

# Miele

## Gebrauchs- und Montageanweisung



Backofen  
H 5681 BPL  
H 5681 BPR

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

de - DE

M.-Nr. 07 653 110



<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	7
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	21
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	22
<b>Ausstattung</b> .....	23
Backofensteuerung .....	23
Autosensor .....	23
Sicherheitseinrichtungen .....	23
Inbetriebnahmesperre .....	23
Sicherheitsausschaltung .....	23
Kühlgebläse .....	23
Durchlüftete Tür .....	23
Türverriegelung für den Pyrolysebetrieb .....	23
Energiespareinrichtungen .....	24
Anwendungshinweise .....	25
Klimagaren .....	25
Rezeptbeilage "Klimagaren" .....	25
PerfectClean-veredelte Oberflächen .....	25
Pyrolyse-Reinigungsfunktion .....	25
Zubehör .....	26
Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz .....	26
FlexiClip-Vollauszüge .....	27
FlexiClip-Vollauszüge einbauen .....	27
FlexiClip-Vollauszüge versetzen .....	28
Speisethermometer .....	28
Öffner .....	28
Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter .....	28
<b>Miele@home</b> .....	29
Nachkaufbares Zubehör .....	29
<b>Bedienelemente</b> .....	30
Sensortasten .....	30
Display .....	31
Hauptmenü .....	31
Symbole .....	32
<b>Betriebsarten</b> .....	34
<b>Inbetriebnahme</b> .....	36
Grundeinstellungen eingeben .....	36
Gerät reinigen und erstes Aufheizen .....	37

# Inhalt

---

<b>Automatikprogramme</b> .....	38
<b>Einfache manuelle Bedienung</b> .....	39
<b>Erweiterte manuelle Bedienung</b> .....	40
Betriebsart wählen .....	40
Temperatur ändern .....	40
Dauer/Startzeit/Ende (Abschaltautomatik) .....	41
Abschaltautomatik nutzen .....	41
Abschaltautomatik mit Startvorwahl nutzen .....	42
Ablauf eines Garvorganges mit Abschaltautomatik .....	42
Eingegebene Garzeiten ändern oder löschen .....	43
Aufheizphase ändern .....	43
Garraum vorheizen .....	44
Feuchtereduktion einsetzen .....	45
Betriebsart ändern .....	45
<b>Eigene Programme</b> .....	46
Menü "Eigene Programme" .....	46
Eigene Programme erstellen .....	47
Eigene Programme aufrufen .....	47
<b>Klimagaren</b> .....	48
Automatikprogramme .....	49
Über Nacht backen .....	49
Betriebsart "Klimagaren" .....	50
Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße .....	50
Betriebsart "Klimagaren" nutzen .....	51
Restwasserverdampfung .....	52
Ablauf der Restwasserverdampfung .....	52
Restwasserverdampfung sofort durchführen .....	52
Restwasserverdampfung abrechnen .....	53
Entkalken .....	53
<b>Kurzzeitwecker (Eieruhr) </b> .....	54
<b>Einstellungen</b> .....	55
Sprache  .....	55
Tageszeit .....	56
Anzeige .....	56
Zeitformat .....	56
Einstellen .....	56
Beleuchtung .....	56

