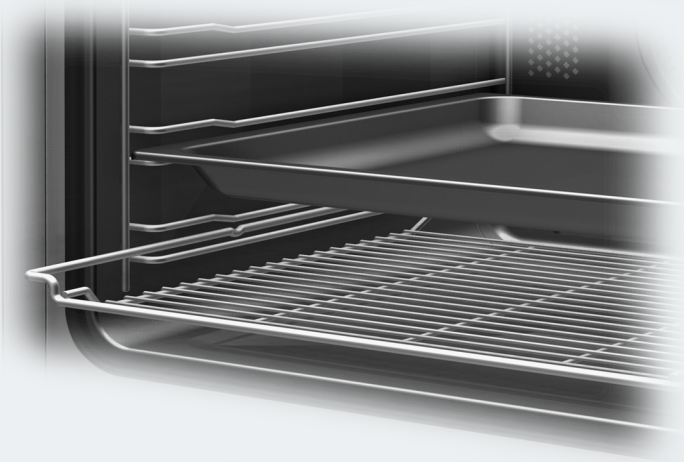
# Gebrauchs- und Montageanweisung
# Herd und Backofen



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

de-DE, AT

M.-Nr. 11 162 990

# Inhalt

**Sicherheitshinweise und Warnungen** ..... 5

**Ihr Beitrag zum Umweltschutz** ..... 15

**Übersicht** ..... 16
Herd ..... 16
Backofen ..... 17

**Bedienelemente Backofen** ..... 18
Betriebsartenwähler ..... 19
Temperaturwähler ..... 19
Zeitschaltuhr ..... 19
Display ..... 19
Sensortasten ..... 19

**Ausstattung** ..... 20
Typenschild ..... 20
Lieferumfang ..... 20
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör ..... 20
Funktionen ..... 30
Sicherheitseinrichtungen ..... 30
PerfectClean veredelte Oberflächen ..... 31
Bedienelemente Kochfeld ..... 31

**Erste Inbetriebnahme** ..... 32
Vor der Erstinbetriebnahme ..... 32
Backofen erstmalig aufheizen ..... 33

**Übersicht Betriebsarten** ..... 34

**Tipps zum Energiesparen** ..... 35

**Bedienung** ..... 37
Einfache Bedienung ..... 37
Garraum vorheizen ..... 37

**Zeitschaltuhr** ..... 38
Display ..... 38
Symbole im Display ..... 38
Sensortasten ..... 38
Prinzip der Zeiteinstellung ..... 39
Anzeige von Zeiten ..... 39
Nach Ablauf von Zeiten ..... 39
Kurzzeit nutzen ..... 40
Kurzzeit einstellen ..... 40
Kurzzeit ändern ..... 41
Kurzzeit löschen ..... 41

# Inhalt


Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten ... 42
Garzeit einstellen ... 42
Nach Ablauf der Garzeit: ... 43
Garzeit und Garzeitende einstellen ... 44
Garzeit ändern ... 45
Garzeit löschen ... 46
Garzeitende löschen ... 46
Tageszeit ändern ... 47
Einstellungen ändern ... 48
Übersicht der Einstellungen ... 49

**Backen** ... 50
Tipps zum Backen ... 50
Hinweise zu den Gartabellen ... 50
Hinweise zu den Betriebsarten ... 51

**Braten** ... 52
Tipps zum Braten ... 52
Hinweise zu den Gartabellen ... 53
Hinweise zu den Betriebsarten ... 54

**Grillen** ... 55
Tipps zum Grillen ... 55
Hinweise zu den Gartabellen ... 55
Hinweise zu den Betriebsarten ... 56

**Weitere Anwendungen** ... 57
Auftauen ... 57
Niedertemperaturgaren ... 58
Einkochen ... 60
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte ... 62
Geschirr wärmen ... 63

**Reinigung und Pflege** ... 64
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 64
Normale Verschmutzungen entfernen ... 65
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge) ... 66
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen ... 67
Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen ... 67
Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen ... 67
Öl- und Fettverschmutzungen entfernen ... 68
Tür ausbauen ... 69
Tür auseinanderbauen ... 70
Tür einbauen ... 73
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen ... 74
Rückwand ausbauen ... 75
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen ... 76

# Inhalt

**Was tun, wenn ...** ..... 77

**Kundendienst** ..... 80
Kontakt bei Störungen ..... 80
Garantie ..... 80

**Installation** ..... 81
Einbaumaße ..... 81
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank ..... 81
Seitenansicht H 22xx ..... 82
Seitenansicht H 25xx, H 27xx, H 28xx ..... 83
Anschlüsse und Belüftung ..... 84
Herd einbauen ..... 85
Backofen einbauen ..... 87
Elektroanschluss ..... 88

**Gartabellen** ..... 90
Rührteig ..... 90
Knetteig ..... 91
Hefeteig ..... 92
Quark-Öl-Teig ..... 93
Biskuitteig ..... 93
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck ..... 94
Pikantes ..... 95
Rind ..... 96
Kalb ..... 97
Schwein ..... 98
Lamm, Wild ..... 99
Geflügel, Fisch ..... 100

**Angaben für Prüfinstitute** ..... 101
Prüfspeisen nach EN 60350-1 ..... 101
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ..... 102
Datenblatt für Haushaltsbacköfen ..... 102

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

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

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

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

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

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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

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

## Kinder im Haushalt

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

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

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

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

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

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

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

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

## Technische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel „Was tun, wenn ...“). Stellen Sie dies folgendermaßen sicher:

– Schalten Sie die Sicherungen der Elektroinstallation aus oder
– schrauben Sie die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus oder
– ziehen Sie den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

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

## Sachgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Für Edelstahlflächen gilt:**

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

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

## Reinigung und Pflege

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

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

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

▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Rückwand ausbauen“). Bauen Sie die Rückwand wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

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

## Zubehör

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

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

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

## Entsorgung der Transportverpackung

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

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

## Entsorgung des Altgerätes

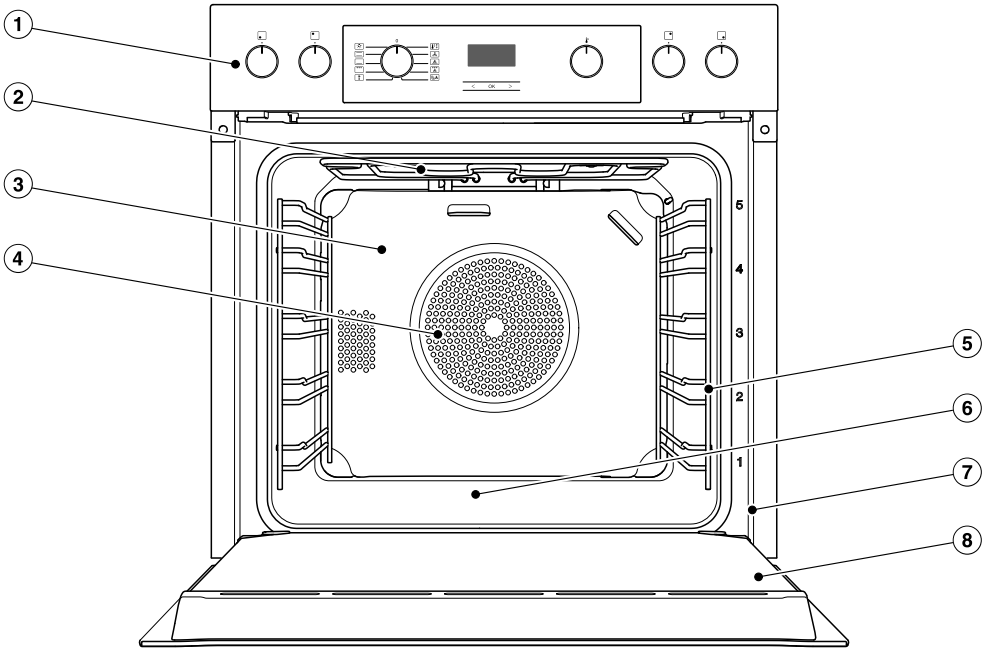
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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



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

# Übersicht

## Herd




① Bedienelemente Backofen, Kochzonenknebel

② Oberhitze-/Grillheizkörper

③ Katalytisch emaillierte Rückwand

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

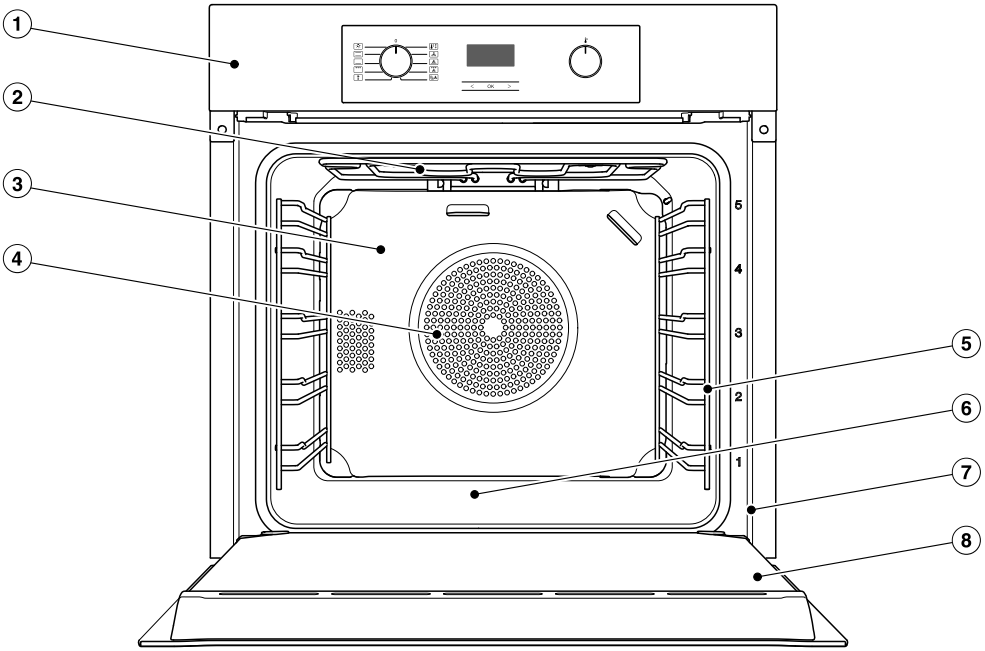
⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

