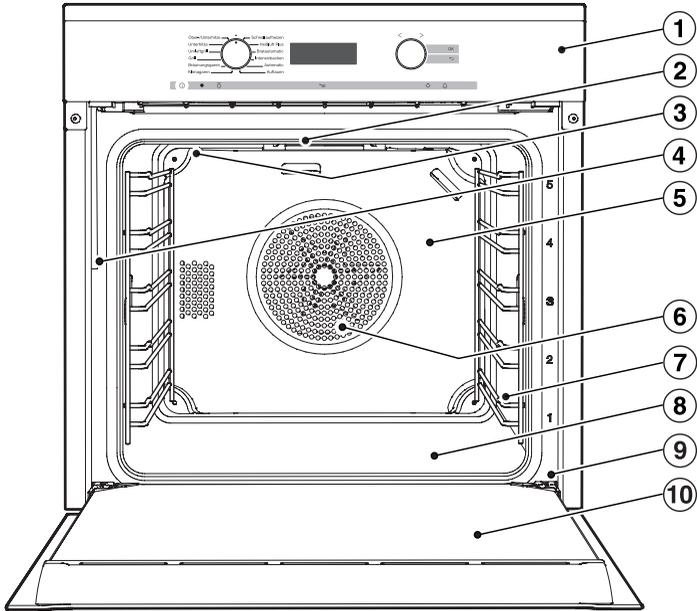
# Übersicht Herd



- ① Bedienelemente Backofen\*, Kochzonenknebel
- ② Oberhitze-/Grillheizkörper
- ③ Öffnungen für die Dampfzufuhr
- ④ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑤ Katalytisch emaillierte Rückwand
- ⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑦ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- ⑧ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- ⑨ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑩ Tür

\* Ausstattung je nach Modell

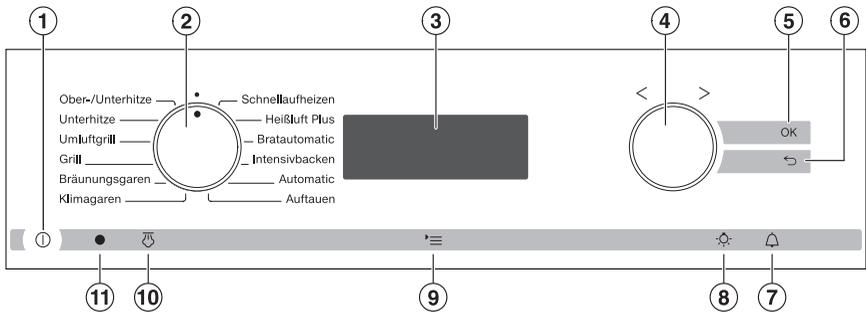
# Übersicht Backofen



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

\* Ausstattung je nach Modell

# Bedienelemente Backofen



- ① Ein-/Aus-Taste ①
- ② Betriebsartenwähler
- ③ Display
- ④ Drehwähler < >
- ⑤ Sensortaste OK
- ⑥ Sensortaste ←
- ⑦ Sensortaste 🔔
- ⑧ Sensortaste ☀️
- ⑨ Sensortaste ≡
- ⑩ Sensortaste 🔒
- ⑪ Optische Schnittstelle (nur für den Miele Kundendienst)

## 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.

## Betriebsartenwähler

Mit dem Betriebsartenwähler wählen Sie die Betriebsarten.

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen und auf Position ● durch Druck versenken.

## Betriebsarten

-  Ober-/Unterhitze
-  Unterhitze
-  Umluftgrill
-  Grill
-  Bräunungsgaren
-  Klimagaren
-  Schnellaufheizen
-  Heißluft plus
-  Bratautomatic
-  Intensivbacken
-  Automatic
-  Auftauen

## Display

Im Display werden die Tageszeit oder Ihre Einstellungen angezeigt.



## Symbole im Display

Je nach Position des Betriebsartenwählers ○ und/oder Berührung einer Taste erscheinen folgende Symbole:

| Symbol/Funktion  | ○           |
|--|-------------|
|  Kurzzeit                 | beliebig    |
|  Temperaturkontrolle      | Betriebsart |
|  Garzeit                  |             |
|  Garzeitende              |             |
|  Temperatur               |             |
|  Einsaugvorgang           | Klimagaren  |
|  Entkalken                |             |
|  Dampfstöße              |             |
|  Gewicht                | Automatic   |
|  Einstellungen <i>P</i> | ●           |
|  Tageszeit              |             |
|  Inbetriebnahmesperre   |             |

Sie können eine Funktion nur in der zugeordneten Position des Betriebsartenwählers einstellen oder ändern.

# Bedienelemente Backofen

---

## Drehwähler

Mit dem Drehwähler < > stellen Sie Temperaturen und Zeiten ein.

Mit Drehung nach rechts erhöhen Sie die Werte, mit Drehung nach links verringern Sie sie.

Darüber hinaus verwenden Sie ihn zum Markieren von Funktionen, indem Sie das Dreieck ▲ im Display verschieben.

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen und auf jeder Position durch Druck versenken.

## Sensortasten

Die Sensortasten OK, ↵, ⏪, ⏩, ⏴, ⏵, 🔔 reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt.

Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie bei der Einstellung **P 3** den Status **5 0** wählen (siehe Kapitel "Einstellungen").

## Bedienelemente Backofen

| Sensortaste | Funktion  | Hinweise  |
|-------------|---|---|
| OK          | Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen | Wenn Funktionen mit dem Dreieck ▲ markiert sind, können Sie sie durch Berührung der OK-Taste aufrufen. Solange das Dreieck ▲ blinkt, können Sie die gewählte Funktion ändern.<br>Durch Berührung der OK-Taste speichern Sie die Änderungen.   |
| ↶           | Zum schrittweisen Zurückspringen                                |   |
| ☰           | Zum Aufrufen von Funktionen                                     | Wenn die Tageszeit sichtbar ist und der Betriebsartenwähler auf Position ● steht, erscheinen bei Berührung von ☰ die Symbole für Einstellungen ☰, Tageszeit ⊕ und Inbetriebnahmesperre 🔒.<br>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor die Sensortaste ☰ reagiert.<br>Während eines Garvorgangs können Sie nach Berührung dieser Taste die Temperatur 🌡, die Garzeit ⌚ und das Garzeitende 🕒 einstellen. |

# Bedienelemente Backofen

| Sensortaste   | Funktion  | Hinweise   |
|---|---|--|
|  | Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung | <p>Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie durch Berührung von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten, z. B. zur Reinigung.</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert.</p> <p>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.</p>   |
|  | Zum Einstellen einer Kurzzeit                   | <p>Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) eingeben.</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert.</p>  |
|  | Zum Auslösen der Dampfstöße                     | <p>Wenn in der Betriebsart Klimagaren  manuelle Dampfstöße gewählt wurden, müssen diese durch Berührung der Sensortaste  ausgelöst werden.</p> <p>Sobald ein Dampfstoß ausgelöst werden kann, wird die Sensortaste  beleuchtet.</p> <p>Parallel zum einem ablaufenden Dampfstoß erscheint im Display .</p> |

## Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| H6x6xE | Herd = Backofen + Kochzonenknebel |
| H6x6xB | Backofen                          |

Die Beschreibung der Backofenfunktionen gilt für Herde und Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

## 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 enthalten sind:

- die Gebrauchs- und Montageanleitung zur Bedienung der Backofenfunktionen,
- das Rezeptheft "CulinArt",
- Schrauben zur Befestigung Ihres Herdes oder Backofens im Umbauschrank,

- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalcken des Verdampfungssystems,
- bei den Herden H6x67 zusätzlich ein Ferritring für den Elektroanschluss,
- diverses Zubehör.

Bei H6x6xE ist zusätzlich die separate Gebrauchs- und Montageanleitung für das Kochfeld enthalten.

## 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 im Internet unter [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com) bestellen oder über den Miele Werkkundendienst und Ihren Miele Fachhändler beziehen.

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

# Ausstattung

## 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. den Rost) schieben Sie zwischen den Streben ein,
- die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) bauen Sie auf der unteren Strebe ein.

Sie können die Aufnahmegitter zu Reinigungszwecken ausbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

## Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

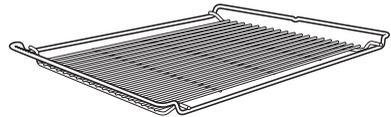
Backblech HBB71:



Universalblech HUBB71:



Rost HBBR71:



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.

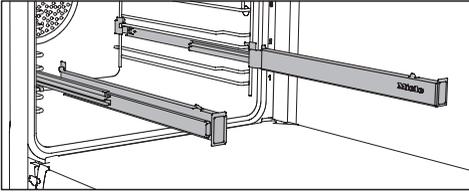
An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz.

Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie sie nur teilweise herausziehen möchten.



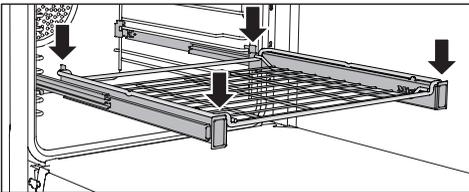
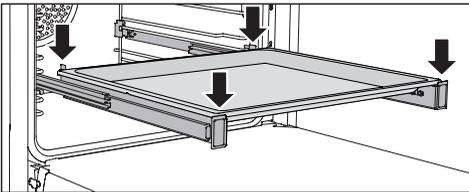
Wenn Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost verwenden, wird das Universalblech zwischen den Streben einer Ebene eingeschoben und der Rost automatisch oberhalb.

## FlexiClip-Vollauszüge HFC71



Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in jeder Ebene einbauen.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig in den Garraum, bevor Sie Zubehör darauf schieben. Die Zubehöre werden dann automatisch sicher zwischen den Rastnasen vorn und hinten eingesetzt und gegen Herunterrutschen gesichert.



Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt 15 kg.

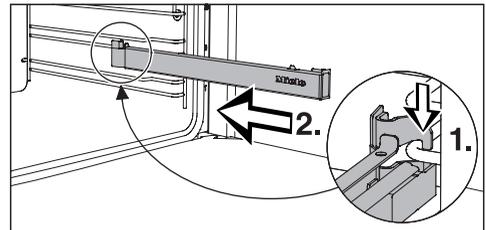
## FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

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

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

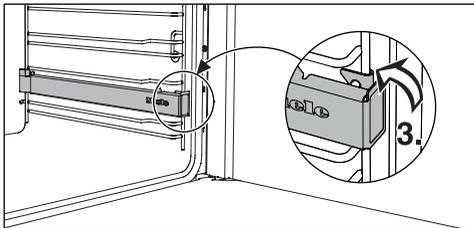
Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schritzug rechts ein.

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.).

# Ausstattung

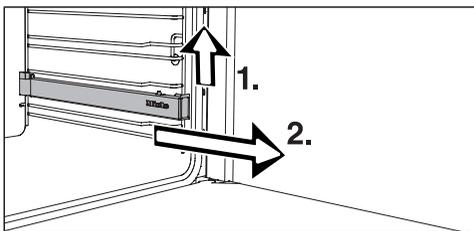


- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

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

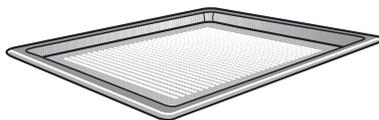
Um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

- 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.).

## Gourmet-Backblech, gelocht HBBL71



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.

## Grill- & Bratblech HGBB71

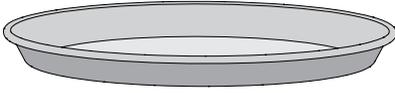


Das Grill- & Bratblech wird in das Universalblech gelegt.

Beim Grillen oder Braten schützt es den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

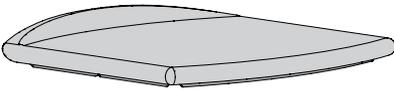
## Runde Backform HBF27-1



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.

## Backstein HBS60



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.

## Bräter HUB und Bräterdeckel HBD

Die Miele Bräter können im Gegensatz zu anderen Brättern direkt in die Aufnahmehalter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen.

Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaf-versiegelung beschichtet.

Die Bräter gibt es in einer Tiefe von 22 cm oder 35 cm. Breite und Höhe sind gleich.

Separat sind zusätzlich passende Deckel erhältlich.

Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

### Tiefe: 22 cm

HUB5000-M  
HUB5001-M\*



HBD60-22



### Tiefe: 35 cm

HUB5000-XL



HBD60-35



\* für Induktionskochfelder geeignet

# Ausstattung

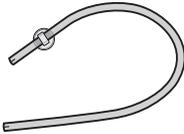
---

## 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.

## Katalytisch emailliertes Zubehör

- Seitenwände  
Sie werden hinter den Aufnahmegeittern eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.
- Deckenblech  
Es wird oberhalb des Oberhitze-/ Grillheizkörpers eingesetzt und schützt die Garraumdecke vor Verschmutzungen.
- Rückwand  
Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

## Miele 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 neben der Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen auch

- die Tageszeitanzeige,
- eine Kurzzeit,
- das automatische Ein- und Ausschalten von Garvorgängen,
- das Garen mit Feuchteunterstützung,
- die Nutzung von Automatikprogrammen,
- die Wahl individueller Einstellungen.

## Sicherheitseinrichtungen

### Inbetriebnahmesperre für den Backofen

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre ").

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.

## 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 bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank keine Luftfeuchtigkeit niederschlagen kann.