Hauptmenü . . . . .	57
Katalysator . . . . .	57
Kühlgebläsenachlauf . . . . .	58
Pyrolyse . . . . .	58
Aufheizphase . . . . .	58
Start . . . . .	59
Vorschlagstemperaturen . . . . .	59
Display . . . . .	59
Kontrast . . . . .	59
Helligkeit . . . . .	59
Lautstärke . . . . .	60
Signaltöne . . . . .	60
Frequenz . . . . .	60
Tastenton . . . . .	60
Sicherheit . . . . .	61
Inbetriebnahmesperre  . . . . .	61
Verriegelung im Betrieb . . . . .	61
Einheiten . . . . .	62
Temperatur . . . . .	62
Händler . . . . .	62
Werkeinstellung . . . . .	62
<b>Angaben für Prüfinstitute . . . . .</b>	<b>63</b>
Prüfgerichte nach EN 60350 . . . . .	63
Energie-Effizienzklasse nach EN 50304 . . . . .	63
<b>Reinigung und Pflege . . . . .</b>	<b>64</b>
Gerätefront . . . . .	64
Zubehör . . . . .	65
Backblech, Universalblech . . . . .	65
Rost, Aufnahmegitter . . . . .	65
Speisethermometer . . . . .	65
FlexiClip-Vollauszüge . . . . .	65
Vollauszüge nachfetten . . . . .	66
PerfectClean-veredeltes Email . . . . .	67
Garraum . . . . .	69
Tür auseinanderbauen . . . . .	72
FlexiClip-Vollauszüge herausnehmen . . . . .	76
Aufnahmegitter herausnehmen . . . . .	76
Oberhitze-/Grillheizkörper absenken . . . . .	77

# Inhalt

---

Entkalken . . . . .	78
Zeitpunkt für einen Entkalkungsvorgang . . . . .	78
Entkalkungsvorgang (Übersicht) . . . . .	78
Entkalkungsvorgang vorbereiten . . . . .	79
Entkalkungsvorgang durchführen . . . . .	79
<b>Was tun, wenn ...?</b> . . . . .	81
<b>Kundendienst und Garantie</b> . . . . .	84
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> . . . . .	85
<b>Elektroanschluss</b> . . . . .	88
<b>Maßskizzen für den Einbau</b> . . . . .	89
Geräteabmessung und Schrankausschnitt . . . . .	89
Detailmaße der Gerätefront . . . . .	90
<b>Einbau Backofen</b> . . . . .	91

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Backofen.

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

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Backofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.

Diese Personen dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

## **Kinder im Haushalt**

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

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

### ► Verbrennungsgefahr!

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

### ► Verletzungsgefahr!

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

### ► Verbrennungsgefahr!

Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Bei der Pyrolyse-Reinigung erwärmt sich der Backofen stärker als im normalen Betrieb. Hindern Sie Kinder daran, den Backofen während der Pyrolyse-Reinigung zu berühren.

## Technische Sicherheit

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

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

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

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

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Backofen nicht damit an das Elektonetz an.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Backofen darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Backofens.  
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Backofens.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Backofen nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Bei Backöfen, die ohne Anschlussleitung ausgeliefert werden oder beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

► Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...?").

Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
- den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen.  
Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Sachgemäßer Gebrauch

 Verbrennungsgefahr!

Der Backofen wird im Betrieb heiß.

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

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

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. 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.

Ersticken Sie Flammen im Garraum, indem Sie die Tür geschlossen lassen.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

► Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts.

Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

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

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

► Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Speisen kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Backofen entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden.

Schalten Sie den Backofen niemals aus, sondern stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Backofen führen. Decken Sie die Speisen daher ab.
- ▶ Das Email des Garraumbodens kann durch einen Wärmestau reißen oder abplatzen. Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Alu-Folie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie keine Bräter, Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.
- ▶ Das Email des Garraumbodens kann durch Hin- und Herschieben von Gegenständen beschädigt werden. Wenn Sie im Garraum Töpfe oder Pfannen aufbewahren, schieben Sie sie nicht über den Garraumboden.
- ▶ Wenn eine kalte Flüssigkeit auf eine heiße Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Darüber hinaus können heiße emaillierte Oberflächen durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden. Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten direkt auf heiße emaillierte Oberflächen.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt wird und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
- ▶ Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen oder zu brennen beginnen. Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrh Herstellers.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Backofens verletzen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.
- ▶ Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Backofen kann beschädigt werden.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampf-Reiniger.

▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

▶ Die Aufnahmegitter können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.

## Zubehör

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

► Die Miele Bräter HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (falls vorhanden) dürfen nicht in Ebene 1 eingeschoben werden.