## Backofen




① Bedienelemente

② Oberhitze-/Grillheizkörper

③ Katalytisch emaillierte Rückwand

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

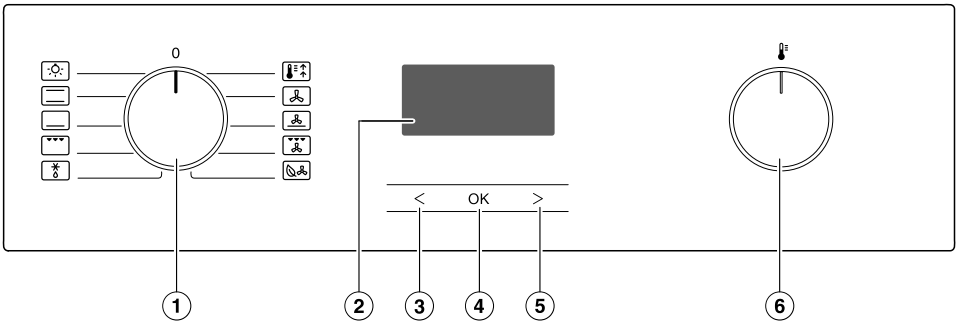
⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

# Bedienelemente Backofen




① Betriebsartenwähler
Zum Auswählen von Betriebsarten

② Zeitschaltuhr
Zur Anzeige der Tageszeit und der Einstellungen

③ Sensortaste <
Zum Ändern von Zeiten und Einstellungen

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

⑤ Sensortaste >
Zum Ändern von Zeiten und Einstellungen

⑥ Temperaturwähler
Zum Einstellen der Temperatur

## Betriebsartenwähler

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

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

### Betriebsarten

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

## Temperaturwähler

Wenn eine Betriebsart gewählt wird, dann erscheinen die Vorschlagstemperatur und das Symbol im Display. Mit dem Temperaturwähler ändern Sie die Temperatur für die Garvorgänge in 5 Grad-Schritten.

Sie können den Temperaturwähler rechts- und linksherum drehen und in jeder Position durch Druck versenken.

## Zeitschaltuhr

Sie bedienen die Zeitschaltuhr über das **Display** und die **Sensortasten** $<$, *OK* und $>$.

### Display

Im Display werden die Tageszeit oder Ihre Einstellungen angezeigt.

Es wird leicht abgedunkelt, wenn Sie keine Einstellungen vornehmen.

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Zeitschaltuhr“.

### Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerdruck. Jeder Druck wird mit einem Tastenton bestätigt.
Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie bei der Einstellung *P 4* den Status *5 I* wählen (siehe Kapitel „Zeitschaltuhr“, Abschnitt „Einstellungen ändern“).

# Ausstattung

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

## Typenschild

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

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

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

## Lieferumfang

– Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen

– Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank

– diverses Zubehör

Bei allen Herden H 2xxx E/H 2xxx I ist zusätzlich die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld enthalten.

Bei den Herden H 2xxx I ist zusätzlich noch ein Ferritring für den Elektroanschluss enthalten.

## Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

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

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

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

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

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

**Aufnahmegitter**

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

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

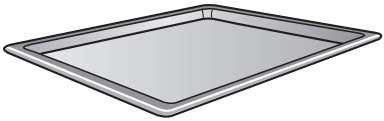
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben.

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

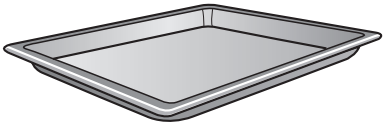
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“).

**Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz**

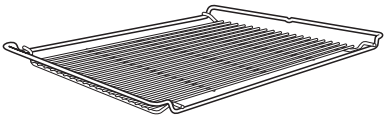
Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 71:



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

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

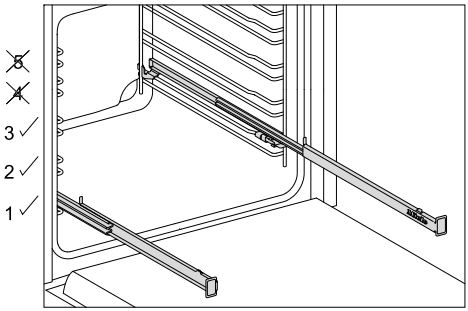
An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz. Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie die Zubehöre nur teilweise herausziehen möchten.



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

# Ausstattung

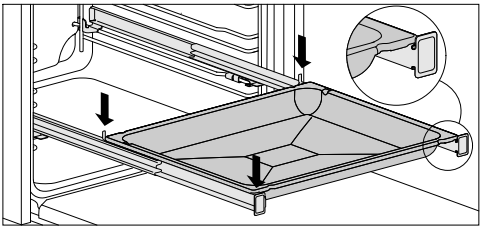
**FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C**

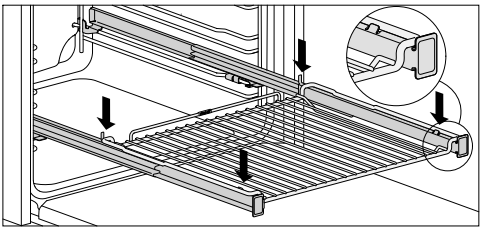



Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

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

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





Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

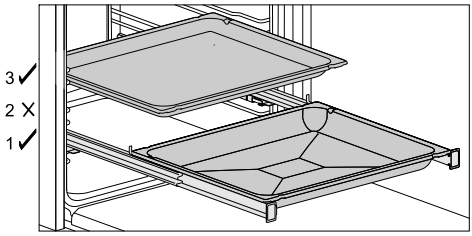
– Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegt.

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

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

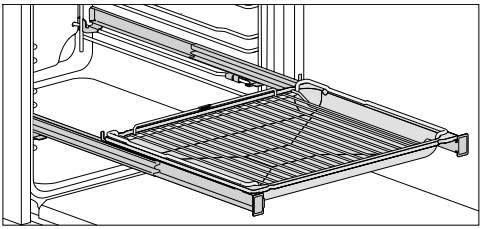
Da die FlexiClip-Vollauszüge auf der oberen Strebe einer Ebene eingebaut werden, verringert sich der Abstand zur darüberliegenden Ebene. Bei einem zu geringen Abstand wird das Garergebnis beeinträchtigt.

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




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

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



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

### FlexiClip-Vollauszüge einbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

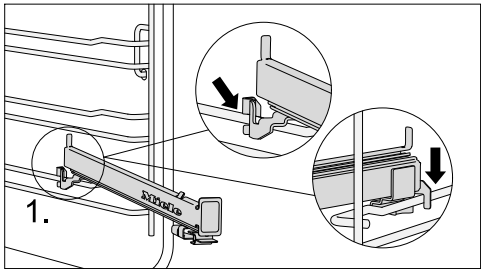
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie die FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen.

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

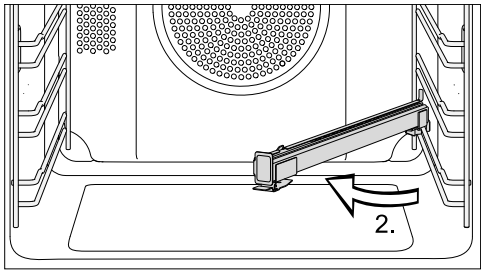
Eine Ebene des Aufnahmegitters besteht aus zwei Streben. Die FlexiClip-Vollauszüge werden jeweils auf den oberen Streben einer Ebene eingebaut.

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

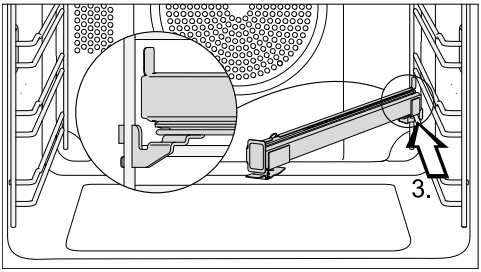
Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.



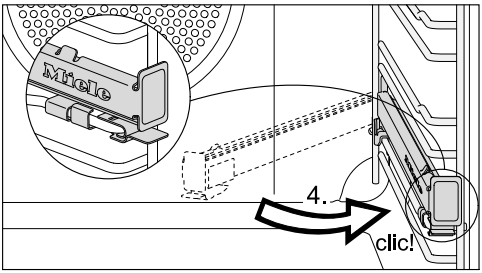

■ Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der oberen Strebe einer Ebene ein (1.).




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




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




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

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

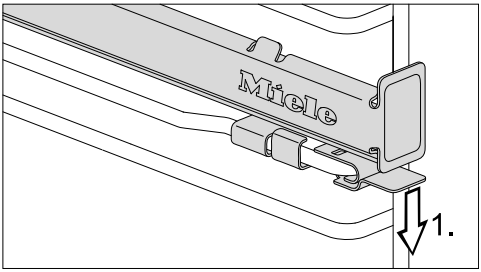
**FlexiClip-Vollauszüge ausbauen**

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

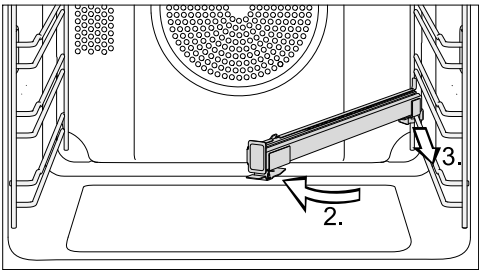
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.