Es schaltet automatisch aus, wenn der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist.

## Durchlüftete Tür

Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut.

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

Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

# Ausstattung

---

## 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:

- Garraum,
- Aufnahmegitter,
- FlexiClip-Vollauszüge,
- Universalblech,
- Backblech,
- Rost,
- Grill- & Bratblech,
- Gourmet-Backblech, gelocht,
- runde Backform.

## Katalytisch emaillierte Oberflächen

Die Rückwand des Garraums ist mit katalytischem Email beschichtet, das sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen reinigt.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

## Bedienelemente Kochfeld

(Ausstattung je nach Modell)

Die Modelle H6x6xE verfügen zusätzlich über Kochzonenknebel, mit denen Sie die Kochzonen des kombinierten Kochfeldes bedienen.

Die Kochzonenknebel sind in Position ● durch Druck versenkbar.

Der Einstellbereich ist aufgedruckt.

Zuordnung der Kochzonenknebel:

| Symbol  | Kochzone      |
|---|---------------|
|  | links vorn    |
|  | links hinten  |
|  | rechts hinten |
|  | rechts vorn   |

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

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

# Erstinbetriebnahme

## Vor der Erstinbetriebnahme

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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

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

- Stellen Sie die Tageszeit ein.

## Tageszeit erstmalig einstellen

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

Nach dem Anschluss an das Elektronetz erscheint **12:00** im Display und das Dreieck ▲ blinkt unter ⊕:



- Stellen Sie mit dem Drehwähler die Tageszeit ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen, indem Sie bei der Einstellung **P 4** den Status **12h** wählen (siehe Kapitel "Einstellungen").

Während eines Netzausfalls wird die Tageszeit für ca. 200 Stunden gespeichert. Nach Netzurückkehr innerhalb dieses Zeitraums wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt.

Nach längerem Netzausfall müssen Sie die Tageszeit neu einstellen.

Die Tageszeitanzeige ist werkseitig ausgeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen – P 1").

Das Display erscheint dunkel, wenn Sie den Backofen ausschalten. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab.

## Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen

Beim ersten Aufheizen des Backofens können unangenehme Gerüche entstehen. Beseitigen Sie diese, indem Sie den leeren 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.
- Stellen Sie ein Gefäß mit ca. 150 ml frischem Leitungswasser bereit.
- Schalten Sie den Backofen ein.

- Wählen Sie die Betriebsart Klimageraren .

Die Beleuchtung schaltet ein.

Im Display erscheint *Auto* und das Dreieck ▲ blinkt unter :



- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und das Dreieck ▲ blinkt unter :



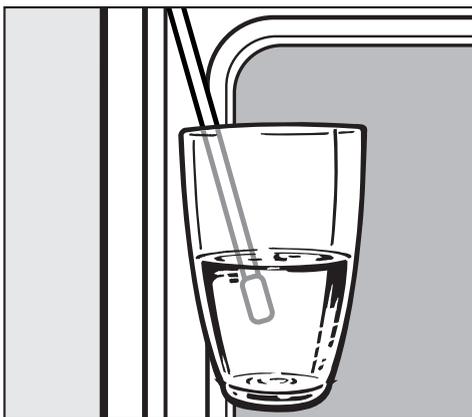
- Stellen Sie mit dem Drehwähler die maximal mögliche Temperatur (250 °C) ein.
- Berühren Sie die OK-Taste oder warten Sie ca. 15 Sekunden.  
Nach dieser Zeit wird die Einstellung automatisch übernommen.

# Erstinbetriebnahme

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint und das Dreieck ▲ blinkt:



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



- Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß mit Leitungswasser.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Einsaugvorgang startet.

Die benötigte Wassermenge wird eingesaugt. 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.
- Schließen Sie die Tür.

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:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.

## Nach dem erstmaligen Aufheizen

 **Verbrennungsgefahr!**  
Lassen Sie den Garraum vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen.

- Berühren Sie , um die Garraumbelichtung einzuschalten.
- 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 Garraumbelichtung und Backofen aus.

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

# Einstellungen

---

## Tageszeit ändern

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Betriebsartenwähler auf Position ● steht.

- Berühren Sie †≡.
- Verschieben Sie das Dreieck ▲ mit dem Drehwähler, bis es unter ⊕ leuchtet.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Dreieck ▲ blinkt unter ⊕.

- Stellen Sie mit dem Drehwähler die Tageszeit ein.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Während eines Netzausfalls wird die Tageszeit für ca. 200 Stunden gespeichert. Nach Netzzrückkehr innerhalb dieses Zeitraums wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt.

Nach längerem Netzausfall müssen Sie die Tageszeit neu einstellen.

## Werkeinstellungen ändern

Sie können die Einstellungen nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Betriebsartenwähler auf Position ● steht.

In der Backofensteuerung sind werkseitig Einstellungen vorgegeben (siehe "Übersicht Einstellungen").

Sie ändern eine Einstellung, indem Sie den Status ändern.

- Berühren Sie .
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.



- Berühren Sie die OK-Taste.

P I erscheint:



- Wenn Sie eine andere Einstellung ändern wollen, wählen Sie die entsprechende Ziffer mit dem Drehwähler.
- Berühren Sie die OK-Taste.



Die Einstellung wird aufgerufen und der aktuelle Status erscheint, z. B. 5 0.

Um den Status zu ändern:

- Stellen Sie mit dem Drehwähler den gewünschten Status ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Der gewählte Status wird gespeichert und die Einstellung erscheint wieder.

Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.

Wenn Sie eine Einstellung nicht ändern und zu einer anderen Einstellung wechseln wollen, berühren Sie .

- Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen, berühren Sie .

Nach einem Netzausfall bleiben die Einstellungen erhalten.



| Einstellung                                   | Status   |
|---|--|
| <p>P 5<br/><b>Temperatur-<br/>einheit</b></p> | <p>°C* Die Temperatur wird in <b>Grad Celsius</b> angezeigt.<br/>°F Die Temperatur wird in <b>Grad Fahrenheit</b> ange-<br/>zeigt.</p>   |
| <p>P 6<br/><b>Gewichtseinheit</b></p>         | <p>5 1* g<br/>Bei einem Automatikprogramm wird das Gewicht<br/>in Gramm angezeigt.<br/>5 2 lb/oz<br/>Bei einem Automatikprogramm wird das Gewicht<br/>in Pfund und Unzen angezeigt.</p>  |
| <p>P 7<br/><b>Display-Helligkeit</b></p>      | <p>5 1 bis 5 7,<br/>5 4* Für das Display können Sie verschiedene Hellig-<br/>keitsstufen wählen.<br/>5 1 minimale Helligkeit<br/>5 7 maximale Helligkeit</p>   |
| <p>P 8<br/><b>Beleuchtung</b></p>             | <p>5 0* Die Garraumbeleuchtung ist <b>für 15 Sekunden ein-<br/>geschaltet</b> und schaltet dann automatisch aus.<br/>5 1 Die Garraumbeleuchtung ist <b>dauerhaft einge-<br/>schaltet</b>.</p>  |
| <p>P 9<br/><b>Messeschaltung</b></p>          | <p>5 0* Wählen Sie 5 0 und berühren Sie die Sensortaste<br/>OK ca. 4 Sekunden. Sobald kurz ---- erscheint, ist<br/>die Messeschaltung <b>deaktiviert</b>.<br/>5 1 Wählen Sie 5 1 und berühren Sie die Sensortaste<br/>OK ca. 4 Sekunden. Sobald kurz <b>RES_</b> erscheint,<br/>ist die Messeschaltung <b>aktiviert</b>.<br/>Der Backofen kann bedient werden, aber die Gar-<br/>raumbeheizung und die Pumpe des Verdamp-<br/>fungssystems funktionieren nicht.<br/>Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese<br/>Einstellung nicht.</p> |

\* Werkeinstellung

# Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre  sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.

Werkseitig ist die Inbetriebnahmesperre ausgeschaltet.

Sie ändern die Einstellung für die Inbetriebnahmesperre, indem Sie den Status **5** ändern:

- **5 0** = aus
- **5 1** = ein

## Inbetriebnahmesperre einschalten

Sie können den Status der Inbetriebnahmesperre nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Betriebsartenwähler auf Position **●** steht.

- Berühren Sie .
- Verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.



- Berühren Sie die OK-Taste.

Der aktuell eingestellte Status **5 0** erscheint:



- Wählen Sie mit dem Drehwähler den Status **5 1**.



- Berühren Sie die OK-Taste.
- Berühren Sie .

Die aktuelle Tageszeit erscheint.

- Schalten Sie den Backofen aus.

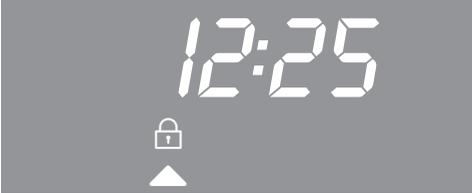
Sobald Sie den Backofen wieder einschalten, erinnert das Symbol  an die eingeschaltete Inbetriebnahmesperre.

Nach einem Netzausfall bleibt die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet.

## Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten

- Schalten Sie den Backofen ein.

Die Symbole  und  sowie die aktuelle Uhrzeit erscheinen:



- Berühren Sie die OK-Taste so lange, bis  erlischt.

Sie können den Backofen jetzt bedienen.

## Inbetriebnahmesperre ausschalten

Sie können den Status der Inbetriebnahmesperre nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Betriebsartenwähler auf Position ● steht.

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Berühren Sie die OK-Taste so lange, bis  erlischt.
- Berühren Sie .
- Verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der aktuell eingestellte Status 5 / erscheint.

- Wählen Sie mit dem Drehwähler den Status 5 .
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Berühren Sie .

Die Inbetriebnahmesperre ist ausgeschaltet.

Das Symbol  erscheint nicht mehr.

## Kurzzeit

### Kurzzeit nutzen

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 99 Minuten und 55 Sekunden eingestellt werden.

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

### Kurzzeit einstellen

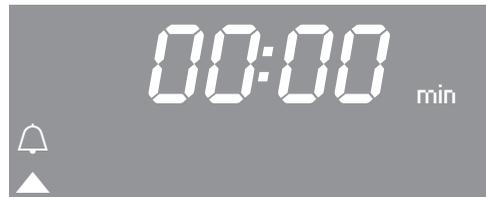
Beispiel:

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

Wenn Sie für die Tageszeitanzeige die Einstellung "P 1 - 5 0" gewählt haben, müssen Sie den Backofen einschalten, um eine Kurzzeit einzustellen.

- Berühren Sie .

00:00 erscheint und das Dreieck  blinkt unter .



- Stellen Sie mit dem Drehwähler die gewünschte Kurzzeit ein.



- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab:



Das Symbol  weist auf die Kurzzeit hin.

## Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt ,
  - wird die Zeit hochgezählt,
  - ertönt dreimal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").
- Berühren Sie .

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

## Kurzzeit ändern

- Berühren Sie .

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler die Kurzzeit.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

## Kurzzeit löschen

- Berühren Sie .

- Verringern Sie mit dem Drehwähler die Kurzzeit auf *00:00*.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

# Übersicht Betriebsarten

---

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.

Je nach Betriebsart werden unterschiedliche Heizkörper eingeschaltet und eventuell mit dem Gebläse kombiniert (siehe Angaben in Klammern).

## **Ober-/Unterhitze**

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Unterhitzeheizkörper)

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.

## **Unterhitze**

(Unterhitzeheizkörper)

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

## **Umluftgrill**

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Gebläse)

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.

## **Grill**

(Oberhitze-/Grillheizkörper)

Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und zum Überbacken.

## **Bräunungsgaren**

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Ringheizkörper + Gebläse)

Zum Garen von Fleisch.

## **Klimagaren**

(Ringheizkörper + Gebläse + Verdampfungssystem)

Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung.

# Übersicht Betriebsarten

## Schnellaufheizen

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Ringheizkörper + Gebläse)

Zum schnellen Vorheizen des Garraums.

Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.

## Heißluft plus

(Ringheizkörper + Gebläse)

Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.

## Bratautomatic

(Ringheizkörper + Gebläse)

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.

## Intensivbacken

(Ringheizkörper + Gebläse + Unterhitzeheizkörper)

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.

## Automatic

(je nach Programm)

Die Auswahlliste der verfügbaren Automatikprogramme wird aufgerufen.

## Auftauen

(Gebläse)

Zum schonenden Auftauen von Gefriergut.

# 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 im Rezept oder in der Gartabelle steht.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere 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 das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- 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. Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse bleiben eingeschaltet. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus (siehe Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen").
- Wenn Sie die katalytisch beschichteten Teile reinigen möchten, 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 durch Berührung von  jederzeit 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.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Betriebsart.

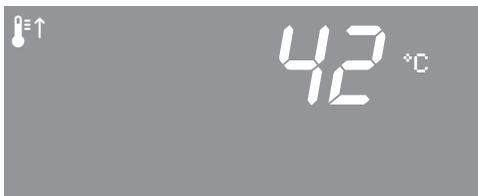
Die Vorschlagstemperatur erscheint:



Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler die Temperatur, falls erforderlich.

Ist-Temperatur und Temperaturkontrolle  erscheinen nach kurzer Zeit:



Sie können den Temperaturanstieg verfolgen.

Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").

Nach dem Garvorgang:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

## Kühlgebläse

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläsesystem eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.

Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläsesystem automatisch aus.