Der Garraumboden wird beschädigt. Durch den geringen Abstand entsteht ein Wärmestau und das Email kann reißen oder abplatzen.

Schieben Sie die Miele Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da sie dort nicht durch den Ausziehschutz gesichert sind.

Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.

► Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolyse-Reinigung wird das Zubehör beschädigt.

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

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

► Verwenden Sie nur das mitgelieferte Miele Speisethermometer. Wenn das Speisethermometer defekt ist, müssen Sie es durch ein original Miele Speisethermometer ersetzen.

► Das Speisethermometer kann durch sehr hohe Temperaturen beschädigt werden. Der Kunststoff kann schmelzen.

Bewahren Sie das Speisethermometer nicht im Garraum auf.

Verwenden Sie das Speisethermometer nicht bei Grillbetriebsarten (Ausnahme: Umluftgrill).

## Entsorgung der Transportverpackung

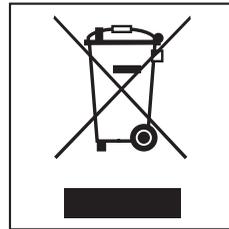
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

## Entsorgung des Altgerätes

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

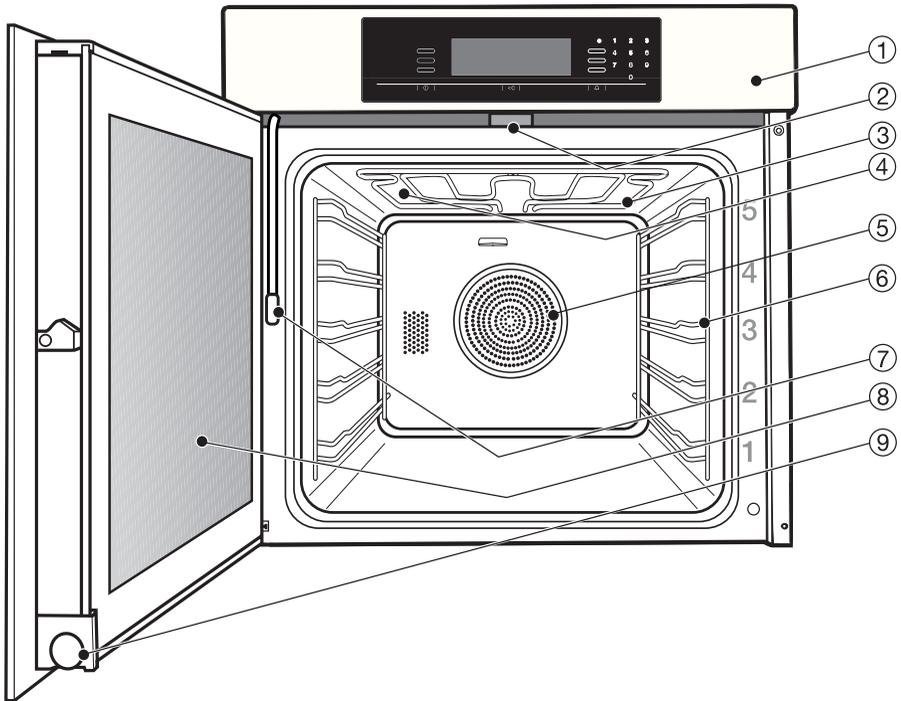


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

# Gerätebeschreibung

## H 5681 BPL



- ① Bedienblende
- ② Türverriegelung für den Pyrolysebetrieb
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper mit Empfangsantenne für das kabellose Speisethermometer
- ④ Öffnungen für die Dampfzufuhr beim Garen mit Feuchteunterstützung
- ⑤ Rückwand mit Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑥ Aufnahmegitter mit fünf Einschubebenen
- ⑦ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑧ Tür, links angeschlagen \*
- ⑨ Aufbewahrung für das kabellose Speisethermometer

\* H 5681 BPR: Tür, rechts angeschlagen

## Backofensteuerung

Die Backofensteuerung ermöglicht neben der Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen auch

- die Tageszeitanzeige.
- einen Kurzzeitwecker.
- die Zeitprogrammierung von Garvorgängen (Abschaltautomatik).
- die Eingabe "Eigener Programme".
- die Nutzung von Automatikprogrammen.
- die Wahl individueller Einstellungen.