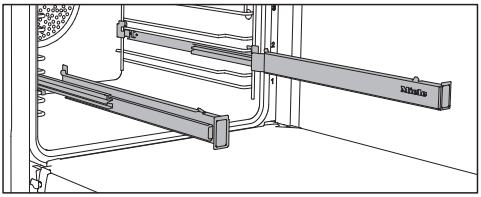



- Drücken Sie die Lasche des FlexiClip-Vollauszugs nach unten (1.).




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

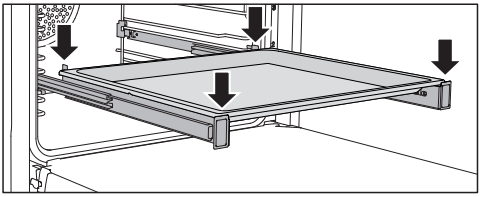
### FlexiClip-Vollauszüge HFC 7x

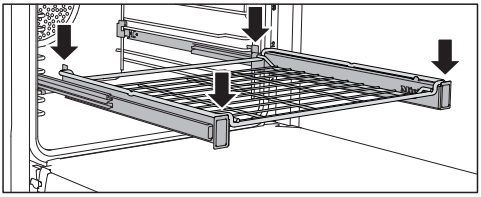


Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in den Ebenen 1–4 verwenden.

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

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





Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

### FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

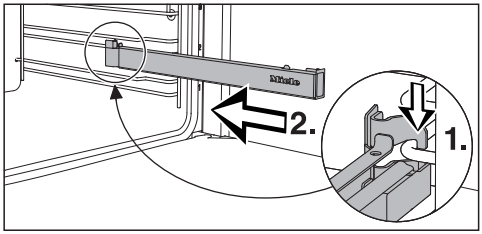
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

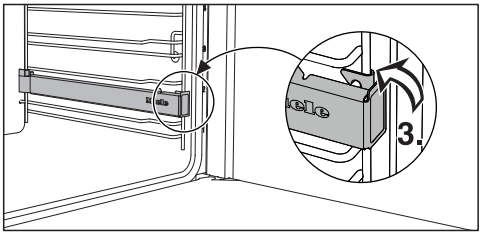
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

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

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




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

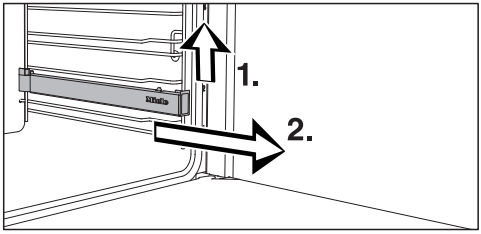



■ Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

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

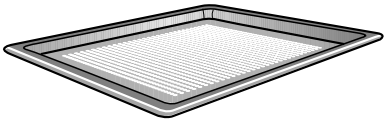
Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

■ Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.




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

**Gourmet-Backblech, gelocht HBBL 71**



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

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

# Ausstattung

### Runde Backformen



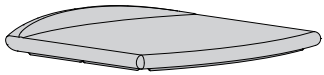
Die **ungelochte runde Backform HBF 27-1** ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

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

Die emaillierte Oberfläche beider Backformen ist PerfectClean veredelt.

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

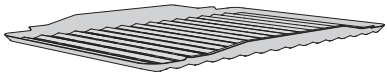
### Backstein HBS 60



Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.
Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert. Zum Auflegen und Herunternehmen des Garguts liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

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

### Grill- und Bratblech HGBB 71



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

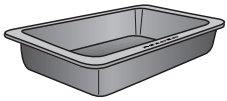
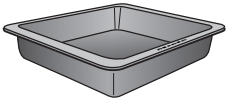
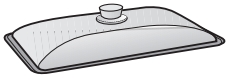
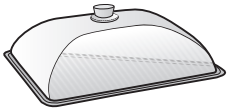
Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

**Gourmet-Bräter HUB**
**Bräterdeckel HBD**

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

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

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

| **Tiefe: 22 cm** | **Tiefe: 35 cm** |
|---|---|
| HUB 5000-M<br>HUB 5001-M* | HUB 5001-XL* |
|  |  |
| HBD 60-22 | HBD 60-35 |
|  |  |

* für Induktionskochfelder geeignet

**Katalytisch emailliertes Zubehör**

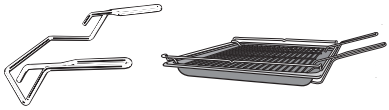
Katalytisch emaillierte Oberflächen reinigen sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen. Lesen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

– **Seitenwände**
  Die Seitenwände werden hinter den Aufnahmegittern eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.

– **Rückwand**
  Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

**Entnahmegriff HEG**



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

**Zubehör zur Reinigung und Pflege**

– Miele Allzweck-Mikrofasertuch

– Miele Backofenreiniger

# Ausstattung

## Funktionen

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

## Sicherheitseinrichtungen

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

## PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

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

## Bedienelemente Kochfeld

(Ausstattung je nach Modell)

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

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

Zuordnung der Kochzonenknebel:

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

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

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

## Vor der Erstinbetriebnahme

⚠ Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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

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

- Stellen Sie die Tageszeit ein.

## Tageszeit erstmalig einstellen

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.




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

Sie stellen die Tageszeit blockweise ein: erst die Stunden, dann die Minuten.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

*12:00* leuchtet und 🕘 blinkt.

- Bestätigen Sie mit *OK*, solange 🕘 blinkt.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Tageszeit wird gespeichert.

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

## Backofen erstmalig aufheizen

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

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

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

Die Vorschlagstemperatur (160 °C) erscheint. Das Symbol blinkt.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

**Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen**

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

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

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

# Übersicht Betriebsarten

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

## Garvorgänge

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

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

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

– Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.

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

– Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden. Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer, wenn vorhanden.

– Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heißluft plus verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.

– Eco-Heißluft ist eine innovative Betriebsart, die geeignet ist für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen oder Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Beim Garen auf einer Ebene sparen Sie bis zu 30 % Energie bei vergleichbar guten Garergebnissen. Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.

– Verwenden Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.

– Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.

– Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

# Tipps zum Energiesparen

## Restwärmenutzung

– Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur reduzieren. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“).

– Wenn Sie die katalytisch emaillierten Teile von Öl- und Fettverschmutzungen befreien wollen, starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

## Energiesparmodus

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

## Einfache Bedienung

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

Die Vorschlagstemperatur erscheint.

Garraumbeleuchtung, -beheizung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Die Isttemperatur erscheint und die Aufheizphase beginnt.

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

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

## Garraum vorheizen

Die Betriebsart Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

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

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

**Schnellaufheizen**

Mit der Betriebsart Booster können Sie die Aufheizphase verkürzen.

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

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

# Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr bietet die folgenden Funktionen:

– Tageszeitanzeige

– Kurzzeit

– Automatisches Ein- und Ausschalten von Garvorgängen

– Ändern verschiedener Einstellungen *P*

Die Bedienung der Zeitschaltuhr erfolgt über das **Display** und die **Sensortasten** <, *OK* und >.

Den verfügbaren Funktionen sind Symbole zugeordnet.

## Display




### Symbole im Display

Je nach Position des Betriebsartenwählers ◯ und/oder Drücken einer Sensortaste erscheinen folgende Symbole:

| Symbol/Funktion | | ◯ |
|---|---|---|
| 🔔 | Kurzzeit | beliebig |
| | Garzeit | Betriebsart |
| | Garzeitende | |
| | Temperatur | |
| 🕒 | Tageszeit | 0 |
| *P* | Einstellung | |
| *5* | Status einer Einstellung | |
| 🔒 | Inbetriebnahmesperre | |

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

## Sensortasten

| Sensortaste | Verwendung |
|---|---|
| < | – Funktionen markieren<br>– Zeiten verringern<br>– Einstellungen *P* aufrufen<br>– Status *5* einer Einstellung *P* ändern |
| > | – Funktionen markieren<br>– Zeiten erhöhen<br>– Status *5* einer Einstellung *P* ändern |
| *OK* | – Funktionen aufrufen<br>– Eingestellte Zeiten und geänderte Einstellungen speichern<br>– Eingestellte Zeiten aufrufen |

Stunden, Minuten oder Sekunden stellen Sie mit der Sensortaste < oder > in 1er-Schritten ein.
Wenn Sie eine Sensortaste länger gedrückt halten, wird der Ablauf beschleunigt.

## Prinzip der Zeiteinstellung

Grundsätzlich stellen Sie Zeiten blockweise ein:

– bei Tageszeit und Garzeiten erst die Stunden, dann die Minuten,

– bei einer Kurzzeit erst die Minuten, dann die Sekunden.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die der Position des Betriebsartenwählers entsprechenden Funktionen (🔔, 🕒, 🕒 oder 🕒) erscheinen.

■ Markieren Sie mit der Sensortaste < oder > die gewünschte Funktion.

Das entsprechende Symbol blinkt für ca. 15 Sekunden.

■ Bestätigen Sie mit *OK*, solange das Symbol blinkt.

Die Funktion wird aufgerufen und der linke Ziffernblock blinkt.

Nur solange der Ziffernblock blinkt, können Sie die Zeit einstellen. Wenn dieser Zeitraum verstrichen ist, müssen Sie die Funktion erneut aufrufen.

■ Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > den gewünschten Wert ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Der rechte Ziffernblock blinkt.

■ Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > den gewünschten Wert ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Ihre Zeiteinstellung wird gespeichert.

**Anzeige von Zeiten**

Wenn Sie Zeiten eingestellt haben, weisen die Symbole 🔔 und 🕒 oder 🕒 darauf hin.