## Vorschlagstemperatur

Sobald Sie eine Betriebsart wählen, erscheint die entsprechende Vorschlagstemperatur.

|  | Vorschlagstemperatur | Temperaturbereich |
|--|----------------------|-------------------|
|  | 160 °C               | 100–250 °C        |
|  | 160 °C               | 30–250 °C         |
|  | 160 °C*              | 100–230 °C        |
|  | 170 °C               | 50–250 °C         |
|  | 160 °C **            | 130–250 °C        |
|  | 180 °C               | 30–280 °C         |
|  | 190 °C               | 100–250 °C        |
|  | 200 °C               | 100–260 °C        |
|  | 240 °C               | 200–300 °C        |
|  | 190 °C               | 100–250 °C        |
|  | 25 °C                | 25–50 °C          |

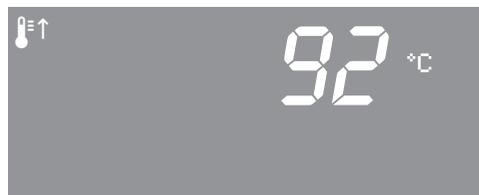
\* Anbrattemperatur ca. 230 °C, Fortbrattemperatur 160 °C

\*\* Zuerst wird *Auto* angezeigt und das Dreieck ▲ blinkt unter dem Symbol . Erst nach Auswahl der Dampfstoßanzahl erscheint die Vorschlagstemperatur.

## Temperatur ändern

Beispiel:

Sie haben Heißluft plus und 170 °C eingestellt und können den Temperaturanstieg verfolgen.



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

■ Verringern Sie mit dem Drehwähler die Temperatur.

Das Dreieck blinkt unter dem Temperatursymbol und die Temperatur ändert sich in 5 °C-Schritten.



Die geänderte Soll-Temperatur wird gespeichert. Die Ist-Temperatur wird angezeigt.

Wenn Sie zwischen der Anzeige der Ist- und der Soll-Temperatur wechseln wollen, berühren Sie

# Bedienung Backofen

## Temperaturkontrolle

Die Temperaturkontrolle  erscheint immer, wenn die Garraumbeheizung einschaltet.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist,

- ertönt beim ersten Mal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2"),
- erlischt die Temperaturkontrolle ,
- schaltet die Garraumbeheizung aus.

Die Temperaturregelung sorgt dafür, dass Garraumbeheizung und Temperaturkontrolle wieder einschalten, wenn die Garraumtemperatur unter den gewählten Wert sinkt.

## 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.

## Schnellaufheizen

Mit der Betriebsart Schnellaufheizen  können Sie die Aufheizphase verkürzen.

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

- Wählen Sie die Betriebsart Schnellaufheizen .
- Wählen Sie die Temperatur.
- Wechseln Sie auf die gewünschte Betriebsart, nachdem die Temperaturkontrolle  zum ersten Mal erloschen ist.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

## Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten

Garvorgänge können Sie automatisch aus- oder ein- und ausschalten lassen.

Dazu stellen Sie nach Wahl von Betriebsart und Temperatur eine Garzeit oder eine Garzeit und ein Garzeitende ein.

Die Garzeit, die Sie für einen Garvorgang einstellen können, beträgt maximal 12 Stunden.

Das automatische Ein- und Ausschalten eines Garvorgangs ist empfehlenswert zum Braten.

Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

## Garzeit einstellen

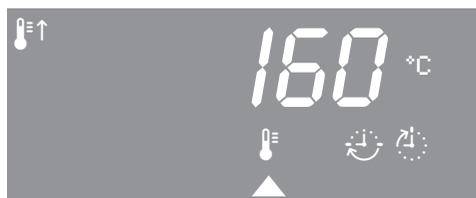
Beispiel:

Ein Kuchen benötigt 1 Stunde und 5 Minuten Backzeit.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Berühren Sie .



- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck ▲ mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

- Berühren Sie die OK-Taste.

00:00 h erscheint und das Dreieck ▲ blinkt unter .



- Stellen Sie mit dem Drehwähler die Garzeit (01:05) ein.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Garzeit wird gespeichert und läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Das Symbol  weist auf die Garzeit hin.

# Bedienung Backofen

## Garzeit und Garzeitende einstellen

Beispiel:

Die aktuelle Tageszeit ist 11:15 Uhr; ein Braten mit einer Garzeit von 90 Minuten soll um 13:30 Uhr fertig sein.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

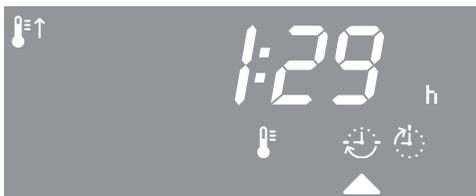
### Stellen Sie zuerst die Garzeit ein:

- Berühren Sie .
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.
- Berühren Sie die OK-Taste.

00:00 h erscheint und das Dreieck  blinkt unter .

- Stellen Sie mit dem Drehwähler die Garzeit (01:30) ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Garzeit  wird gespeichert und läuft minutenweise ab:



### Stellen Sie anschließend das Garzeitende ein:

- Verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

-:- - erscheint:



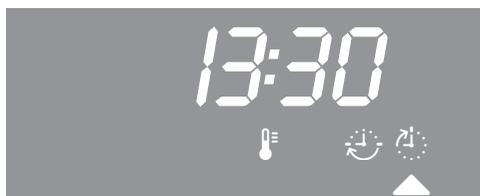
- Berühren Sie die OK-Taste.

Sobald Sie den Drehwähler nach rechts drehen, erscheint 12:45 (= aktuelle Tageszeit + Garzeit = 11:15 + 1:30):



- Stellen Sie mit dem Drehwähler das Garzeitende (13:30) ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Garzeitende  wird gespeichert:



Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten aus.

Sobald der Startzeitpunkt (13:30 - 1:30 = 12:00) erreicht ist, schalten Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse ein.

## Nach Ablauf der Garzeit

- erscheint 0:00,
  - blinkt ,
  - schalten Garraumbeheizung und Beleuchtung automatisch aus,
  - bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet,
  - ertönt dreimal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.
  - Schalten Sie den Backofen aus.
  - Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Wenn das Gargut noch nicht Ihren Wünschen entsprechend gegart sein sollte, verlängern Sie die Garzeit, indem Sie sie neu eingeben.

## Garzeit ändern

- Berühren Sie .
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

Die verbleibende Garzeit erscheint.

- Berühren Sie die OK-Taste.
- Ändern Sie mit dem Drehwähler die Garzeit.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die geänderte Garzeit wird gespeichert.

# Bedienung Backofen

---

## Garzeit löschen

- Berühren Sie .
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Dreieck  blinkt unter .

- Stellen Sie mit dem Drehwähler die Garzeit auf .

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Garzeit und ein eventuell eingestelltes Garzeitende werden gelöscht.

- Berühren Sie .

Die Ist-Temperatur erscheint. Die Garraumbeheizung bleibt eingeschaltet.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position .

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Wenn Sie den Betriebsartenwähler auf Position  drehen oder den Backofen ausschalten, werden die Einstellungen für Garzeit und Garzeitende gelöscht.

## Garzeitende löschen

- Berühren Sie .

- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Dreieck  blinkt unter .

- Stellen Sie mit dem Drehwähler das Garzeitende auf .

- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Garzeitende wird 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 Anwahl der Betriebsart Klimagaren  legen Sie die Anzahl der Dampfstöße fest.

Zur Auswahl stehen:

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

Anschließend stellen Sie die Temperatur ein und starten den Einsaugvorgang. 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 und Brandteig. Hier muss beim Backen ein Trocknungsprozess stattfinden.

**Tipp:** Nutzen Sie die Rezeptbeispiele 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.

- Stellen Sie die erforderliche Wassermenge bereit:

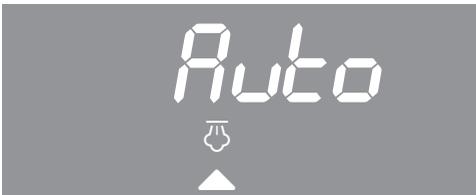
|               |            |
|---------------|------------|
| <i>Auto</i> : | ca. 100 ml |
| <i>1</i> :    | ca. 100 ml |
| <i>2</i> :    | ca. 200 ml |
| <i>3</i> :    | ca. 300 ml |

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

### Anzahl der Dampfstoße einstellen

**Tipp:** Nutzen Sie die Rezeptbeispiele als Anhaltspunkt.

Im Display erscheint *Auto* und das Dreieck ▲ blinkt unter .



Mit dem Drehwähler können Sie die weiteren Dampfstoß-Möglichkeiten (*1*, *2*, *3*) aufrufen.

Nach *3* wird *E* angezeigt.  
In dieser Einstellung starten Sie den Entkalkungsvorgang (siehe Kapitel "Verdampfungssystem entkalken ").

Wenn Sie wollen, dass der Backofen einen Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase auslöst:

- Wählen Sie *Auto*.

Wenn Sie einen oder mehrere Dampfstoße zu bestimmten Zeitpunkten manuell auslösen wollen:

- Wählen Sie *1*, *2* oder *3*.
- Berühren Sie die OK-Taste.

### Temperatur einstellen

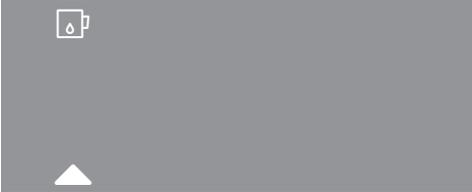
Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und das Dreieck ▲ blinkt unter .



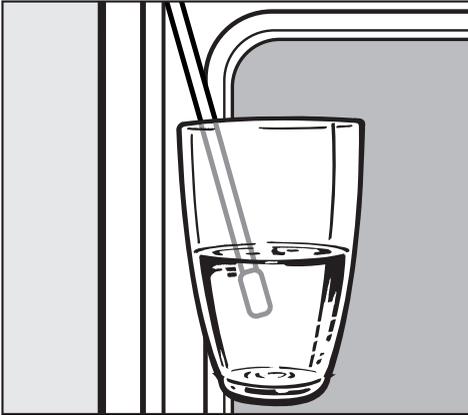
- Falls erforderlich, stellen Sie die Temperatur mit dem Drehwähler ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

## Wasser bereitstellen und Einsaugvorgang starten

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint. Das Dreieck ▲ blinkt unter .



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



- Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß mit Leitungswasser.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Einsaugvorgang startet.

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

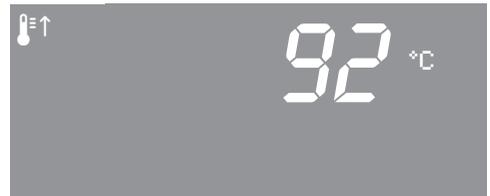
Sie können den Einsaugvorgang jederzeit durch Berührung der OK-Taste unterbrechen und wieder fortsetzen.

- Entfernen Sie das Gefäß nach dem Einsaugvorgang.
- Schließen Sie die Tür.

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

Das Gerät beginnt zu heizen.

Ist-Temperatur und Temperaturkontrolle  erscheinen.



Sie können den Temperaturanstieg verfolgen.

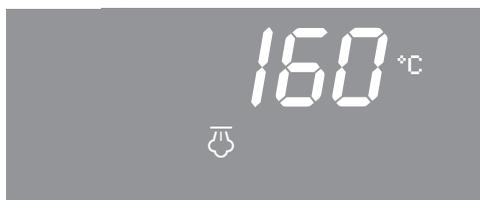
Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").

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.

Im Display erscheint:



Das Wasser wird in den Garraum verdampft.

Nach dem Dampfstoß erlischt  und die Temperatur wird angezeigt.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

## Manuell ausgelöste Dampfstöße

Sie können die Dampfstöße auslösen, sobald die Sensortaste  beleuchtet ist.

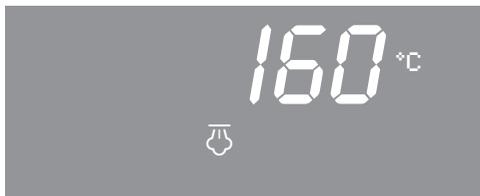
Warten Sie die Aufheizphase ab, damit sich der Wasserdampf in der erwärmten Garraumluft gleichmäßig verteilt.

Für den Zeitpunkt der Dampfstöße können Sie sich an den Rezeptangaben orientieren.

**Tipp:** Stellen Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt eine Kurzzeit  ein.

- Berühren Sie , wenn der Dampfstoß ausgelöst werden soll.

Die Tastenbeleuchtung erlischt und im Display erscheint:



- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen.

Nach dem letzten Dampfstoß erlischt  und die Temperatur wird angezeigt.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

## Restwasserverdampfung

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

Wenn ein feuchteunterstützter Vorgang manuell oder durch einen Stromausfall unterbrochen wird, verbleibt das noch nicht verdampfte Wasser im Verdampfungssystem.

Bei der nächsten Anwahl der Betriebsart Klimagaren  erscheint statt der Vorschlagstemperatur eine Zeitangabe für die Restwasserverdampfung und unter  blinkt das Dreieck .

Die angezeigte Zeit ist abhängig von der Wassermenge, die sich im Verdampfungssystem befindet.

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

## Ablauf der Restwasserverdampfung

Bei der Restwasserverdampfung wird das Gerät 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.