## Autosensor

Dieser Sensor steuert

- die Garzeiten bei Automatikprogrammen. Eine entsprechende Anzeige erscheint im Display.
- den Kühlgebläsenachlauf.
- die Dauer des Pyrolyseprozesses.

## Sicherheitseinrichtungen

### Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre  sichert den Backofen gegen ungewollte Benutzung, siehe Kapitel "Einstellungen – Sicherheit".

### Sicherheitsausschaltung

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

## Kühlgebläse

Bei jedem Garvorgang wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet. Es sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse noch eine Weile eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.

## Durchlüftete Tür

Die Tür besteht aus einem offenen System mit zum Teil wärmeres reflektierend beschichteten Scheiben.

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

Die Tür kann zu Reinigungszwecken auseinandgebaut werden.

Bitte beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

## Türverriegelung für den Pyrolysebetrieb

Zu Beginn der Pyrolysereinigung wird die Tür aus Sicherheitsgründen verriegelt. Diese Verriegelung wird erst wieder geöffnet, wenn nach der Pyrolysereinigung die Temperatur im Garraum unter 280 °C gesunken ist.

# Ausstattung

---

## Energiespareinrichtungen

### Beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung ist werkseitig so eingestellt, dass sie sich bei einem laufenden Garvorgang nach 15 Sekunden ausschaltet, siehe Kapitel "Einstellungen – Beleuchtung".

### Türkontaktschalter

Der Türkontaktschalter wird automatisch betätigt, wenn die Tür geöffnet wird. Er schaltet bei einem laufenden Garvorgang die Heizkörper und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse ab. Dadurch wird der Wärmeverlust im Garraum verringert, wenn z. B. ein Braten begossen wird.

Gleichzeitig wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet.

### Restwärmenutzung

Bei Garvorgängen mit Abschaltautomatik oder Speisethermometer schaltet sich Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorganges selbsttätig aus.

Die Restwärmenutzung setzt ein. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

Im Display wird "Energiesparphase" angezeigt.

Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse bleiben eingeschaltet.

## Energiesparmodus

Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach Ende eines Automatikprogrammes oder eines Garvorganges mit Abschaltautomatik innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt.

Dieser Zeitraum hängt von den gewählten Einstellungen (Betriebsart, Temperatur, Dauer) ab.

Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel, siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige".

## Anwendungshinweise

Ihrem Gerät liegt dieses Heft zusätzlich zur Gebrauchs- und Montageanweisung bei. Hier finden Sie ausführliche Informationen zu den Themen:

- Automatikprogramme
- Speisethermometer
- Backen
- Braten
- Niedertemperaturgaren
- Grillen
- Auftauen
- Einkochen
- Zubereitung von Fertiggerichten
- Rezepte zu Automatikprogrammen

## Klimagaren

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Garkvorgänge verschiedener Lebensmittel wie Brot oder Fleisch mit Feuchteunterstützung zu optimieren.

Klimagaren steht in Automatikprogrammen und als separate Betriebsart zur Verfügung.

## Rezeptbeilage "Klimagaren"

Die Informationen zur Nutzung von Automatikprogrammen mit Feuchteunterstützung oder der Betriebsart "Klimagaren" sowie Rezepte entnehmen Sie bitte diesem separaten Heft, das Ihrem Gerät zusätzlich zur Gebrauchs- und Montageanweisung beiliegt.

## PerfectClean-veredelte Oberflächen

PerfectClean-veredelt sind:

- Aufnahmegitter
- Backblech
- Universalblech
- Rost

Die Antihafteigenschaften dieser Oberflächenveredelung verhindern ein Festbacken des Garguts und erleichtern die Reinigung.