Wenn Sie gleichzeitig die Funktionen Kurzzeit 🔔, Garzeit 🕒 und Garzeitende 🕒 nutzen, wird vorrangig die Zeit angezeigt, die Sie zuletzt eingestellt haben.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, kann die Tageszeit nicht angezeigt werden.

**Nach Ablauf von Zeiten**

Wenn eine Zeit abgelaufen ist, blinkt das entsprechende Symbol und ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Zeitschaltuhr“, Abschnitt „Einstellungen ändern“).

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

## 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 59 Sekunden eingestellt werden.

### Kurzzeit einstellen

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




- Drücken Sie die Sensortaste < so oft, bis ⏰ blinkt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.




*00:00* erscheint und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

Wenn Sie zuerst einmal die Sensortaste < drücken, erscheinen zunächst zwei Striche und beim nächsten Druck der maximal mögliche Wert des Minuten-Ziffernblocks *99*.




- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Minuten werden gespeichert und der Sekunden-Ziffernblock blinkt.




- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.




Die Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Das Symbol ⏰ weist auf die Kurzzeit hin.

**Nach Ablauf der Kurzzeit:**

– 🔔 blinkt.

– Die Zeit wird hochgezählt.

– Für ca. 7 Minuten ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Zeitschaltuhr“, Abschnitt „Einstellungen ändern“).

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Wenn keine Garzeiten eingestellt sind, erscheint die Tageszeit.

**Kurzzeit ändern**

■ Drücken Sie die Sensortaste < so oft, bis 🔔 blinkt.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

■ Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Minuten ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Sekunden-Ziffernblock blinkt.

■ Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Sekunden ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

**Kurzzeit löschen**

■ Drücken Sie die Sensortaste < so oft, bis 🔔 blinkt.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

■ Verringern Sie die Minuten mit der Sensortaste < auf *00* oder erhöhen Sie die Minuten mit der Sensortaste > auf *99*.

Bei der nächsten Auswahl der jeweiligen Sensortaste erscheinen statt des Minuten-Ziffernblocks zwei Striche:




■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Vier Striche erscheinen:




■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Wenn keine Garzeiten eingestellt sind, erscheint die Tageszeit.

## Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten

Bei allen Betriebsarten außer Grill groß und Umluftgrill können Sie Garvorgänge 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 11 Stunden und 59 Minuten.

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.

- Drücken Sie die Sensortaste > so oft, bis blinkt.




*0:00* erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.




*00:00* erscheint und der Stunden-Ziffernblock blinkt.

Wenn Sie zuerst einmal die Sensortaste < drücken, erscheinen zunächst zwei Striche und beim nächsten Druck der maximal mögliche Wert des Stunden-Ziffernblocks *11*.




- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.




- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.




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

Das Symbol weist auf die Garzeit hin.

**Nach Ablauf der Garzeit:**

– *0:00* erscheint.

– blinkt.

– Die Garraumbeheizung schaltet automatisch aus.

– Das Kühlgebläse bleibt eingeschaltet.

– Für ca. 7 Minuten ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Zeitschaltuhr“, Abschnitt „Einstellungen ändern“).

- Bestätigen Sie mit *OK*.

– Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

– Die Tageszeit erscheint.

– Die Garraumbeheizung schaltet wieder ein.

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

# Zeitschaltuhr

**Garzeit und Garzeitende einstellen**

Sie können eine Garzeit und ein Garzeitende einstellen, um einen Garvorgang automatisch ein- und auszuschalten.

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:**

- Drücken Sie > so oft, bis blinkt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

*00:00* erscheint und der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Garzeit wird gespeichert.




Das Symbol weist auf die Garzeit hin.

**Stellen Sie anschließend das Garzeitende ein:**

- Drücken Sie die Sensortaste > so oft, bis blinkt.




Im Display erscheint *12:45* (= aktuelle Tageszeit + Garzeit = *11:15* + *1:30*).

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.




- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.




- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Garzeitende wird gespeichert.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten aus.

Das eingestellte Garzeitende erscheint im Display.

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

Die eingestellte Garzeit erscheint und läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

**Garzeit ändern**

- Drücken Sie die Sensortaste > so oft, bis blinkt.

Die verbleibende Garzeit erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Garzeit wird gespeichert.

**Garzeit löschen**

- Drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis blinkt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

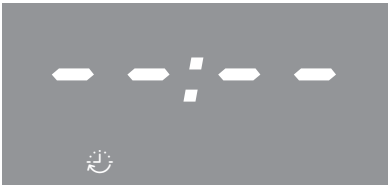
Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis zwei Striche erscheinen:




- Bestätigen Sie mit *OK*.

Vier Striche erscheinen:




- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Garzeit und ein eventuell eingestelltes Garzeitende werden gelöscht.

Die Tageszeit erscheint, wenn keine Kurzzeit eingestellt ist.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

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

**Garzeitende löschen**

- Drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis blinkt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis zwei Striche erscheinen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Vier Striche erscheinen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Symbol erscheint und die eingestellte Garzeit läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

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

Wenn Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** drehen, werden die Einstellungen für Garzeit und Garzeitende gelöscht.

## Tageszeit ändern

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

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
- Drücken Sie die Sensortaste > so oft, bis 🕘 blinkt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit der Sensortaste < oder > die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Nach einem Netzausfall muss die Tageszeit neu eingestellt werden.

## Einstellungen ändern

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

Sie ändern eine Einstellung *P*, indem Sie den Status *5* ändern.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
- Drücken Sie die Sensortaste < so lange, bis *P 1* erscheint:




- Wenn Sie eine andere Einstellung ändern wollen, drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis die entsprechende Ziffer erscheint.
- Bestätigen Sie mit *OK*.




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

Um den Status zu ändern:

- Drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis der gewünschte Status angezeigt wird.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.

Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen:

- Warten Sie ca. 15 Sekunden, bis die Tageszeit erscheint.

Nach einem Netzausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

**Übersicht der Einstellungen**

| Einstellung | Status | |
|---|---|---|
| P 1<br>**Lautstärke Signaltöne** | S 0 | Der Signalton ist **ausgeschaltet.** |
| | S 1 bis S 30* | Der Signalton ist **eingeschaltet.**<br>Sie können die Lautstärke ändern. Wenn Sie einen Status auswählen, ertönt gleichzeitig der zu dieser Kombination gehörende Signalton. |
| P 2<br>**Zeitformat der Tageszeit** | 24* | Die Tageszeit erscheint im **24-Stunden-Format.** |
| | 12 | Die Tageszeit erscheint im **12-Stunden-Format.**<br>Wenn Sie nach 13:00 Uhr vom 12-Stunden-Format auf das 24-Stunden-Format umschalten, müssen Sie den Stunden-Ziffernblock der Tageszeit entsprechend anpassen. |
| P 3<br>**Inbetriebnahmesperre für den Backofen** | S 0* | Die Inbetriebnahmesperre ist **ausgeschaltet.** |
| | S 1 | Die Inbetriebnahmesperre ist **eingeschaltet** und im Display erscheint 🔒.<br>Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.<br>Sie bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet. |
| P 4<br>**Tastenton** | S 0 | Der Tastenton ist **ausgeschaltet.** |
| | S 1* | Der Tastenton ist **eingeschaltet.** |
| P 5<br>**Temperaturanzeige** | °C* | Die Temperatur erscheint in Grad Celsius. |
| | °F | Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit. |

* Werkeinstellung

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

## Tipps zum Backen

– Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

– Im Allgemeinen können Sie Rost, Backblech, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.

– Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.

– Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.

– Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.

– Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

**Backpapier verwenden**

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

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

## Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

**Temperatur wählen**

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Garzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Gargut ist unter Umständen nicht gar.

**Garzeit ◴ wählen**

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

- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig.

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

## Hinweise zu den Betriebsarten

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

**Heißluft plus verwenden**

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

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

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

**Tipps**

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

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

**Intensivbacken verwenden**

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

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

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

**Ober-/Unterhitze verwenden**

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

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

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

**Eco-Heißluft verwenden**

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

## Tipps zum Braten

– Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter, Bratentopf, Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.

– Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.

– Verwenden Sie zum Braten von Fleisch ein **geschlossenes Gargefäß**, z. B. einen Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.

– Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

– Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäß** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.

– **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butterflöckchen oder begießen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei großen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.

– Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.

– Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

– Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

## Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

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

### Temperatur wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.
- Wählen Sie bei Heißluft plus eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze.
- Wählen Sie bei Fleischstücken, die mehr als 3 kg wiegen, eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Gartabelle angegeben. Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmäßig und die Kruste wird nicht zu dick.
- Wählen Sie beim Braten auf dem Rost eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im geschlossenen Gargefäß.

### Garzeit wählen

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

- Ermitteln Sie die Garzeit, indem Sie je nach Fleischart die Höhe Ihres Bratens [cm] mit der Zeit pro cm Höhe [min/cm] multiplizieren:

– Rind/Wild: 15–18 min/cm

– Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 min/cm

– Roastbeef/Filet: 8–10 min/cm

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

### Tipps

– Die Garzeit verlängert sich bei tiefgefrorenem Fleisch um ca. 20 Minuten pro kg.

– Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.

## Hinweise zu den Betriebsarten

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

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

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

### Heißluft plus verwenden

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

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

### Ober-/Unterhitze verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

### Eco-Heißluft verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

Schließen Sie beim Grillen die Tür.

## Tipps zum Grillen

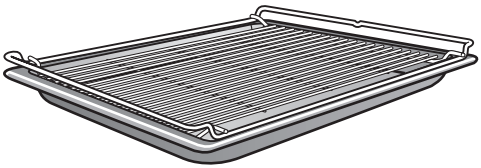
– Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

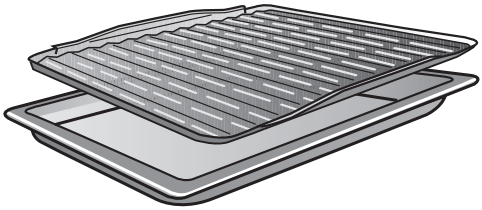
– Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.

– Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.

– Säubern Sie flache Fische und Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können den Fisch auch mit Zitronensaft beträufeln.

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





Verwenden Sie nicht das Backblech.

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

## Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

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

■ Prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

**Temperatur wählen**

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

**Ebene wählen**

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

**Garzeit ◴ wählen**

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

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

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

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

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

## Hinweise zu den Betriebsarten

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

**Grill groß verwenden**

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

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

**Umluftgrill verwenden**

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

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

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zu den folgenden Anwendungen:

– Auftauen
– Niedertemperaturgaren
– Einkochen
– Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte
– Geschirr wärmen

## Auftauen

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

■ Wählen Sie Auftauen.

■ Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

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

**Tipps**

– Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf dem Universalblech oder in einer Schüssel auftauen.

– Verwenden Sie zum Auftauen von Geflügel das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftauflüssigkeit.

– Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut sein. Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

## Niedertemperaturgaren

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

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

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

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

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

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

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

**Ober-/Unterhitze verwenden**

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

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.
Verwenden Sie beim Vorheizen nicht die Betriebsart Booster aus.

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

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

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

## Einkochen

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in geschlossenen Dosen.

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

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

**Obst und Gemüse vorbereiten**

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

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

- Spülen Sie die Gläser vor dem Einkochen heiß aus und füllen Sie sie bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus und eine Temperatur von 160–170 °C.
- Warten Sie bis zum „Perlen“ (bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen).

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

### Obst und Gurken einkochen

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

### Gemüse einkochen

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

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

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

### Gläser nach dem Einkochen entnehmen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Die Gläser sind nach dem Einkochen sehr heiß.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen der Gläser.

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.
- Entfernen Sie bei Einkochgläsern die Verschlüsse und prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Kochen Sie offene Gläser entweder erneut ein oder lagern Sie sie kühl und verbrauchen Sie das eingekochte Obst oder Gemüse sofort.

- Kontrollieren Sie die Gläser während der Lagerung. Wenn sich Gläser über die Lagerdauer geöffnet haben oder der Schraubdeckel aufgewölbt ist und beim Öffnen nicht knackt, vernichten Sie den Inhalt.

## Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte

### Tipps für Kuchen, Pizza und Baguettes

– Backen Sie Kuchen, Pizza und Baguettes auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier.
Backblech oder Universalblech können sich bei der Zubereitung dieser Tiefkühlprodukte so stark verformen, dass sie in heißem Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum herausgenommen werden können. Jede weitere Verwendung bringt eine weitere Verformung mit sich.

– Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

### Tipps für Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

– Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen.
Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter.

– Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

– Wenden Sie das Gargut mehrfach.

### Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte zubereiten

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

- Wählen Sie die auf der Verpackung empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.
- Schieben Sie das Gericht in die auf der Verpackung empfohlene Ebene in den vorgeheizten Garraum.
- Prüfen Sie das Gericht nach der kürzeren auf der Verpackung empfohlenen Garzeit.

## Geschirr wärmen

Verwenden Sie zum Geschirr wärmen die Betriebsart Heißluft plus.

Wärmen Sie nur temperaturbeständiges Geschirr.

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

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

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr aus dem Garraum heraus.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

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

Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

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

Entfernen Sie Rückstande von Reinigungsmitteln sofort.

## Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

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

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

Zur bequemeren Reinigung empfehlen wir:

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

## Normale Verschmutzungen entfernen

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

### Dichtung reinigen

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

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

## Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

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

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

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

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

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

### Backofenreiniger verwenden

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

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

Sprühen Sie kein Backofenspray an die Garraumdecke.

Sprühen Sie kein Backofenspray in die Zwischenräume und Öffnungen der Garraumwände und -rückwand.

- Lassen Sie den Backofenreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

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

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

## Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

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

Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge niemals im Geschirrspüler.

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

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

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

## Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen

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

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“, Abschnitt „Rückwand ausbauen“).
- Reinigen Sie die Rückwand von Hand mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste.
- Spülen Sie die Rückwand gründlich ab.
- Lassen Sie die Rückwand trocknen, bevor Sie sie wieder einbauen.

**Öl- und Fettverschmutzungen entfernen**

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

Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

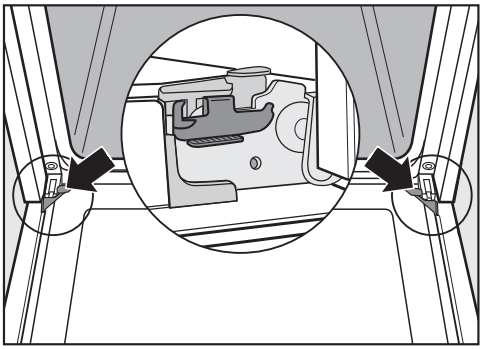
Lassen Sie die Heizkörper und den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

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

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

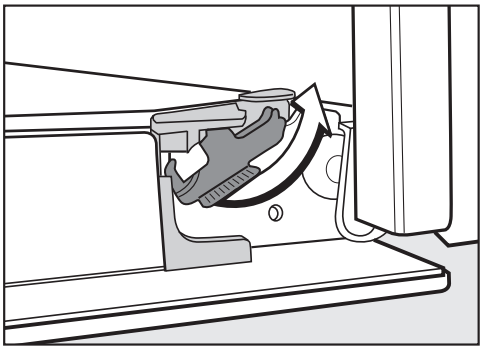
## Tür ausbauen

Die Tür wiegt ca. 9 kg.



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

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



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

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

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.



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

## Tür auseinanderbauen

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

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die 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 Aluminiumprofile wird durch Backofenreiniger beschädigt.
Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

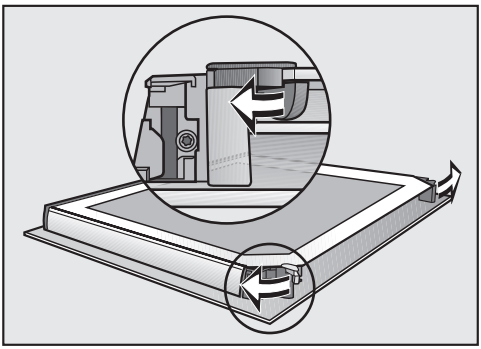
Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

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

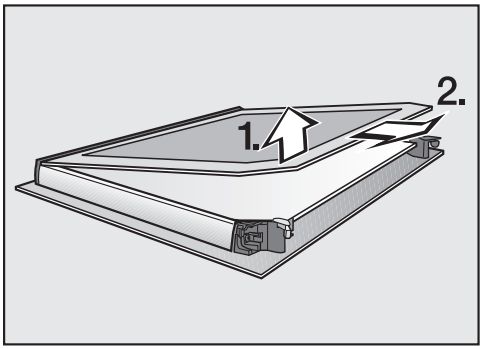
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

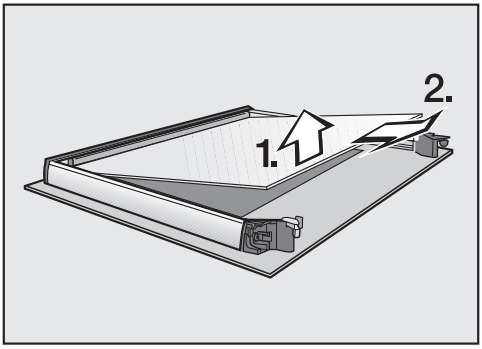


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:

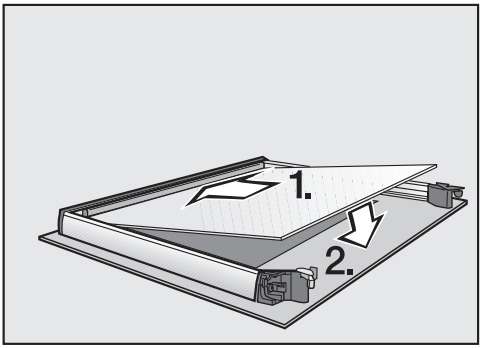



- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.

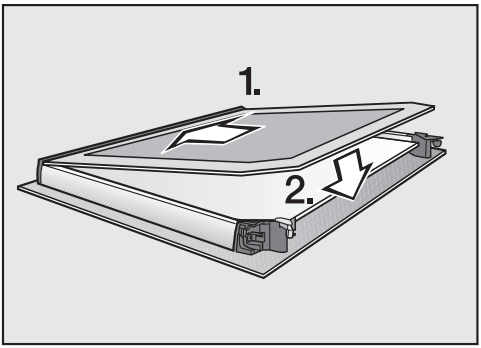



- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

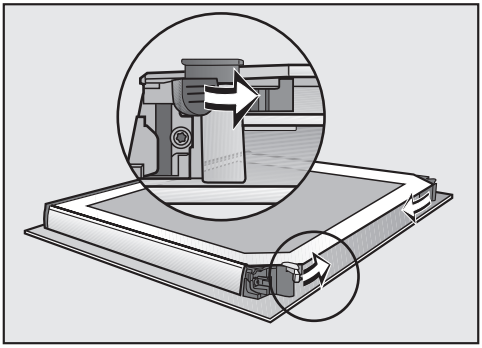
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:




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



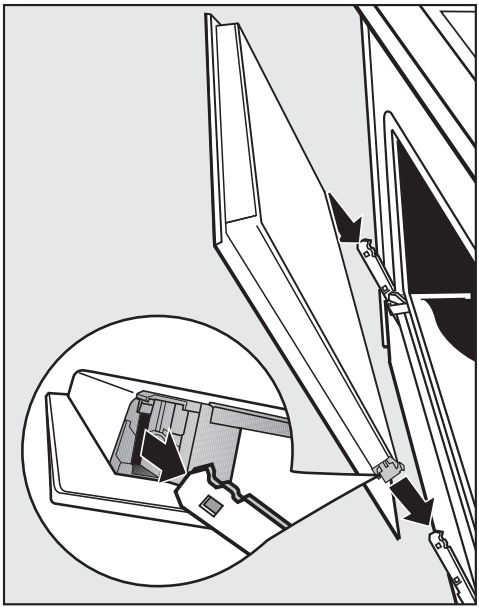

- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



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

Die Tür ist wieder zusammengebaut.