# Klimagaren

## Restwasserverdampfung sofort durchführen

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

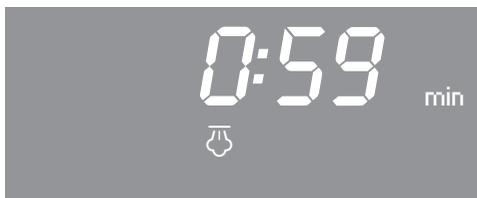
Eine der Wassermenge entsprechende Zeitangabe erscheint und unter  blinkt das Dreieck ▲:



- Berühren Sie die OK-Taste.

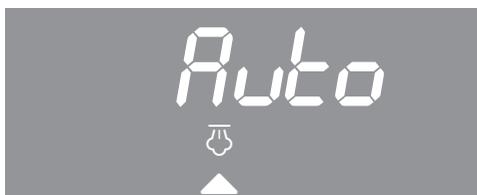
Die Restwasserverdampfung wird gestartet. Sie können den Ablauf verfolgen.

Die Zeit kann im Verlauf der Restwasserverdampfung je nach tatsächlich vorhandener Wassermenge vom System korrigiert werden.



Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Am Ende der Restwasserverdampfung erscheint *Auto*:



Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart Klimagaren  durchführen.

## Restwasserverdampfung abbrechen

 Die Restwasserverdampfung sollten Sie möglichst nicht abbrechen, da es unter sehr ungünstigen Umständen bei weiterem Einsaugen von Wasser zum Überlaufen des Verdampfungssystems in den Garraum kommen kann.

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

Eine der Wassermenge entsprechende Zeitangabe erscheint und das Dreieck  blinkt unter .

▲ blinkt unter .



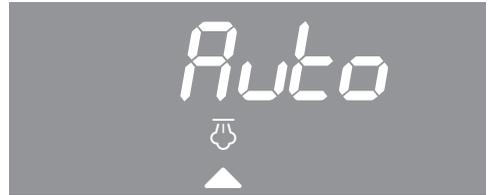
- Drehen Sie den Drehwähler nach links.

Die Zeit wird auf 00:00 gestellt:



- Berühren Sie die OK-Taste.

Im Display erscheint *Auto*.



Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart Klimagaren  durchführen.

# Automatikprogramme

---

Ihr Gerät verfügt über 25 Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen.

In der Backofensteuerung sind zu den einzelnen Automatikprogrammen Betriebsart, Temperatur, Garzeit sowie Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße hinterlegt.

Alle Automatikprogramme arbeiten mit Feuchteunterstützung.

Stellen Sie daher ein Gefäß mit der im Rezept geforderten Wassermenge bereit, wenn Sie für Ihre Zubereitung ein Automatikprogramm nutzen wollen.

Statt des Automatikprogramms können Sie auch die Betriebsart Klimagaren  nutzen. Stellen Sie dann die in den alternativen Einstellungen angegebene Wassermenge bereit.

## Verfügbare Automatikprogramme:

- A 1 Hefeteig aufgehen
- A 2 Weißbrot
- A 3 Fladenbrot
- A 4 Kastenweißbrot
- A 5 Roggenbrot
- A 6 Mehrkornbrot
- A 7 Hefebrotchen
- A 8 Butterkuchen
- A 9 Hefezopf
- A 10 Doraden
- A 11 Lachsforelle
- A 12 Lachsfilet
- A 13 Seelachsfilet
- A 14 Forellen
- A 15 Rinderfilet rare
- A 16 Rinderfilet medium
- A 17 Rinderfilet well done
- A 18 Schweinefilettopf
- A 19 Rehrücken
- A 20 Lammrücken
- A 21 Kräuter-Hähnchenfilet
- A 22 Hähnchenkeulen
- A 23 Putenoberkeule
- A 24 Kartoffelgratin
- A 25 Lasagne

Die Rezepte zu den Automatikprogrammen finden Sie im separaten Rezeptheft "CulinArt".

## Hinweise zur Nutzung

- Lassen Sie das Gerät nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir, die in den Rezepten angegebenen Mengen und Formen zu verwenden.
- Einige Automatikprogramme beinhalten eine Vorheizphase. Diese ist beendet, wenn im Display  $\_ = \bar{z}$  erscheint. Zusätzlich ertönt auch ein akustisches Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2"). Geben Sie das Gargut erst nach Ablauf dieser Vorheizzeit in den Garraum.
- Bei Automatikprogrammen ohne Vorheizphase können Sie das Gargut sofort in den Garraum geben und das Automatikprogramm starten. Nach dem Einsaugvorgang erscheint kurz  $\_ =$  und danach sofort die Garzeit.
- Verwenden Sie für alle Zubereitungen Einschubebene 2.
- Bei einigen Fleisch- oder Geflügelzubereitungen müssen Sie das Gewicht eingeben. Die Gewichtseingabe ändert sich in Schritten von 100 g oder 0,01 lb/oz. Wenn Sie mehr als ein Stück gleichzeitig garen wollen, geben Sie bitte das Gewicht des größeren Stückes ein (nicht das Gesamtgewicht).

## Garvorgang abbrechen

Wenn Sie ein Automatikprogramm vorzeitig beenden wollen, müssen Sie das Gerät ausschalten.

Wurde bereits Wasser eingesaugt, wird jetzt das Symbol  $\bar{w}$  angezeigt, als Hinweis auf dieses "Restwasser".

Bei der nächsten Anwahl eines Automatikprogramms erscheint eine Zeitanzeige und das Dreieck  $\blacktriangle$  blinkt unter dem Symbol  $\bar{w}$ .

Die Restwasserverdampfung wird gefordert.

Sie können sie durch Berührung der OK-Taste starten.

Wenn Sie sie abbrechen wollen, dann drehen Sie den Drehwähler nach links, um die Zeit auf "00:00" zu stellen und berühren Sie abschließen die OK-Taste (siehe Kapitel "Restwasserverdampfung").

# Automatikprogramme

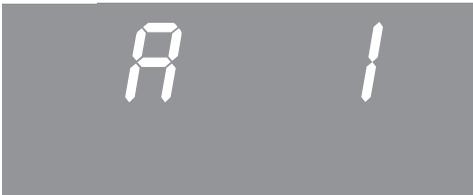
## Automatikprogramm nutzen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir, die in den Rezepten angegebenen Mengen und Formen zu verwenden.

Bei Automatikprogrammen **ohne** Vorheizzeit Sie geben das Gargut sofort in den Garraum in Ebene 2.

1 Stellen Sie für ein Automatikprogramm ein Gefäß mit der im Rezept angegebenen Wassermenge bereit.

2 Wählen Sie Automatic .



Im Display erscheint *A 1*.

3 Drehen Sie den Drehwähler, bis die Ziffer des gewünschten Automatikprogramms erscheint.

4 Berühren Sie die OK-Taste.

Das gewünschte Programm wird ausgewählt.

Bei einigen Fleischprogrammen werden Sie zuerst aufgefordert, ein Gewicht einzugeben:



5 Geben Sie das **Gewicht** des Garguts mit dem Drehwähler ein.

6 Berühren Sie die OK-Taste.

**Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint:**



7 Öffnen Sie die Gerätetür.

8 Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Blende nach vorn.

9 Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß mit Wasser.

10 Berühren Sie die OK-Taste.

Der Einsaugvorgang startet. Die Pumpe ist zu hören.

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

- 11 Entfernen Sie nach dem Einsaugvorgang das Gefäß.
- 12 Schließen Sie die Tür.

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

Bei **Automatikprogrammen ohne Vorheizphase** erscheint kurz "-" und danach sofort die Garzeit.

Bei **Automatikprogrammen mit Vorheizzeit** erscheint:



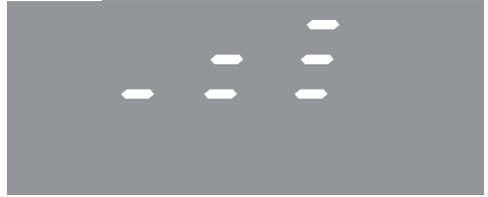
Nach ungefähr der Hälfte der Vorheizzeit erscheint:



- 13 Warten Sie die Vorheizzeit ab, bevor Sie das Gargut in den Garraum geben.

## Nach Ablauf der Vorheizzeit

– erscheint:



- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").
- erlischt die Temperaturkontrolle .

Wird die Tür nicht innerhalb von fünf Minuten nach Ablauf der Vorheizzeit geöffnet, startet der Garvorgang automatisch.

- 14 Öffnen Sie die Tür.
- 15 Geben Sie das Gargut in Ebene 2.
- 16 Schließen Sie die Tür.

Das Automatikprogramm startet.

# Automatikprogramme

**17** Die **Dauer des gewählten Automatikprogramms** wird angezeigt, z. B:



Der Ablauf der Garzeit kann verfolgt werden.

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

Die Dampfstöße werden automatisch zu den im Automatikprogramm vorgegebenen Zeiten ausgelöst.



**Verletzungsgefahr!**  
Öffnen Sie während des Dampfstoßes nicht die Tür. Entweichender Wasserdampf kann Verbrühungen zur Folge haben.

Niederschlag von Wasserdampf auf den Sensortasten führt zu verlängerten Reaktionszeiten der Tasten.

Darüber hinaus kann das Garergebnis beeinträchtigt werden.

## Nach Ablauf der Dauer

- wird **0:00** angezeigt.
  - blinkt das Symbol .
  - ertönt ein akustisches Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").
  - schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus.
  - bleibt das Kühlgebläse in Betrieb.
- 19** Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- 20** Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf 0.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

**Während der ersten zwei Minuten des Programmablaufs können Sie das Ende des Garvorgangs noch verschieben:**

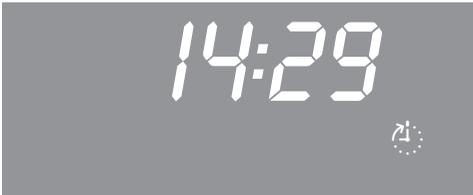
- Berühren Sie .
- Verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Dreieck  blinkt unter .

- Stellen Sie mit dem Drehwähler das Garzeitende ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Garraumbeheizung schaltet aus.  
Das Symbol  weist auf die Verschiebung des Garzeitendes hin.



Nach Ablauf der gewählten Zeit wird der Garvorgang gestartet und der Ablauf der Dauer angezeigt.

# 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, 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.

Erforderlich ist Backpapier nur bei

- Laugengebäck, da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann,
- Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben (z. B. Biskuit, Baiser, Makronen),
- Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf dem Rost.

## Hinweise zur Backtabelle

### 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: Ebene 1+3 / 2+4
  - 3 Bleche: Ebene 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

## Backtabelle

| Kuchen/Gebäck                          |         |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <br>[°C] | <br> | <br>[min] |
| <b>Rührteig</b>                        |   |   |   |
| Sandkuchen                             | 150–160   | 2   | 60–70   |
| Napfkuchen                             | <b>150–160</b>  | <b>2</b>  | <b>50–60</b>  |
| Muffins (1 [2] Blech/e)                | <b>140–150</b>  | <b>2 [2+4<sup>3)</sup></b>  | <b>35–45</b>  |
| Small cakes (1 Blech) <sup>1)</sup>    | <b>150</b>  | <b>2</b>  | <b>25–40</b>  |
| Small cakes (2 Bleche) <sup>1)</sup>   | <b>150<sup>2)</sup></b>   | <b>2+4</b>  | <b>25–35</b>  |
| Rührkuchen (Blech)                     | <b>150–160</b>  | <b>2</b>  | <b>25–35</b>  |
| Marmor-, Nusskuchen (Form)             | <b>150–160</b>  | <b>2</b>  | <b>55–75</b>  |
| Obstkuchen mit Baiser/Guss (Blech)     | 150–160   | 2   | 40–50   |
| Obstkuchen (Blech)                     | <b>150–160</b>  | <b>2</b>  | <b>35–45</b>  |
| Obstkuchen (Form)                      | 150–160   | 2   | 55–65   |
| Tortenboden                            | <b>150–160</b>  | <b>2</b>  | <b>25–35</b>  |
| Kleingebäck/Plätzchen (1 [2] Blech/e)  | <b>140–150</b>  | <b>2 [2+4<sup>3)</sup></b>  | <b>25–35</b>  |
| <b>Knetteig</b>                        |   |   |   |
| Tortenboden                            | <b>150–160</b>  | <b>2</b>  | <b>35–45</b>  |
| Streuselkuchen                         | <b>150–160</b>  | <b>2</b>  | <b>45–55</b>  |
| Kleingebäck (1 [2] Blech/e)            | <b>140–150</b>  | <b>2 [1+3<sup>3)</sup></b>  | <b>20–30</b>  |
| Spritzgebäck (1 Blech) <sup>1)</sup>   | <b>140</b>  | <b>2</b>  | <b>30–40</b>  |
| Spritzgebäck (2 Bleche) <sup>1)</sup>  | <b>140</b>  | <b>1+3<sup>3)</sup></b>   | <b>35–45</b>  |
| Quarktorte                             | 150–160   | 2   | 80–95   |
| Apple pie (Form Ø 20 cm) <sup>1)</sup> | <b>160</b>  | <b>2</b>  | <b>90–100</b>   |
| Apfelkuchen, gedeckt                   | 160–170   | 2   | 50–70   |
| Obstkuchen mit Guss (Form)             | 150–160   | 2   | 55–75   |
| Wähe (Blech)                           | –   | –   | –   |