Auch die **FlexiClip-Vollauszüge** sind PerfectClean-veredelt. Die Veredelung erzeugt einen optischen Effekt, der die Oberfläche schillernd erscheinen lässt.

Bitte beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

## Pyrolyse-Reinigungsfunktion

Der Garraum Ihres Gerätes kann mit Hilfe der Betriebsart Pyrolyse gereinigt werden.

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

Bitte beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

# Ausstattung

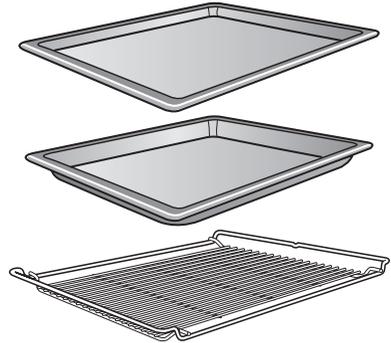
---

## Zubehör

Nachfolgend ist das mitgelieferte Zubehör aufgeführt.

Weiteres Zubehör erhalten Sie unter [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com) oder über den Miele-Kundendienst und Ihren Miele Fachhändler, siehe auch Kapitel "Nachkaufbares Zubehör".

## Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz



Backblech, Universalblech und Rost werden zwischen den Streben einer Einschubebene in die Aufnahmegitter eingeschoben.

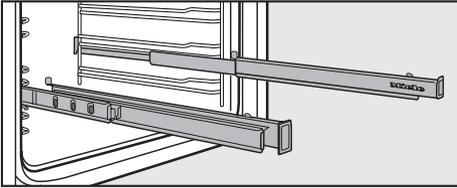
Bleche und Rost haben einen mittig angeordneten Ausziehschutz, der verhindert, dass sie aus der Einschubebene herausrutschen, wenn sie nur teilweise herausgezogen werden sollen.

Nur durch Anheben können Sie Bleche oder Rost herausnehmen.



Verwenden Sie ein Blech mit aufgelegtem Rost, wird das Blech zwischen den Streben einer Einschubebene eingeschoben und der Rost automatisch oberhalb.

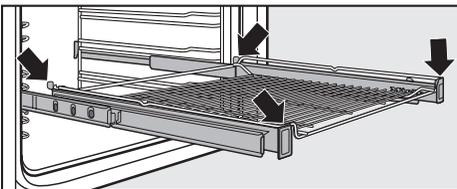
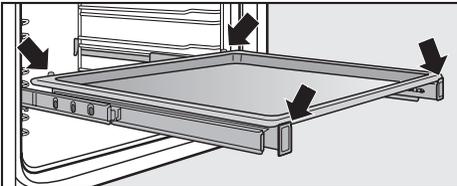
## FlexiClip-Vollauszüge



Die FlexiClip-Vollauszüge können in jeder Einschubebene befestigt werden und lassen sich vollständig aus dem Garraum herausziehen.

Schieben Sie die Vollauszüge vollständig ein, bevor Sie die Bleche oder den Rost daraufsetzen.

Damit Blech oder Rost nicht aus Versehen herunterrutschen, achten Sie darauf, dass die Teile zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegen:



Die Belastbarkeit der Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

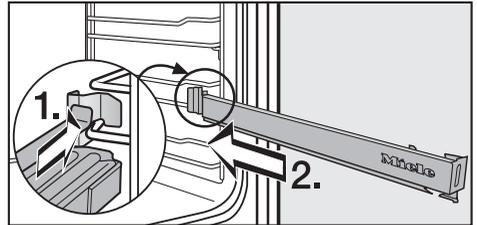
## FlexiClip-Vollauszüge einbauen

 **Verbrennungsgefahr!**  
Der Garraum muss abgekühlt sein.

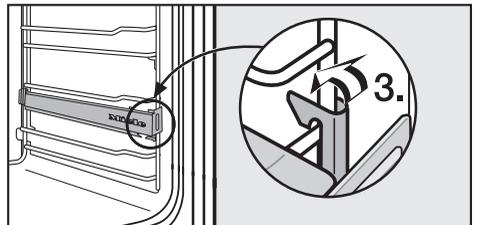
Die Vollauszüge werden zwischen den beiden Streben einer Einschubebene befestigt.