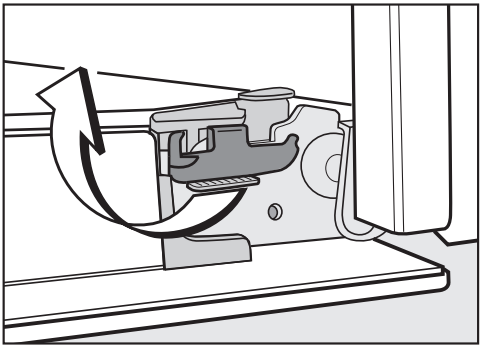
## Tür einbauen



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

■ Öffnen Sie die Tür vollständig.

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



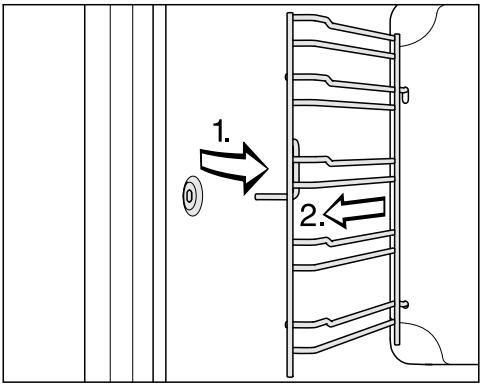
■ Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

## Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

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

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

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




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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

## Rückwand ausbauen

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

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

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

- Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.
- Lösen Sie die vier Schrauben an den Ecken der Rückwand und nehmen Sie die Rückwand heraus.
- Reinigen Sie die Rückwand (siehe Kapitel „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“ dargestellt.

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

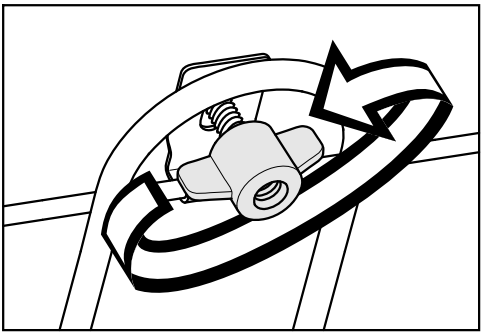
## Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

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

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

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

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

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

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig herunter.

Die Garraumdecke ist nun zugänglich.

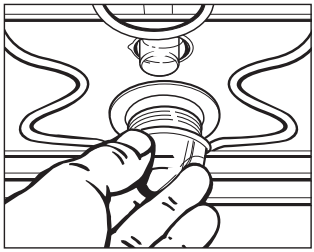
- Reinigen Sie die Garraumdecke mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Klappen Sie nach der Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper nach oben.
- Setzen Sie die Flügelmutter auf und drehen Sie sie fest.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter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

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

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

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Das Display ist dunkel.** | Der Backofen hat keinen Strom.<br>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. |
| **Der Garraum wird nicht heiß.** | Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet.<br>■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel „Zeitschaltuhr“, Abschnitt „Einstellungen ändern“). |
| | Der Backofen hat keinen Strom.<br>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an. |
| *12:00* **blinkt im Display.** | Das Elektronetz war ausgefallen.<br>■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel „Erste Inbetriebnahme“).<br>Auch Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingegeben werden. |
| *0:00* **erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt das Symbol ⏲. Eventuell ertönt auch ein Signal.** | Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert.<br>■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit. |
| *F XX* **erscheint im Display.** | Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.<br>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| **Sie hören keinen Signalton.** | Der Signaltöne ist ausgeschaltet.<br>■ Schalten Sie den Signalton ein (siehe Kapitel „Zeitschaltuhr“, Abschnitt „Einstellungen ändern“). |

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

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.** | In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett.<br>■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach.<br>Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben. Sie erhalten das Miele Spezialfett über ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst. |
| **Die obere Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.**<br> | Die Halogenlampe ist defekt.<br>⚠ Verbrennungsgefahr!<br>Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.<br>■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.<br>■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus.<br>■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Sockel G9).<br>■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts.<br>■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf. |
| | Sie haben die Betriebsart Eco-Heißluft gewählt. In dieser Betriebsart schaltet die Garraumbeleuchtung nicht ein. |

# Kundendienst

## Kontakt bei Störungen

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

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

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

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

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

## Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

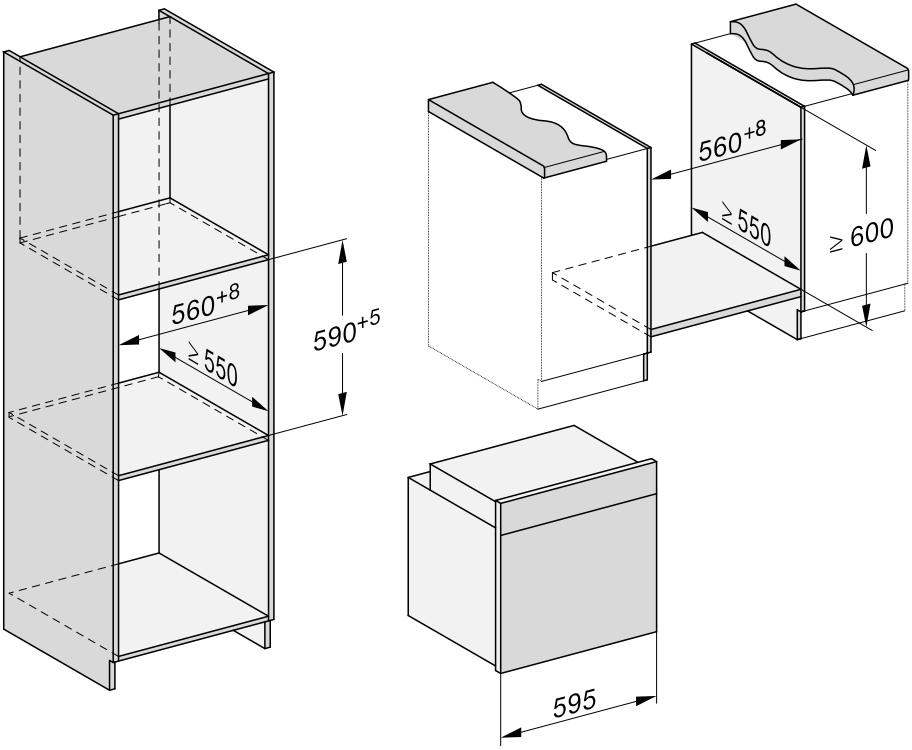
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

## Einbaumaße

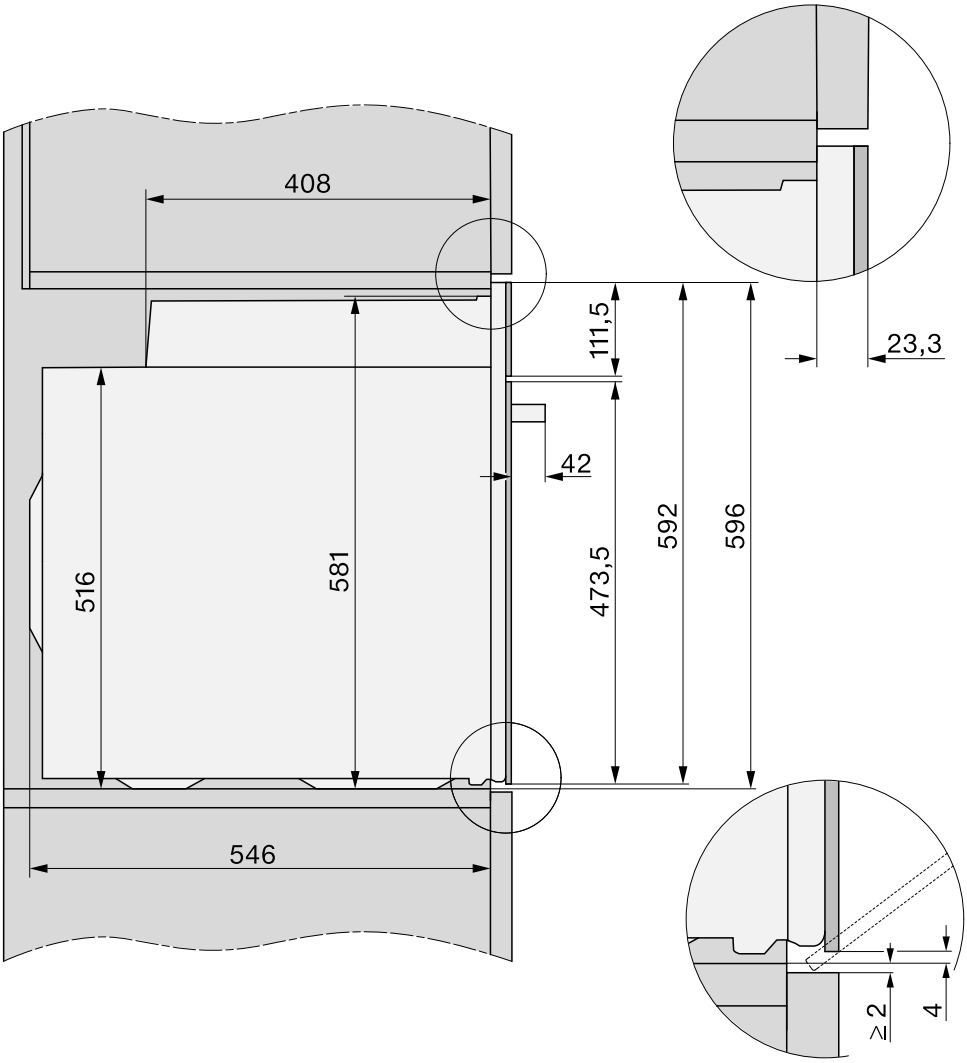
Die Maßangaben erfolgen in mm.

### Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank

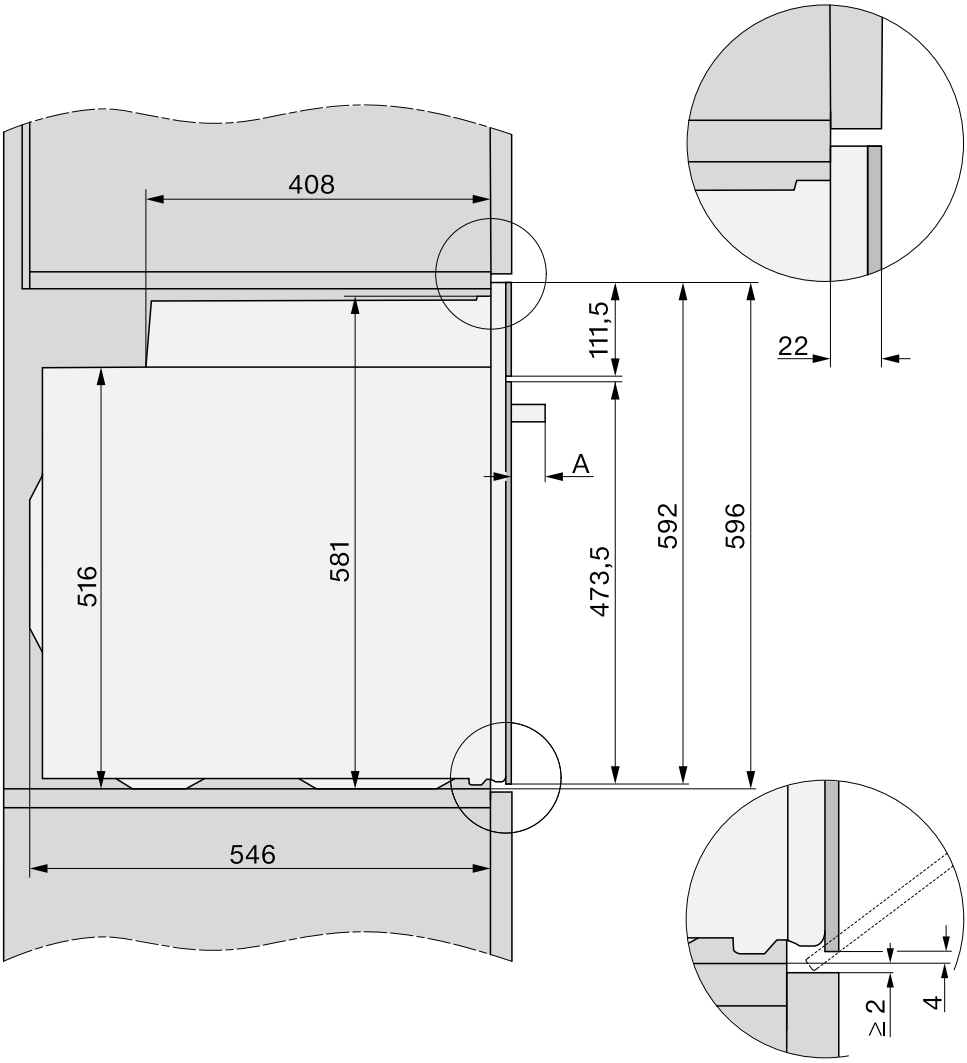
Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



### Seitenansicht H 22xx



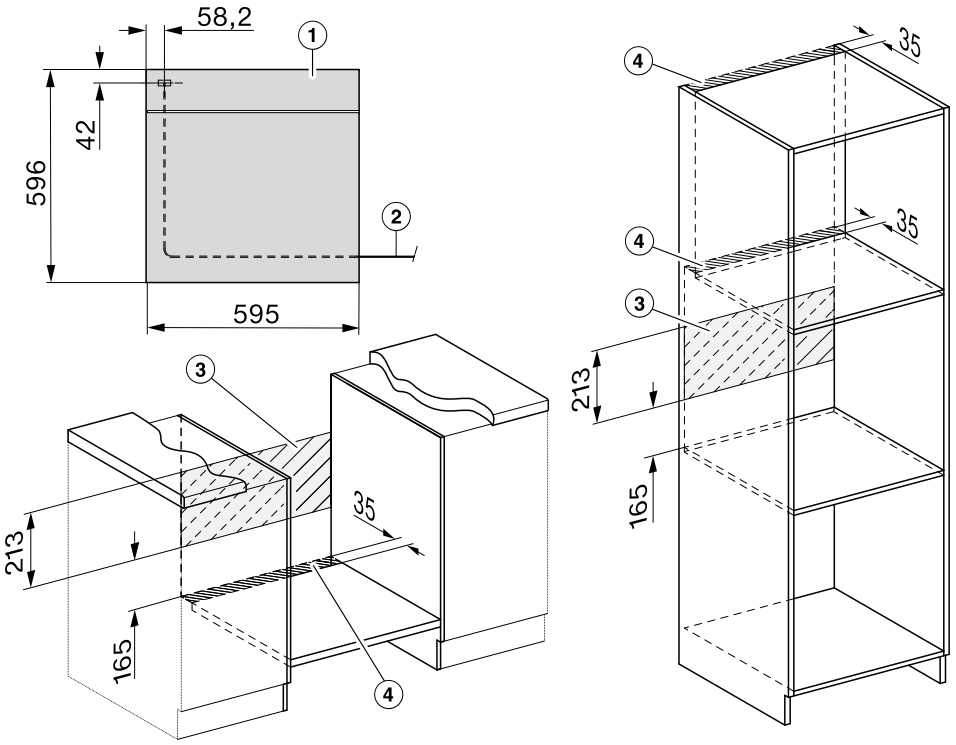
**Seitenansicht H 25xx, H 27xx, H 28xx**




**A** H 25xx, H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

# Installation

## Anschlüsse und Belüftung




① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, Länge = 2.000 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Lüftungsausschnitt min. 150 $cm^2$

## Herd einbauen

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

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

Beachten Sie beim Einbau unbedingt:

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

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

**Vor dem Einbau**

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

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

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

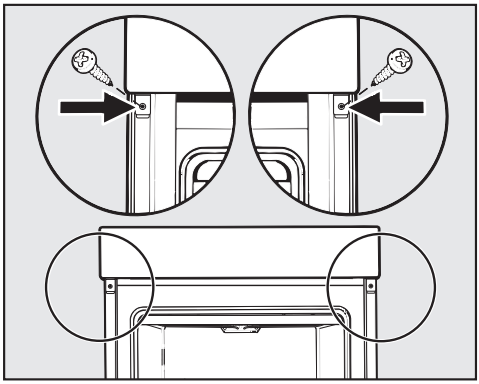
**Herd einbauen**

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

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

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

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



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

## Backofen einbauen

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

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

Beachten Sie beim Einbau unbedingt:

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

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

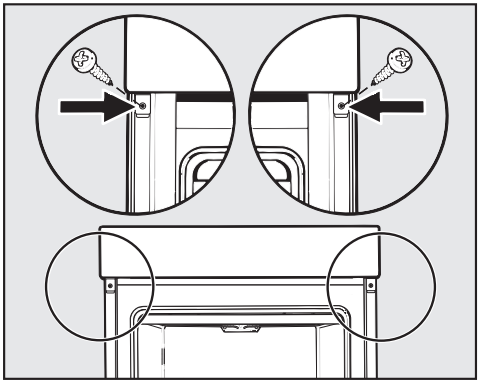
- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

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

Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

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

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



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

## Elektroanschluss

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

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

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

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

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

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

**Anschlussdaten**

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

Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

- Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:

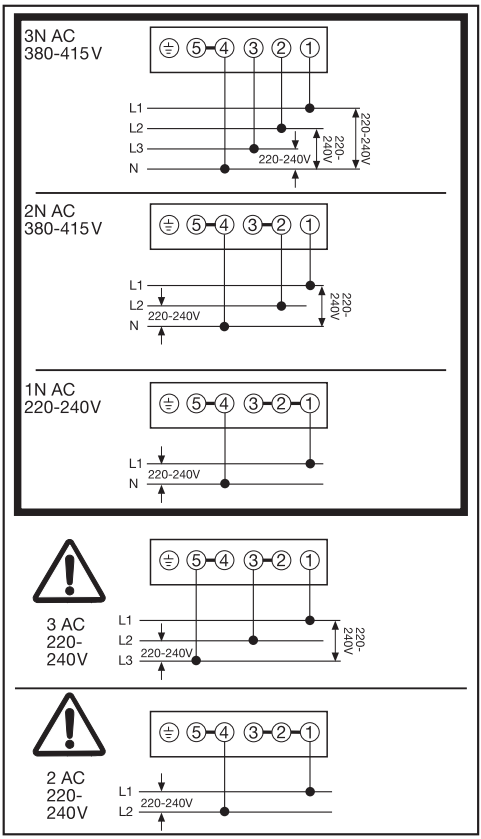
– Modellbezeichnung

– Fabrikationsnummer

– Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert)