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

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

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

|       |  |   |       |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
|  [°C] |  5<br>1 |  [min] |  [°C] |  5<br>1 |  [min] |
| <b>150–160 <sup>2)</sup></b>   | <b>2</b>   | <b>60–70</b>  | –  | –  | –   |
| 170–180  | 2  | 55–65   | –  | –  | –   |
| 150–160  | 2  | 30–40   | –  | –  | –   |
| <b>160 <sup>2)</sup></b>   | <b>3</b>   | <b>20–30</b>  | –  | –  | –   |
| –  | –  | –   | –  | –  | –   |
| 150–160 <sup>2)</sup>  | 2  | 30–40   | –  | –  | –   |
| 150–160  | 2  | 55–75   | –  | –  | –   |
| <b>170–180</b>   | <b>2</b>   | <b>45–55</b>  | –  | –  | –   |
| 160–170  | 2  | 35–55   | –  | –  | –   |
| <b>170–180 <sup>2)</sup></b>   | <b>2</b>   | <b>35–45</b>  | –  | –  | –   |
| 170–180 <sup>2)</sup>  | 2  | 15–25   | –  | –  | –   |
| 150–160 <sup>2)</sup>  | 3  | 15–25   | –  | –  | –   |
| 170–180 <sup>2)</sup>  | 2  | 20–30   | –  | –  | –   |
| 170–180  | 2  | 45–55   | –  | –  | –   |
| 160–170 <sup>2)</sup>  | 3  | 15–25   | –  | –  | –   |
| <b>160 <sup>2)</sup></b>   | <b>3</b>   | <b>20–30</b>  | –  | –  | –   |
| –  | –  | –   | –  | –  | –   |
| <b>170–180</b>   | <b>2</b>   | <b>80–90</b>  | 150–160  | 2  | 80–90   |
| <b>180</b>   | <b>1</b>   | <b>85–95</b>  | –  | –  | –   |
| <b>170–180 <sup>2)</sup></b>   | <b>2</b>   | <b>60–70</b>  | <b>160–170</b>   | <b>2</b>   | <b>50–70</b>  |
| 170–180  | 2  | 55–75   | <b>150–160</b>   | <b>2</b>   | <b>55–65</b>  |
| <b>220–230 <sup>2)</sup></b>   | <b>1</b>   | <b>30–50</b>  | <b>180–190</b>   | <b>1</b>   | <b>30–50</b>  |

 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur /  5  
1 Ebene /  Backzeit

1) Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.

2) Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

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

# Backen

## Backtabelle

| Kuchen/Gebäck                                  |         |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <br>[°C] |  <sup>5</sup><br> | <br>[min] |
| <b>Biskuitteig</b>                             |   |  |   |
| Tortenboden (2 Eier)                           | 160–170   | 2  | 20–30   |
| Biskuittorte (4 bis 6 Eier)                    | 170–180   | 2  | 20–35   |
| Wasserbiskuittorte <sup>1)</sup>               | <b>180</b>  | <b>2</b>   | <b>20–30</b>  |
| Rolle  | 170–180 <sup>2)</sup>   | 2  | 15–20   |
| <b>Hefeteig/Quark-Öl-Teig</b>                  |   |  |   |
| Hefeteig aufgehen lassen                       | <b>35</b>   | <sup>4)</sup>  | <b>15–30</b>  |
| Gugelhupf                                      | <b>150–160</b>  | <b>2</b>   | <b>50–60</b>  |
| Stollen  | <b>150–160</b>  | <b>2</b>   | <b>45–65</b>  |
| Streuselkuchen                                 | 150–160   | 2  | 35–45   |
| Obstkuchen (Blech)                             | 160–170   | 2  | 40–50   |
| Weißbrot                                       | 180–190   | 2  | 35–45   |
| Vollkornbrot                                   | 180–190   | 2  | 55–65   |
| Pizza (Blech)                                  | 170–180   | 2  | 30–45   |
| Zwiebelkuchen                                  | 170–180   | 2  | 30–40   |
| Teigtaschen mit Obst (1 [2] Blech/e)           | 150–160   | 2 [1+3 <sup>3)</sup> ]   | 25–30   |
| <b>Brandteig</b> , Windbeutel (1 [2] Blech/e)  | <b>160–170</b>  | <b>2 [1+3 <sup>3)</sup>]</b>   | <b>30–45</b>  |
| <b>Blätterteig</b> (1 [2] Blech/e)             | <b>170–180</b>  | <b>2 [1+3 <sup>3)</sup>]</b>   | <b>20–30</b>  |
| <b>Eiweißgebäck</b> , Makronen (1 [2] Blech/e) | <b>120–130</b>  | <b>2 [1+3 <sup>3)</sup>]</b>   | <b>25–50</b>  |

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

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

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

|       |  |   |       |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
|  [°C] |  5<br>1 |  [min] |  [°C] |  5<br>1 |  [min] |
| <b>160–170</b> <sup>2)</sup>   | <b>2</b>   | <b>15–25</b>  | –  | –  | –   |
| <b>150–160</b> <sup>2)</sup>   | <b>2</b>   | <b>30–45</b>  | –  | –  | –   |
| <b>150–170</b> <sup>2)</sup>   | <b>2</b>   | <b>20–45</b>  | –  | –  | –   |
| <b>180–190</b> <sup>2)</sup>   | <b>2</b>   | <b>15–20</b>  | –  | –  | –   |
| 35   | <sup>4)</sup>  | 15–30   | –  | –  | –   |
| 160–170  | 2  | 50–60   | –  | –  | –   |
| 160–170  | 2  | 45–60   | –  | –  | –   |
| <b>170–180</b>   | <b>3</b>   | <b>35–45</b>  | –  | –  | –   |
| <b>170–180</b>   | <b>3</b>   | <b>50–60</b>  | –  | –  | –   |
| <b>190–200</b>   | <b>2</b>   | <b>30–40</b>  | –  | –  | –   |
| <b>200–210</b> <sup>2)</sup>   | <b>2</b>   | <b>45–55</b>  | –  | –  | –   |
| <b>190–200</b> <sup>2)</sup>   | <b>2</b> <sup>5)</sup>   | <b>30–45</b>  | <b>170–180</b>   | <b>2</b> <sup>5)</sup>   | <b>30–45</b>  |
| <b>180–190</b> <sup>2)</sup>   | <b>2</b>   | <b>25–35</b>  | 170–180  | 2  | 30–40   |
| <b>160–170</b>   | <b>2</b> <sup>5)</sup>   | <b>25–30</b>  | –  | –  | –   |
| 180–190 <sup>2)</sup>  | 3  | 25–35   | –  | –  | –   |
| 190–200 <sup>2)</sup>  | 3  | 20–30   | –  | –  | –   |
| 120–130 <sup>2)</sup>  | 3  | 25–45   | –  | –  | –   |

 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur /  5 Ebene /  Backzeit

- 1) Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.
- 2) Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 3) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 4) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.
- 5) Für Hefeteig. Verwenden Sie bei Quark-Öl-Teig Ebene 3.

# 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.

## Hinweise zur Brattabelle

### 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 <sup>5</sup><sub>1</sub>

Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.

## Tipps

### Bräunung

Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.

### Ruhezeit

Nehmen Sie das Gargut nach beendeter Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Alu-Folie 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.

# Braten

## Brattabelle

| Fleisch/Fisch                         |  /  |  |
|---------------------------------------|---|--|
|                                       | <br>[°C]   | <br>[min] |
| Rinderbraten, ca. 1 kg                | 170–180   | 100–130 <sup>5)</sup>  |
| Rinderfilet, ca. 1 kg <sup>1)</sup>   | 150–160 <sup>4)</sup>   | 20–50 <sup>6)</sup>  |
| Roastbeef, ca. 1 kg <sup>1)</sup>     | 150–160 <sup>4)</sup>   | 30–60 <sup>6)</sup>  |
| Wildbraten, ca. 1 kg                  | <b>200–210</b>  | <b>80–100 <sup>5)</sup></b>  |
| Schweinebraten/Rollbraten, ca. 1 kg   | 160–170   | 100–120 <sup>7)</sup>  |
| Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg | 170–180   | 120–160 <sup>7)</sup>  |
| Kasseler, ca. 1 kg                    | 150–160   | 60–80 <sup>7)</sup>  |
| Hackbraten, ca. 1 kg                  | 170–180   | 60–70 <sup>7)</sup>  |
| Kalbsbraten, ca. 1,5 kg               | <b>190–200</b>  | <b>70–90 <sup>5)</sup></b>   |
| Lammkeule, ca. 1,5 kg                 | 170–180   | 90–110 <sup>5)</sup>   |
| Lammrücken, ca. 1,5 kg                | 220–230 <sup>4)</sup>   | 40–60 <sup>7)</sup>  |
| Geflügel, 0,8–1 kg                    | <b>180–190</b>  | <b>60–70</b>   |
| Geflügel, ca. 2 kg                    | <b>180–190</b>  | <b>100–120</b>   |
| Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg           | <b>180–190</b>  | <b>110–130</b>   |
| Geflügel, ca. 4 kg                    | <b>160–170</b>  | <b>120–160 <sup>7)</sup></b>   |
| Fisch im Stück, ca. 1,5 kg            | 160–170   | 45–55  |

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Die Zeiten gelten für den nicht vorgeheizten Garraum.

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

Die Temperaturangabe bezieht sich auf die Zubereitung im offenen Bräter. Stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein, wenn Sie den Braten direkt auf dem Universalblech oder auf dem Rost mit Universalblech garen.

|  1)   |   |       |   |
|--|---|--|---|
|  [°C] |  [min] |  [°C] |  [min] |
| –  | –   | <b>190–200</b>   | <b>110–140</b> <sup>5)</sup>  |
| 150–160 <sup>4)</sup>  | 20–50 <sup>6)</sup>   | <b>180–190</b> <sup>4)</sup>   | <b>20–50</b> <sup>6)</sup>  |
| 150–160 <sup>4)</sup>  | 30–60 <sup>6)</sup>   | <b>180–190</b> <sup>4)</sup>   | <b>30–60</b> <sup>6)</sup>  |
| –  | –   | 200–210  | 80–100 <sup>5)</sup>  |
| 160–170  | 100–120 <sup>7) 8)</sup>  | <b>180–190</b>   | <b>100–120</b> <sup>7)</sup>  |
| <b>180–190</b>   | <b>120–160</b> <sup>7) 8)</sup>   | 190–200  | 130–160 <sup>7)</sup>   |
| <b>150–160</b>   | <b>60–80</b> <sup>8)</sup>  | 170–180  | 80–100 <sup>7)</sup>  |
| –  | –   | <b>200–210</b>   | <b>70–80</b> <sup>7)</sup>  |
| 190–200  | 70–90 <sup>7) 8)</sup>  | 200–210  | 70–90 <sup>5)</sup>   |
| 170–180  | 90–110 <sup>7) 8)</sup>   | <b>180–190</b>   | <b>90–110</b> <sup>5)</sup>   |
| 220–230 <sup>4)</sup>  | 40–60 <sup>8)</sup>   | <b>230–240</b> <sup>3) 4)</sup>  | <b>40–60</b> <sup>7)</sup>  |
| –  | –   | 190–200  | 60–70   |
| –  | –   | 190–200 <sup>3)</sup>  | 100–120   |
| –  | –   | 190–200 <sup>3)</sup>  | 110–130   |
| –  | –   | 180–190  | 120–160 <sup>7)</sup>   |
| <b>160–170</b>   | <b>45–55</b> <sup>8)</sup>  | <b>180–190</b>   | <b>45–55</b>  |

 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Klimagaren /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur /  Bratzeit

Verwenden Sie im Allgemeinen Ebene 2.

- 1) Verwenden Sie das Universalblech. Braten Sie vorher das Fleisch in der Pfanne an.
- 2) Lösen Sie einen Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs aus.
- 3) Verwenden Sie Ebene 3.
- 4) Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie dabei nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 5) Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Zeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 6) Je nach gewünschtem Gargrad (bei Verwendung eines Speisethermometers): rare/englisch: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done/durch: 60–70 °C
- 7) Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 8) Nach der Aufheizphase: Lösen Sie die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.

# Niedertemperaturgaren

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

Braten Sie das Fleischstück zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiß und rundherum gleichmäßig an.

Anschließend geben Sie das Fleisch in den vorgeheizten Garraum, 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 erhitzbares Fett (z. B. Butter-schmalz, 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.

## Ablauf

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

Verwenden Sie zum Vorheizen nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

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

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

- Legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost.
- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C.
- Garen Sie das Fleisch zu Ende.

Sie können den Garvorgang automatisch ausschalten lassen (siehe Kapitel "Bedienung Backofen – Garzeit einstellen").

## Nach dem Garvorgang

Da die Gar- und Kerntemperaturen sehr niedrig sind,

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

## Garzeiten/Kerntemperaturen

| Fleisch           | ⊕<br>[min] | 📍<br>[°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

Für die Beobachtung des Kerntemperaturanstiegs können Sie ein Speisethermometer verwenden.

\* ohne Knochen

# 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

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken.

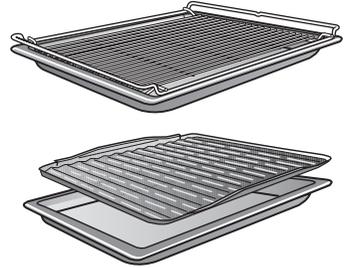
Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

### 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.

## Hinweise zur Grilltabelle

### 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 📏

Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Grillguts.