Der Vollauszug mit dem Miele-Schriftzug wird rechts eingebaut.

Ziehen Sie die Vollauszüge beim Einbau **nicht** auseinander.



- Den Vollauszug vorn zwischen den Streben einer Einschubebene einsetzen (1.) und in den Garraum schieben (2.).



- Den Vollauszug auf der unteren Strebe der Einschubebene einrasten (3.).

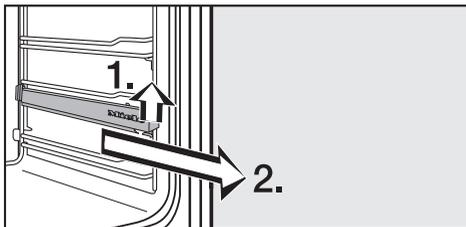
Sollten die Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen sie einmal kräftig herausgezogen werden.

# Ausstattung

## FlexiClip-Vollauszüge versetzen

 **Verbrennungsgefahr!**  
Der Garraum muss abgekühlt sein.

Sie wollen die FlexiClip-Vollauszüge ausbauen, um sie auf einer anderen Einschubebene zu positionieren.



- Heben Sie die FlexiClip-Vollauszüge vorn an und ziehen Sie sie entlang der Strebe des Aufnahmegitters heraus.
- Bauen Sie sie anschließend auf der gewünschten Einschubebene ein, siehe Kapitel "Ausstattung – Flexi-Clip-Vollauszüge einbauen".

## Speisethermometer



Ihr Gerät ist mit einem kabellosen Speisethermometer ausgestattet.

Das Speisethermometer wird in der Tür aufbewahrt.

Stecken Sie es nach jeder Verwendung wieder in die Aufbewahrungshülse. Achten Sie darauf, dass es ganz in die Hülse eingeschoben wird, da es sonst beim Schließen der Tür beschädigt werden kann!

Detaillierte Informationen zum Gebrauch entnehmen Sie bitte dem separaten Heft "Anwendungshinweise".

## Öffner



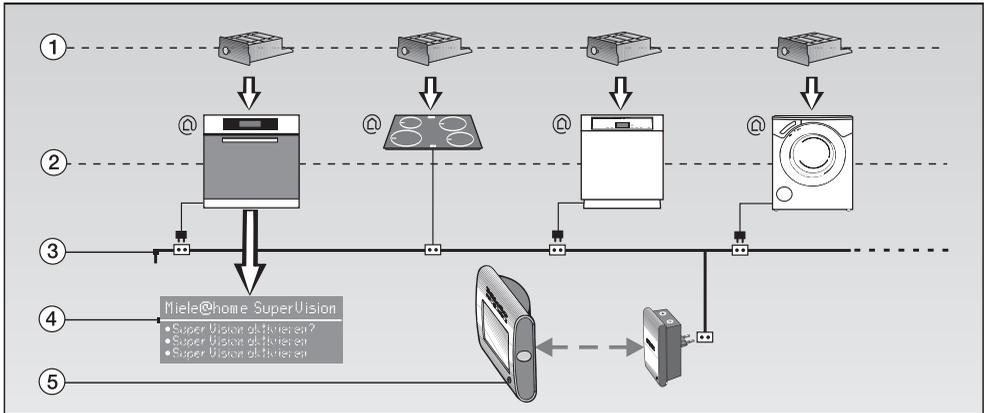
Mit dem Öffner können Sie die Abdeckung der seitlichen Beleuchtung entfernen.

## Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter



Dieses Zubehör benötigen Sie zum Entkalken des Gerätes.