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

## 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 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.

# Gartabellen

## Rührteig

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

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

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

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

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

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

## Knetteig

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

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

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

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

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

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

# Gartabellen

## Hefeteig

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

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

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

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

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

## Quark-Öl-Teig

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

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

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

## Biskuitteig

| **Kuchen/Gebäck** (Zubehör) | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Biskuitboden (2 Eier, Springform, ∅ 26 cm) | | 160–170[1] | 2 | 15–25 |
| Biskuitboden (4–6 Eier, Springform, ∅ 26 cm) | | 150–160[1] | 2 | 30–40 |
| Wasserbiskuit (Springform, ∅ 26 cm)* | | 180 | 2[2] | 25–35 |
| | | 150–170[1] | 2[2] | 25–45 |
| Biskuitplatte (Blech) | | 180–190[1] | 2 | 15–25 |

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

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

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

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

# Gartabellen

## Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

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

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Heißluft plus

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

## Pikantes

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | Ebene | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Wähe pikant (Blech) | Ober-/Unterhitze | 220–230[2] | 1 | 25–35 |
| | Intensivbacken | 180–190 | 1 | 30–40 |
| Zwiebelkuchen (Blech) | Ober-/Unterhitze | 180–190[2] | 2 | 25–35 |
| | Intensivbacken | 170–180 | 2 | 30–40 |
| Pizza, Hefeteig (Blech) | Heißluft plus | 170–180 | 2 | 25–35 |
| | Ober-/Unterhitze | 210–220[2] | 2 | 20–30 |
| Pizza, Quark-Öl-Teig (Blech) | Heißluft plus | 170–180 | 2 | 25–35 |
| | Ober-/Unterhitze | 190–200[2] | 2 | 25–35 |
| Tiefkühlpizza, vorgebacken (Rost) | Eco-Heißluft | 200–210 | 2 | 20–25 |
| Toast* (Rost) | Grill groß | 250 | 3 | 5–8 |
| Überbackenes/Gratiniertes (z. B. Toast)[1] | Grill groß | 250[3] | 3 | 3–6 |
| Grillgemüse[1] | Grill groß | 250[3] | 4 | 5–10[4] |
| | Umluftgrill | 250[3] | 3 | 5–10[4] |
| Ratatouille (Universalblech) | Eco-Heißluft | 180–190 | 2 | 40–60 |

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

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

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

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

# Gartabellen

## Rind

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | | [min] | [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| Rinderschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel) | Heißluft plus [2] | 150–160[3] | 2 | 120–130[6] | -- |
| | Ober-/Unterhitze [2] | 170–180[3] | 2 | 120–130[6] | -- |
| | Eco-Heißluft [2] | 180–190 | 2 | 160–180[7] | -- |
| Rinderfilet, ca. 1 kg (Universalblech) | Ober-/Unterhitze [2] | 180–190[3] | 2 | 25–60 | 45–75 |
| Rinderfilet „englisch“, ca. 1 kg[1] | Ober-/Unterhitze [2] | 80–85[4] | 2 | 70–80 | 45–48 |
| Rinderfilet „medium“, ca. 1 kg[1] | Ober-/Unterhitze [2] | 90–95[4] | 2 | 80–90 | 54–57 |
| Rinderfilet „durch“, ca. 1 kg[1] | Ober-/Unterhitze [2] | 95–100[4] | 2 | 110–130 | 63–66 |
| Roastbeef, ca. 1 kg (Universalblech) | Ober-/Unterhitze [2] | 180–190[3] | 2 | 35–65 | 45–75 |
| Roastbeef „englisch“, ca. 1 kg[1] | Ober-/Unterhitze [2] | 80–85[4] | 2 | 80–90 | 45–48 |
| Roastbeef „medium“, ca. 1 kg[1] | Ober-/Unterhitze [2] | 90–95[4] | 2 | 110–120 | 54–57 |
| Roastbeef „durch“, ca. 1 kg[1] | Ober-/Unterhitze [2] | 95–100[4] | 2 | 130–140 | 63–66 |
| Burger, Frikadellen[*,1] | Grill groß | 250 | 4 | 15–25[8] | -- |

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

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

[1] Verwenden Sie Rost und Universalblech.

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

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

[4] Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. Verwenden Sie dazu nicht die Betriebsart Booster. Verringern Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben.

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

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

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

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

[9] Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

## Kalb

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

6 Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

# Gartabellen

## Schwein

| **Gargut** (Zubehör) | | [°C] | 5 1 | [min] | 9 [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| Schweinebraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel) | Heißluft plus | 160–170 | 2 | 130–140[5] | 80–90 |
| | Ober-/Unterhitze | 170–180 | 2 | 130–140[5] | 80–90 |
| Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter) | Heißluft plus | 180–190 | 2 | 130–150[6] | 80–90 |
| | Ober-/Unterhitze | 190–200 | 2 | 130–150[6] | 80–90 |
| Schweinefilet, ca. 350 g[1] | 2 | 90–100[3] | 2 | 70–90 | 60–69 |
| Schinkenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel) | Eco-Heißluft | 160–170 | 2 | 130–160[7] | 80–90 |
| Kasseler, ca. 1 kg (Universalblech) | Heißluft plus | 150–160 | 2 | 50–60 | 63–68 |
| Kasseler, ca. 1 kg[1] | 2 | 95–105[3] | 2 | 140–160 | 63–66 |
| Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech) | Heißluft plus | 170–180 | 2 | 60–70[6] | 80–85 |
| | Ober-/Unterhitze | 190–200 | 2 | 70–80[6] | 80–85 |
| Frühstücksspeck/Bacon[1] | Grill groß | 250[4] | 4 | 3–5 | -- |
| Bratwurst[1] | Grill groß | 250[4] | 3 | 8–15[8] | -- |

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

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

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

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

9 Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

## Lamm, Wild

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

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Ober-/Unterhitze

1 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

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

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

5 Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

# Gartabellen

## Geflügel, Fisch

| **Gargut** (Zubehör) | Betriebsart | Temperatur [°C] | Ebene | Garzeit [min] | Kerntemperatur [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech) | Heißluft plus | 170–180 | 2 | 55–65 | 85–90 |
| Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech) | Umluftgrill | 180–190[1] | 2 | 55–65[3] | 85–90 |
| Geflügel, ca. 2 kg (Bräter) | Heißluft plus | 180–190 | 2 | 100–120[4] | 85–90 |
| | Ober-/Unterhitze | 190–200 | 2 | 110–130[4] | 85–90 |
| Geflügel, ca. 4 kg (Bräter) | Heißluft plus | 160–170 | 2 | 180–200[5] | 90–95 |
| | Ober-/Unterhitze | 180–190 | 2 | 180–200[5] | 90–95 |
| Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech) | Ober-/Unterhitze | 210–220[2] | 2 | 15–25 | 75–80 |
| Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Universalblech) | Ober-/Unterhitze | 210–220[2] | 2 | 30–40 | 75–80 |
| Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech) | Eco-Heißluft | 200–210 | 2 | 25–30 | 75–80 |

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

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

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

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

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

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

6 Wenn Sie über ein separates Speisenthermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

## Prüfspeisen nach EN 60350-1

| **Prüfspeisen** (Zubehör) | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Small Cakes (1 Backblech[1]) | Heißluft plus | 150 | 2 | 25–35 |
| | Ober-/Unterhitze | 160[4] | 3 | 20–30 |
| Small Cakes (2 Backbleche[1]) | Heißluft plus | 150[4] | 2+4 | 25–35 |
| Spritzgebäck (1 Backblech[1]) | Heißluft plus | 140 | 2 | 35–45 |
| | Ober-/Unterhitze | 160[4] | 3 | 20–30 |
| Spritzgebäck (2 Backbleche[1]) | Heißluft plus | 140 | 1+3 | 35–45[6] |
| Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm) | Heißluft plus | 160 | 2 | 90–100 |
| | Ober-/Unterhitze | 180 | 1 | 90–100 |
| Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm) | Heißluft plus | 180 | 2 | 25–35 |
| | Ober-/Unterhitze[3] | 150–170[4] | 2 | 25–45 |
| Toast (Rost[1]) | Grill groß | 250 | 3 | 5–8 |
| Burger (Rost[1] auf Universalblech[1]) | Grill groß | 250[5] | 4 | 15–25[7] |

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

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

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

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

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

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

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

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

# Angaben für Prüfinstitute

## Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

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

### Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

| **MIELE** | |
|---|---|
| **Modellname/-kennzeichen** | H 2265-1 B, H 2265-1 E, H 2265-1 I, H 2267-1 B, H 2267-1 E, H 2267-1 I, H 2266-1 B, H 2266-1 E, H 2266-1 I, H 2268-1 B, H 2268-1 E, H 2760 B, H 2860 B, H 2850 B, H 2567 B, H 2567 E |
| Energieeffizienzindex/Garraum ($EEI_{cavity}$) | 81,7 |
| Energieeffizienzklasse/Garraum | |
| A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz) | A+ |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus | 1,05 kWh |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus | 0,71 kWh |
| Zahl der Garräume | 1 |
| Wärmequellen pro Garraum | electric |
| Volumen des Garraums | 76 l |
| Masse des Gerätes | 42,0 kg |

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

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

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

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

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

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

**Luxemburg:**
Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

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

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

Miele

H 2265-1 B, H 2265-1 E, H 2265-1 I, H 2267-1 B, H 2267-1 E,
H 2267-1 I, H 2266-1 B, H 2266-1 E, H 2266-1 I, H 2268-1 B,
H 2268-1 E, H 2760 B, H 2860 B, H 2850 B, H 2567 B,
H 2567 E

de-DE, AT

M.-Nr. 11 162 990 / 05