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

### 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/<br>englisch:   | 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/<br>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.

# Grillen

---

## 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 Grillgut 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.

## Grilltabelle

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor, wenn nicht anders angegeben.

Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzeren Zeit.

| Grillgericht                             |  5<br>1 |          |  |          |   |
|--|--|---|--|---|---|
|  |  | <br>[°C] | <br>[min] | <br>[°C] | <br>[min] |
| <b>Flaches Grillgut</b>                  |  |   |  |   |   |
| Rindersteaks                             | 4/5  | <b>300</b>  | <b>10–17</b>   | 260   | 10–17   |
| Beefburger <sup>1)</sup>                 | 4  | <b>300</b>  | <b>12–24</b>   | –   | –   |
| Schaschlik                               | 4  | 220   | 12–17  | <b>220</b>  | <b>12–17</b>  |
| Geflügelspieße                           | 4  | 220   | 12–17  | <b>220</b>  | <b>12–17</b>  |
| Nackensteaks                             | 4  | <b>275</b>  | <b>16–24</b>   | 240   | 13–22   |
| Leber                                    | 3  | <b>220</b>  | <b>8–12</b>  | 220   | 8–12  |
| Frikadellen                              | 4  | <b>275</b>  | <b>10–20</b>   | 240   | 17–22   |
| Bratwurst                                | 3  | <b>220</b>  | <b>8–15</b>  | 220   | 10–17   |
| Fischfilet                               | 4  | 220   | 15–25  | <b>220</b>  | <b>15–22</b>  |
| Forellen                                 | 4  | 220   | 15–25  | <b>220</b>  | <b>15–22</b>  |
| Toast <sup>1) 2)</sup>                   | 3  | <b>300</b>  | <b>5–8</b>   | –   | –   |
| Hawaii-Toast                             | 3  | 220   | 8–12   | <b>220</b>  | <b>8–12</b>   |
| Tomaten                                  | 3  | 220   | 6–10   | <b>220</b>  | <b>8–12</b>   |
| Pfirsiche                                | 2/3  | 275   | 5–10   | <b>220</b>  | <b>5–10</b>   |
| <b>Grillgut mit größerem Durchmesser</b> |  |   |  |   |   |
| Hähnchen, ca. 1,2 kg                     | 1 <sup>3)</sup>  | 220   | 60–70  | <b>190</b>  | <b>55–65</b>  |
| Schweinshaxe, ca. 1 kg                   | 2  | –   | –  | <b>180</b>  | <b>80–90</b>  |

 Grill (groß) /  Umluftgrill /  Ebene /  Temperatur /  Grillzeit

1) Die Einstellungen gelten bei Verwendung der Betriebsart Grill (groß)  auch für Vorgaben nach EN 60350.

2) Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper nicht vor.

3) Verwenden Sie bei Umluftgrill  Ebene 2.

# Auftauen

Verwenden Sie zum schonenden Auftauen von Gefriergut die Betriebsart Auftauen .

In dieser Betriebsart schaltet nur das Gebläse ein und wälzt die Garraumluft bei Raumtemperatur um.



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   | <br>[g] | <br>[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

## 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 und lassen Sie die Gläser 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.

|                                | <br>[min] |
|--------------------------------|---|
| <b>Möhren</b>                  | 50–70   |
| <b>Spargel, Erbsen, Bohnen</b> | 90–120  |

### Einkochzeit

- Stellen Sie nach der Einkochzeit die niedrigste Temperatur ein, und lassen Sie die Gläser 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.

# Trocknen/Dörren

Trocknen oder Dörren ist eine traditionelle Konservierungsart für Früchte, eingelegte Gemüsearten und Kräuter.

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

- Bereiten Sie das Trockengut vor.
  - Äpfel evtl. 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 die Betriebsart Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .
- Wählen Sie eine Temperatur von 80–100 °C.
- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2.  
Bei Heißluft plus  können Sie auch gleichzeitig in den Ebenen 1+3 trocknen.

| Trockengut |  |
|------------|---|
| Obst       | 2–8 Stunden   |
| Gemüse     | 3–8 Stunden   |
| Kräuter*   | 50–60 Minuten   |

 Trockenzzeit

- \* Verwenden Sie bei Kräutern die Betriebsart Ober-/Unterhitze .
- 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.

## 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.

# Bräunungsgaren

---

Die Betriebsart Bräunungsgaren  ist zum Garen von Fleisch geeignet.

Anwendungsbeispiele:

| <b>Gericht</b>                    | <br>[°C] | <br>[min] |
|-----------------------------------|---|--|
| Schinkenbraten,<br>ca. 1,5 kg     | 180   | 130–160  |
| Rinderschmorbraten,<br>ca. 1,5 kg | 180   | 160–180  |

 Temperatur

 Garzeit

Die Zeiten gelten für den nicht vorgeheizten Garraum.

Verwenden Sie je nach Höhe des Garguts Ebene 1 oder 2.

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

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

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

 **Verletzungsgefahr!** Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampf-Reiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Insbesondere die Front des Backofens wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt. Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

## Ungeeignete 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, 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\*.

\* bei hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredeltem Email erlaubt

# 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 bequemeren Reinigung können Sie die Tür aus- und auseinanderbauen, die Aufnahmegitter mit Flexi-Clip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen, die katalytisch emaillierte Rückwand ausbauen sowie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.

## Normale Verschmutzungen

Informationen zur Reinigung der Rückwand finden Sie im Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand".

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

## Dichtung reinigen

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

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

## Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

Durch übergelaufene Obstsaft 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 einer Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirinett).

Das katalytische Email wird durch Backofenreiniger beschädigt. Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger verwenden.

- 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 einsetzen.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

# Reinigung und Pflege

---

## Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

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

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

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

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

## Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand

Das katalytische Email reinigt sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen.

Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

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

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

## Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen

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

## Öl- und Fettverschmutzungen entfernen

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

Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

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

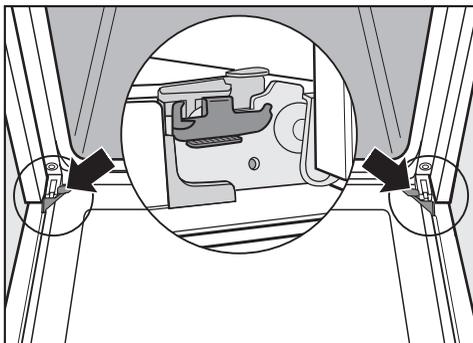
 **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie den Garraum vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen.

- Reinigen Sie abschließend die Türinnenseite und den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

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

# Reinigung und Pflege

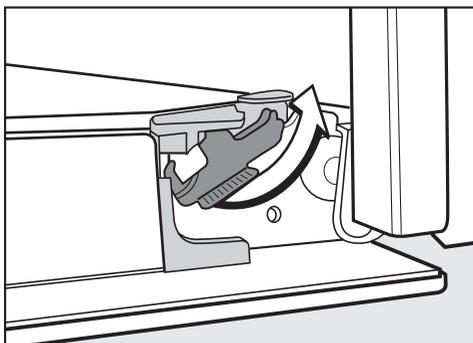
## Tür ausbauen



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 drei zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben.

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, sodass 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.

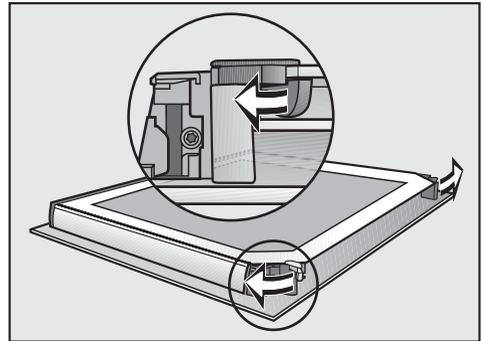
Die Oberfläche der Aluminium-Profilen wird durch Backofenreiniger beschädigt. Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

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

 Verletzungsgefahr!

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

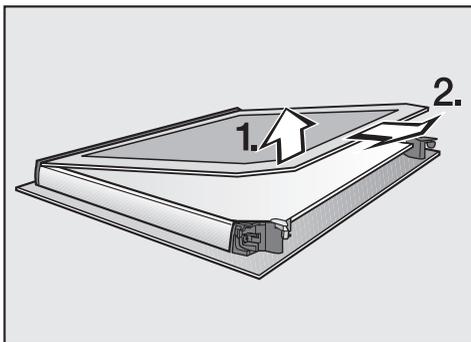
- Legen Sie die Türaußenscheibe auf eine weiche Unterlage (z. B. ein Geschirrtuch), um Kratzer zu vermeiden. Es ist sinnvoll, dabei den Griff neben die Tischkante zu legen, damit die Türscheibe eben aufliegt und nicht bei der Reinigung zerbrechen kann.



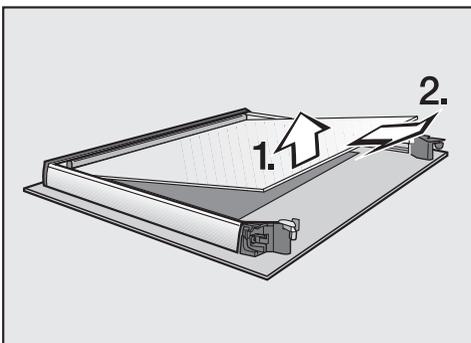
- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

# Reinigung und Pflege

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:

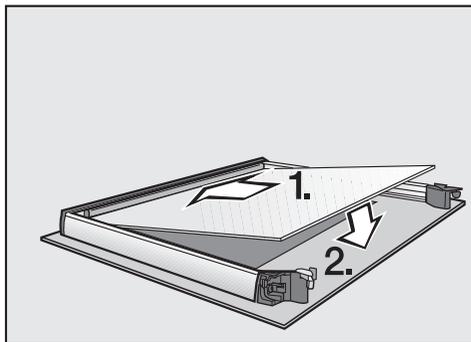


- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.

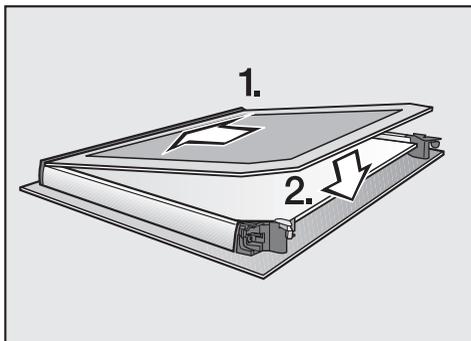


- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

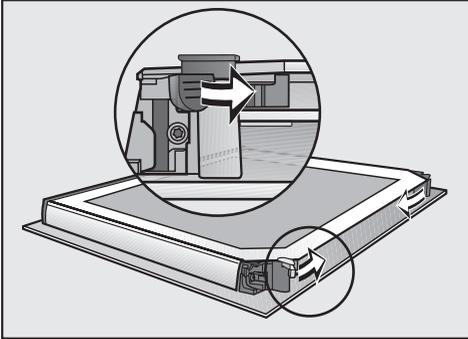
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:



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



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

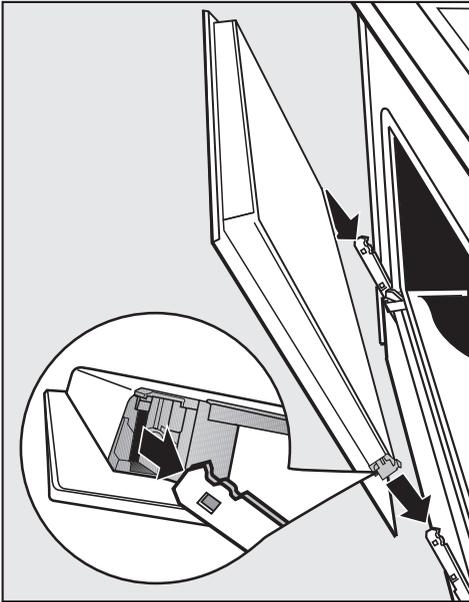


- Schließen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach innen.

Die Tür ist wieder zusammengebaut.

# Reinigung und Pflege

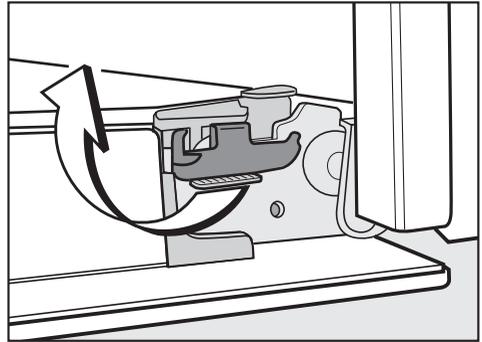
## Tür einbauen



- 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.

Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder, da sich die Tür sonst von den Halterungen lösen und beschädigt werden kann.



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

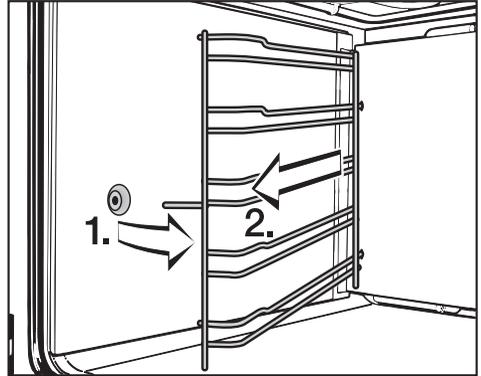
## Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

 Verletzungsgefahr!  
Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Aufnahmegitter.

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.