Im System Miele@home senden die kommunikationsfähigen Hausgeräte über das Elektronetz ③ Informationen über ihren Betriebszustand und Hinweise zum Programmablauf an ein Anzeigerät ④ / ⑤.



Diese Gebrauchsanweisung beschreibt einen kommunikationsfähigen ② Backofen, der über ein nachkaufbares Kommunikationsmodul ① in das System Miele@home eingebunden werden kann.

## Informationen anzeigen

- SuperVision Hausgerät ④  
Auf dem Display einiger kommunikationsfähiger Hausgeräte kann der Status der anderen Hausgeräte angezeigt werden.
- InfoControl XIC 2100 ⑤  
Über das nachkaufbare mobile Anzeigerät können die Informationen der Hausgeräte im Nahbereich des Hauses akustisch und optisch angezeigt werden.

Beide Anzeigeräte können gleichzeitig genutzt werden.

## Nachkaufbares Zubehör

- Erforderlich: Kommunikationsmodul XKM 2000 SV ①
- Optional: Mobiles Anzeigerät InfoControl XIC 2100 ⑤

Dem Zubehör liegen separate Installations- und Gebrauchsanweisungen bei.

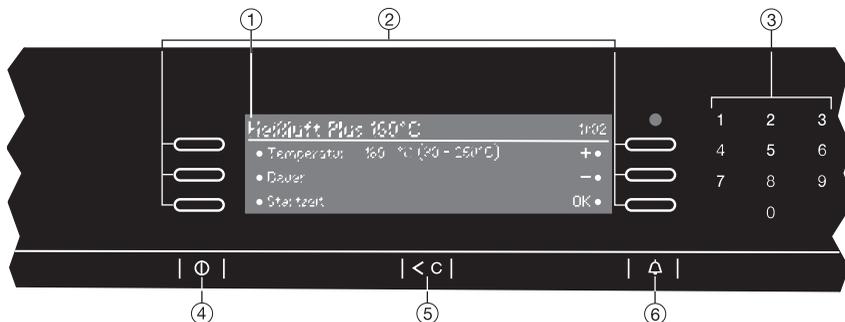
## In der Zukunft zu Hause

Das System Miele@home ist ausbaufähig. Zukünftig können die kommunikationsfähigen Hausgeräte ② z. B. über einen PC oder ein Mobiltelefon kontrolliert und gesteuert werden.

## Weitere Informationen

Weitere Informationen zu Miele@home, SuperVision und zukünftigen Möglichkeiten finden Sie im Internet unter [www.miele-at-home.de](http://www.miele-at-home.de).

# Bedienelemente



Die Bedienung des Gerätes erfolgt über das Display ① und die elektronischen Sensortasten, die neben und unter dem Display angeordnet sind. Sie reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie in der Lautstärke verändern oder ausschalten, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Tastenton".

## Sensortasten

		Bedeutung
②		Sensortasten Bei eingeschaltetem Gerät erscheint die Belegung dieser Sensortasten im Display. Sensortasten, die bei einem Vorgang bedient werden können, sind beleuchtet.
③	0–9	Ziffer-Sensortasten Sie werden angezeigt, wenn Eingaben für Temperaturen oder Zeiten erfolgen können.
④	①	Sensortaste EIN/AUS Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.
⑤	<C>	Sensortaste Clear Zum Löschen der letzten Eingabe.
⑥		Sensortaste Kurzzeitwecker (Eieruhr) Zur Eingabe einer Kurzzeit, z. B. zum Eierkochen.

## Display

Hier werden die Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten, Automatikprogrammen und Einstellungen angezeigt.

Nach dem Einschalten des Gerätes mit der Sensortaste  erscheint das **Hauptmenü** mit einer Liste der auswählbaren Menüpunkte.