# Reinigung und Pflege

## Rückwand ausbauen

**⚠ Verletzungsgefahr!**  
Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Rückwand.

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

**⚠ 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.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.
- Lösen Sie die vier Schrauben an den Ecken der Rückwand und nehmen Sie die Rückwand heraus.
- Reinigen Sie die Rückwand (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

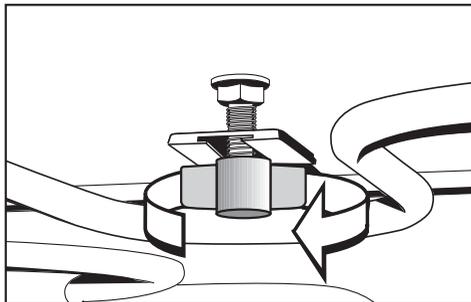
Bauen Sie die Rückwand sorgfältig ein. Die Öffnungen müssen so angeordnet sein, wie im Kapitel "Übersicht Backofen" dargestellt.

- Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

## Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

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

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

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 Zahl von Garvorgängen werden Sie aber automatisch aufgefordert, den Backofen zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.

Im Display erscheint ein Hinweis zum Entkalken, wenn die Betriebsart Klimagaren [ΔIII] gewählt wird:



Sie können jetzt noch zehnmals die Betriebsart Klimagaren [ΔIII] verwenden. Danach müssen Sie den Entkalkungsvorgang durchführen.

Der Hinweis erlischt nach ein paar Sekunden. Sie können ihn auch durch Berührung der OK-Taste löschen.

Alle anderen Betriebsarten können Sie weiterhin verwenden.

Die Anzahl der verbleibenden Garvorgänge wird heruntergezählt, bis im Display [ΔIII] 0 und [ΔIII] erscheinen.



Danach ist die Verwendung der Betriebsart Klimagaren [ΔIII] gesperrt. Sie ist erst wieder möglich, wenn Sie den Entkalkungsvorgang durchgeführt haben.

### Ablauf eines Entkalkungsvorgangs

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

- E 0*: Entkalkungsmittel einsaugen
- E 1*: Einwirkphase
- E 2*: Spülvorgang 1
- E 3*: Spülvorgang 2
- E 4*: Spülvorgang 3
- E 5*: Restwasserverdampfung

# Reinigung und Pflege

## Entkalkungsvorgang vorbereiten

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.

Weitere Entkalkungstabletten erhalten Sie unter [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com), über den Miele Kundendienst oder Ihren Miele Fachhändler.

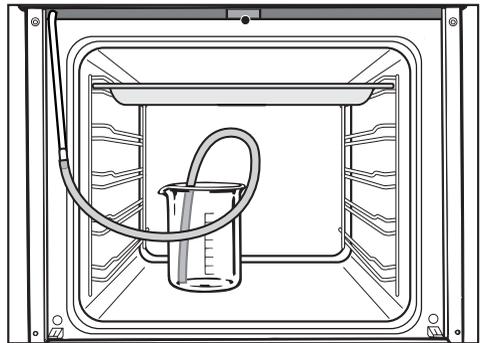
Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

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

- 1 Stellen Sie das eine Ende des Kunststoffschlauchs bis auf den Gefäßboden und befestigen Sie es mit dem Saugnapf im Gefäß.

Beachten Sie das Mischungsverhältnis des Entkalkungsmittels. Der Backofen wird sonst beschädigt.

- 2 Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie 1 Entkalkungstablette vollständig darin auf.
- 3 Schieben Sie das Universalblech bis zum Anschlag in die oberste Ebene, um das Entkalkungsmittel nach der Verwendung aufzufangen.



- 4 Stellen Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel auf den Garraumboden. Befestigen Sie das andere Ende des Kunststoffschlauchs am Einfüllrohr.
- 5 Schließen Sie die Tür.

## Entkalkungsvorgang durchführen

Sobald Sie den Einsaugvorgang **E 0** gestartet haben, können Sie den Entkalkungsvorgang nicht mehr abbrechen.

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .
- Wählen Sie **E** mit dem Drehwähler.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Wenn die Betriebsart Klimagaren  bereits gesperrt war, können Sie den Entkalkungsvorgang sofort durch Berührung der OK-Taste starten.

Die Aufforderung für den **Einsaugvorgang (E 0)** erscheint und das Dreieck  blinkt unter .

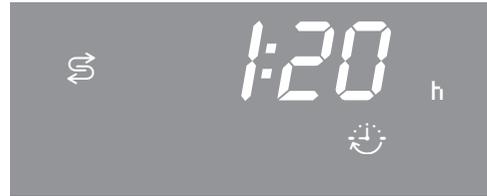


- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Einsaugvorgang startet. Pumpgeräusche sind zu hören.

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

Die **Einwirkphase (E 1)** startet. Sie können den Zeitverlauf verfolgen.



- Öffnen Sie die Tür.
- 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.

Sie können den Entkalkungsschritt anzeigen lassen:

- Berühren Sie .
- Wählen Sie  mit dem Drehwähler.



- Um wieder die Restzeit anzuzeigen, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler, bis es unter  leuchtet.

Am Ende der Einwirkphase ertönt dreimal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").

# 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.

- 13 Nehmen Sie das Universalblech mit dem aufgefangenen Entkalkungsmittel heraus, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Ebene.
- 14 Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß.
- 15 Nehmen Sie das Gefäß heraus, spülen Sie es gründlich und füllen Sie es mit ca. 1 l frischem Leitungswasser.
- 16 Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum, befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß und schließen Sie die Tür.
- 17 Berühren Sie die OK-Taste.

Der Einsaugvorgang für den **ersten Spülvorgang (E 2)** startet.

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

- 18 Nehmen Sie das Universalblech mit dem aufgefangenen Spülwasser heraus, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Ebene.
- 19 Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß und füllen Sie das Gefäß mit ca. 1 l frischem Leitungswasser.
- 20 Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum, befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß und schließen Sie die Tür.
- 21 Berühren Sie die OK-Taste.

Der Einsaugvorgang für den **zweiten Spülvorgang (E 3)** startet.

- 22 Wiederholen Sie die letzten vier Arbeitsschritte.

Der Einsaugvorgang für den **dritten Spülvorgang (E 4)** startet.

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

- 23 Nehmen Sie Gefäß und Schlauch aus dem Garraum.

Sie können die **Restwasserverdampfung (E 5)** starten.

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.  
Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.



24 Berühren Sie die OK-Taste.

Die Garraumbeheizung schaltet ein und die Zeitangabe für die Restwasserverdampfung erscheint.



Die Zeitangabe wird je nach tatsächlich vorhandener Restwassermenge automatisch korrigiert.

Der Ablauf der letzten Minute wird sekundenweise angezeigt.

Am Ende der Restwasserverdampfung

- ertönt dreimal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2"),
- erscheint **0:00** und  blinkt.



25 Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.

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

26 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 ...?

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen. Fordern Sie den Werkkundendienst an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

## Verletzungsgefahr!

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

Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Backofens.

| Problem   | Ursache und Behebung  |
|---|---|
| Das Display ist dunkel.   | <p>Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sobald Sie den Backofen einschalten, erscheint die Tageszeit. Wenn sie dauerhaft angezeigt werden soll, müssen Sie die Tageszeitanzeige einschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – P I").</li></ul> <p>Der Backofen hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.</li></ul> |
| Eine Betriebsart ist gewählt und im Display erscheinen weiterhin die Tageszeit und das Symbol  . | <p>Die Inbetriebnahmesperre  ist eingeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre ").</li></ul>  |

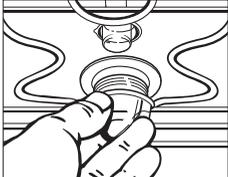
| Problem  | Ursache und Behebung  |
|--|---|
| Der Garraum wird nicht heiß.   | Die Messeschaltung ist aktiviert. <i>ME5</i> erscheint. Der Backofen kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.<br>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen – P 9").                                    |
| Eine Betriebsart ist gewählt, aber der Backofen ist nicht in Betrieb.                                    | Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen.<br>■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ● und schalten Sie den Backofen aus. Anschließend müssen Sie den Garvorgang erneut starten.                |
| <i>12:00</i> erscheint und das Dreieck ▲ blinkt unter ☺.   | Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen.<br>■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Erstinbetriebnahme").  |
| <i>0:00</i> erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt ☺. Eventuell ertönt auch ein Signal. | Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert.<br>■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ● und schalten Sie den Backofen aus. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit. |
| <i>F XX</i> erscheint im Display.  | Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.<br>■ Fordern Sie den Kundendienst an.   |

# Was tun, wenn ...?

| Problem   | Ursache und Behebung   |
|---|--|
| <p>In der Betriebsart Klimagaren (☉) wird kein Wasser eingesaugt.</p>         | <p>Die Messeschaltung ist aktiviert.<br/>           Der Backofen kann zwar bedient werden, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen – P 9").</li> </ul> <p>Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fordern Sie den Kundendienst an.</li> </ul> |
| <p>Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</p>               | <p>Das Kühlgebläse ist eingeschaltet.<br/>           Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.</p>   |
| <p>Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.</p>                       | <p>Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.</li> </ul>  |
| <p>Auf dem katalytischen Email befinden sich rostfarbene Verschmutzungen.</p> | <p>Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus und entfernen Sie diese Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").</li> </ul>                      |

| Problem   | Ursache und Behebung  |
|---|---|
| <p>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.</p> | <p>Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.</li> </ul>  |
|   | <p>Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.</li> </ul>  |
| <p>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</p>                                       | <p>Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.</li> </ul>   |
|   | <p>Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bei Ober-/Unterhitze  sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.</li> </ul>  |
| <p>Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.</p>            | <p>In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach.</li> </ul> <p>Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben.</p> <p>Sie erhalten das Miele Spezialfett im Miele Fachhandel oder beim Miele Kundendienst.</p> |

# Was tun, wenn ...?

| Problem   | Ursache und Behebung  |
|---|---|
| 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 – P 8").   |
| Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.            | <p data-bbox="374 416 1046 544"><b>Verbrennungsgefahr!</b><br/>Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.</p> <ul data-bbox="374 564 1023 655" style="list-style-type: none"><li>■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.</li></ul>  <ul data-bbox="374 868 1046 1225" style="list-style-type: none"><li>■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus.</li><li>■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li><li>■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts.</li><li>■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.</li></ul> |

## Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, benachrichtigen Sie

- Ihren Miele Fachhändler
- oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

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

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

## Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.



## Verletzungsgefahr!

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.

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

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.

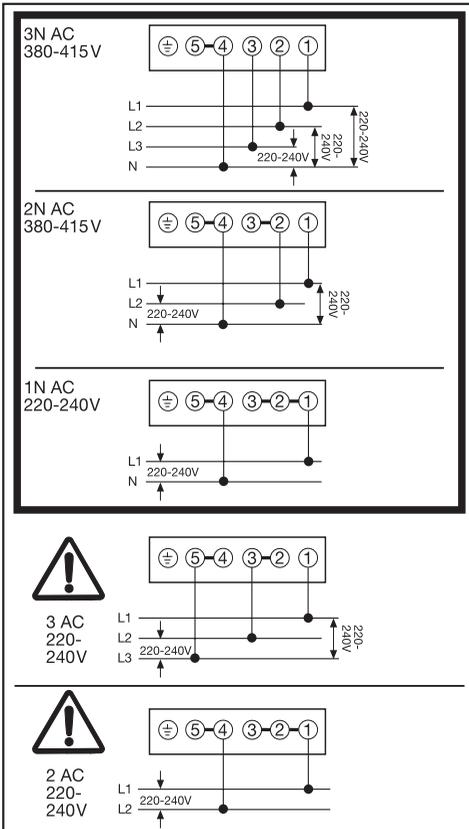
Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

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.

## Anschlussschema



## Herd

Die Anschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

## Kombinierbare Kochfelder

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

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

## Backofen

Der Backofen ist mit einer 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.

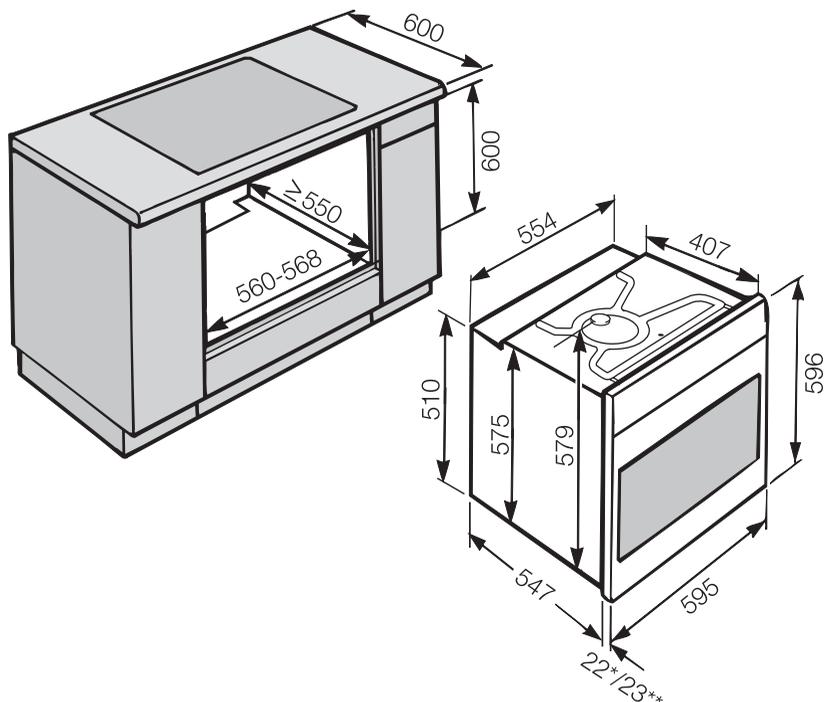
Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

# Maßskizzen für den Einbau

## Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Maßangaben erfolgen in mm.

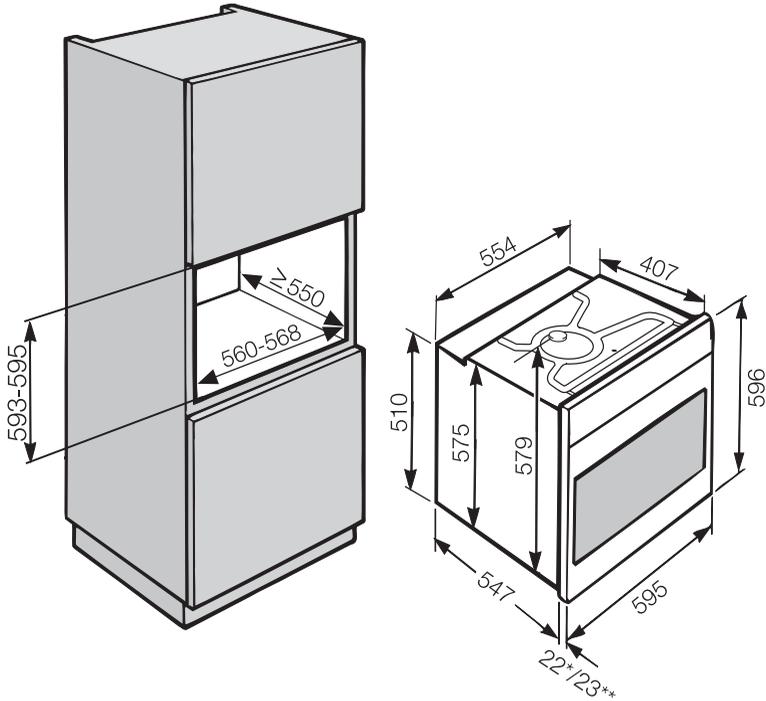
### Einbau in einen Unterschrank



\* Backofen mit Glasfront

\*\* Backofen mit Metallfront

## Einbau in einen Hochschrank



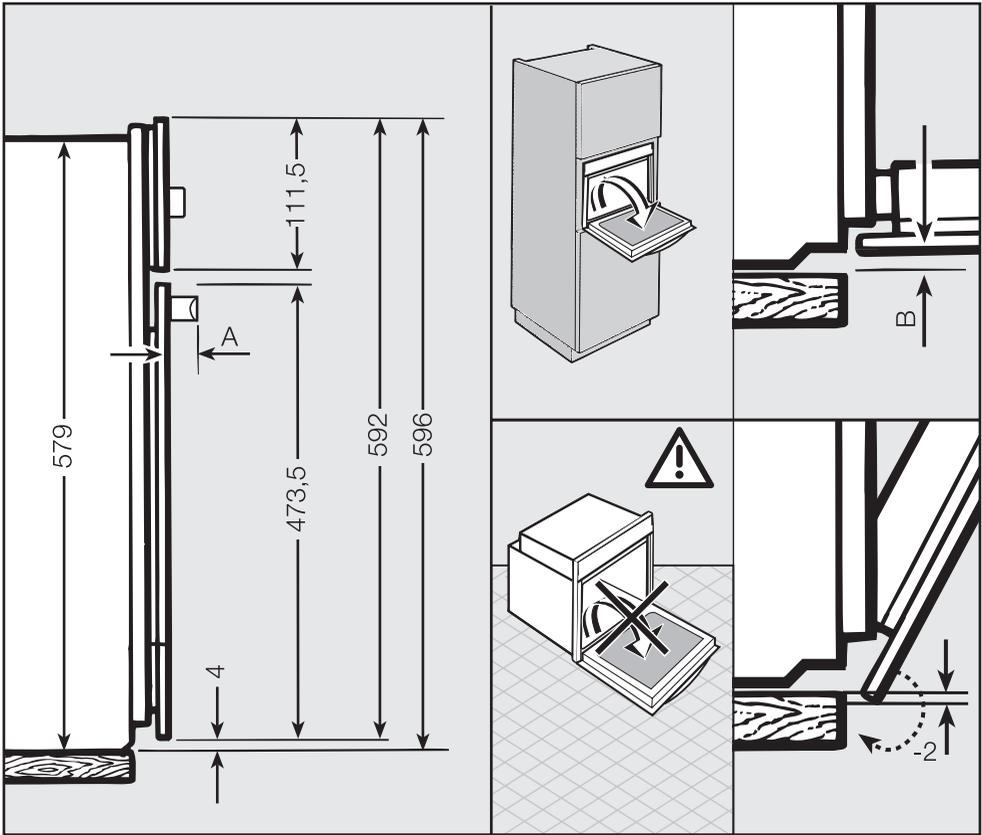
\* Backofen mit Glasfront

\*\* Backofen mit Metallfront

# Maßskizzen für den Einbau

## Detailmaße der Backofenfront

Die Maßangaben erfolgen in mm.



**A** H61xx: 45 mm  
H62xx: 42 mm

**B** Backofen mit Glasfront: 2,2 mm  
Backofen mit Metallfront: 1,2 mm

## H6166E

 Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Herd benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).

Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

### Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.
- Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Herd.

### Herd einbauen

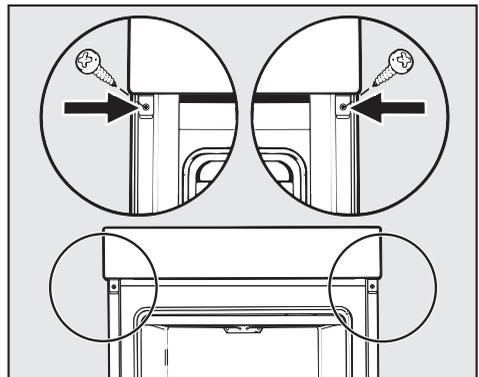
- Schließen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.

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

Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

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

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



- Befestigen Sie den Herd mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür einbauen").

# Einbau Herd

---

## H6x67E

 Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Herd benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).

Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

## Vor dem Einbau

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

Dem Beipack liegt ein Ferrit-Ring bei. Außer der Erdungsleitung müssen alle anderen Einzeladern des Anschlusskabels durch die Öffnung des Ferritrings gezogen werden, bevor sie an den Anschlussklemmen befestigt werden.

- Schließen Sie den Herd elektrisch an. Hierzu ziehen Sie alle Einzeladern außer der Erdungsleitung durch die Öffnung des Ferritrings. Befestigen Sie dann die Einzeladern an der entsprechenden Anschlussklemme.
- Befestigen Sie die Erdungsleitung an der entsprechenden Anschlussklemme.
- Befestigen Sie den Gehäusedeckel wieder.

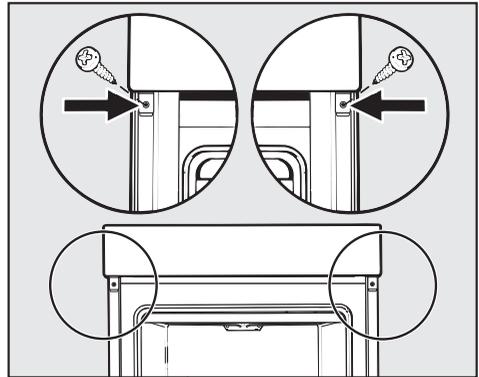
## Herd einbauen

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

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

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

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



- Befestigen Sie den Herd mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür einbauen").

# Einbau Backofen

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).

Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

## Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

## Backofen einbauen

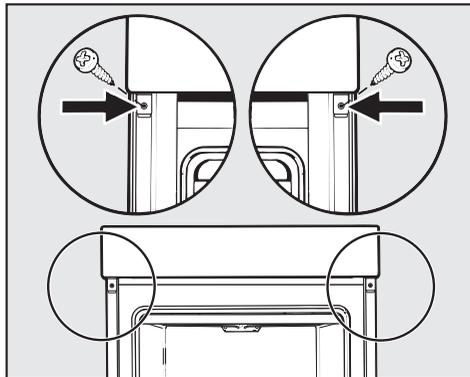
- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

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").



# Angaben für Prüfinstitute

## Prüfgerichte nach EN 60350

| Prüfgericht                     | Bleche/Form                         | Betriebsart | 🌡️<br>[°C]            | 📏 <sup>5</sup> | ⌚<br>[min]                             | Vorheizen          |
|---------------------------------|-------------------------------------|-------------|-----------------------|----------------|--|--------------------|
| Spritzgebäck<br>(8.4.1)         | 1 Blech                             |             | 140                   | 2              | 30–40                                  | nein               |
|                                 | 2 Bleche <sup>1)</sup>              |             | 140                   | 1+3            | 35–45                                  | nein               |
|                                 | 1 Blech                             |             | 160 <sup>2)</sup>     | 2              | 20–30                                  | ja                 |
| Small cakes<br>(8.4.2)          | 1 Blech                             |             | 150                   | 2              | 25–40                                  | nein               |
|                                 | 2 Bleche                            |             | 150 <sup>2)</sup>     | 2+4            | 25–35                                  | ja                 |
|                                 | 1 Blech                             |             | 160 <sup>2)</sup>     | 3              | 20–30                                  | ja                 |
| Wasserbiskuit-<br>torte (8.5.1) | Springform Ø 26 cm <sup>3)</sup>    |             | 180                   | 2              | 20–30                                  | nein               |
|                                 | Springform Ø 26 cm <sup>3) 4)</sup> |             | 150–170 <sup>2)</sup> | 2              | 20–45                                  | ja                 |
| Apple pie<br>(8.5.2)            | Springform Ø 20 cm <sup>3)</sup>    |             | 160                   | 2              | 90–100                                 | nein               |
|                                 | Springform Ø 20 cm <sup>3)</sup>    |             | 180                   | 1              | 85–95                                  | nein               |
| Toast bräunen<br>(9.1)          | Rost                                |             | 300                   | 3              | 5–8                                    | nein               |
| Beefburger<br>grillen (9.2)     | Rost auf Universalblech             |             | 300                   | 4              | 1. Seite:<br>7–12<br>2. Seite:<br>5–12 | ja, 5 Mi-<br>nuten |

Heißluft plus / Ober-/Unterhitze / Grill

🌡️ Temperatur / 📏<sup>5</sup> Ebene / ⌚ Garzeit

- 1) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Verwenden Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 3) Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie auf den Rost.
- 4) Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

## Energieeffizienzklasse

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 50304/EN 60350.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

- Die Messung erfolgt in der Betriebsart Bräunungsgaren .
- Stellen Sie die Garraumbeleuchtung so ein, dass sie für 15 Sekunden einschaltet (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 Deckblech.
- 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.

## Produktdatenblätter

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

# Datenblatt für Haushaltsbacköfen

---

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

|  |          |
|--|----------|
| <b>MIELE</b>   |          |
| <b>Modellname / -kennzeichen</b>                                 | H 6166 E |
| Energieeffizienzindex/Garraum (EEI <sub>cavity</sub> )           | 81,9     |
| Energieeffizienzklasse/Garraum                                   |          |
| A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)            | A+       |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus | 1,05 kWh |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus          | 0,71 kWh |
| Zahl der Garräume  | 1        |
| Wärmequellen pro Garraum   | Elektro  |
| Volumen des Garraums   | 76 l     |
| Masse des Gerätes  | 42 kg    |

# Datenblatt für Haushaltsbacköfen

---

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

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>MIELE</b>   |                     |
| <b>Modellname / -kennzeichen</b>                                 | H 6167 E / H 6167 B |
| Energieeffizienzindex/Garraum (EEI <sub>cavity</sub> )           | 81,9                |
| Energieeffizienzklasse/Garraum                                   |                     |
| A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)            | A+                  |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus | 1,05 kWh            |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus          | 0,71 kWh            |
| Zahl der Garräume  | 1                   |
| Wärmequellen pro Garraum   | Elektro             |
| Volumen des Garraums   | 76 l                |
| Masse des Gerätes  | 42 kg               |

# Datenblatt für Haushaltsbacköfen

---

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

| <b>MIELE</b>   |                     |
|--|---------------------|
| <b>Modellname / -kennzeichen</b>                                 | H 6267 E / H 6267 B |
| Energieeffizienzindex/Garraum (EEI <sub>cavity</sub> )           | 81,9                |
| Energieeffizienzklasse/Garraum                                   |                     |
| A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)            | A+                  |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus | 1,05 kWh            |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus          | 0,71 kWh            |
| Zahl der Garräume  | 1                   |
| Wärmequellen pro Garraum   | Elektro             |
| Volumen des Garraums   | 76 l                |
| Masse des Gerätes  | 42 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](http://www.miele.de)  
E-Mail: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

### **Österreich:**

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestraße 1  
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;  
Mobilfunkgebühren abweichend)  
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219  
Miele im Internet: [www.miele.at](http://www.miele.at)  
E-Mail: [info@miele.at](mailto: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 (Werkkundendienst)  
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](http://www.miele.lu)  
E-Mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

H6166E; H6167E; H6267E  
H6167B; H6267B