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

## Hauptmenü

- Heißluft plus
- Ober-Unterhitze
- Grill groß
- Pyrolyse
- Auftauen
- Beleuchtung
- Grill klein
- Heißluft
- Klimagaren
- Intensivbacken
- Oberhitze
- Bratautomatic
- Umluftgrill
- Unterhitze
- Entkalken
- Automatic
- Niedertemperaturgaren
- Eigene Programme
- Einstellungen 

# Bedienelemente

## Symbole

Zusätzlich zum Text werden Symbole im Display angezeigt:

Symbol	Bedeutung
•	Ordnet einem Menüpunkt eine Sensortaste  zu. Der Menüpunkt kann ausgewählt werden.
	Enthält eine Liste mehr als drei Menüpunkte, erscheinen rechts im Display "Pfeile". Durch Berühren der zugeordneten Sensortasten "blättern" Sie nach oben  oder unten  in der Liste.
.....	Beim Blättern in einer Liste erscheint am Ende eine gestrichelte Linie. Danach befinden Sie sich wieder am Anfang der Liste.
+ / -	Erhöht oder verringert Zeiten oder Temperaturen, die im Display hell hinterlegt sind. Diese Eingaben können auch über die Ziffer-Sensortasten erfolgen.
zurück 	Bei Auswahl und Bestätigung mit OK wird wieder die übergeordnete Liste angezeigt.
	Kennzeichnet die aktuell ausgewählte Einstellung. Vor dieser wird kein "•" angezeigt.
<b>i</b>	Kennzeichnet zusätzliche Informationen zur Bedienung. Diese Informationsfenster löschen Sie durch Bestätigung mit "OK".
 	Die Inbetriebnahmesperre wurde zugelassen, siehe Kapitel "Einstellungen – Sicherheit": ein  = Die Bedienung ist gesperrt. aus  = Die Bedienung ist möglich.
	Eine Kurzzeit wurde eingestellt.

Bei Auswahl einer Betriebsart können je nach Einstellung darüber hinaus noch folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dauer
	Ende
	Startzeit
	Vorgang beendet
	Schnell-Aufheizphase, Schnell-Anbratphase
	Aufheizphase, Anbratphase
	Abkühlphase
	Kerntemperatur bei Nutzung des Speisethermometers
	Heißluft plus, Heißluft
	Intensivbacken
	Klimagaren
	Bratautomatic
	Ober-Unterhitze
	Oberhitze
	Unterhitze
	Auftauen
	Grill groß
	Grill klein
	Umluftgrill
	Automatikprogramm, Niedertemperaturgaren
	Beleuchtung
	Pyrolyse

# Betriebsarten

Für Ihre Zubereitungen steht eine Vielzahl von Betriebsarten zur Verfügung.

Ihr Gerät verfügt über:

- Ⓐ Oberhitze-/Grillheizkörper (unterhalb der Garraumdecke)
- Ⓑ Unterhitzeheizkörper (unterhalb des Garraumbodens)
- Ⓒ Ringheizkörper (hinter der Ansaugöffnung für das Gebläse)
- Ⓓ Gebläse (hinter der Ansaugöffnung für das Gebläse)
- Ⓔ Verdampfungssystem

Je nach Betriebsart werden diese Komponenten unterschiedlich kombiniert, siehe Angaben in [ ].

Betriebsart	Anmerkungen
<b>Heißluft plus</b> [Ⓒ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none"><li>– Zum Backen und Braten.</li><li>– In mehreren Einschubebenen kann gleichzeitig gegart werden.</li><li>– Die Temperatureinstellung ist niedriger als bei "Ober-Unterhitze", da die Wärme durch den Luftstrom sofort das Nahrungsmittel erreicht.</li></ul>
<b>Heißluft</b> [Ⓐ + Ⓑ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none"><li>– Zum Backen und Braten in einer Einschubebene.</li></ul>
<b>Intensivbacken</b> [Ⓑ + Ⓒ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none"><li>– Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag.</li><li>– Nicht geeignet zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.</li></ul>
<b>Klimagaren</b> [Ⓒ + Ⓓ + Ⓔ]	<ul style="list-style-type: none"><li>– Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung.</li></ul>
<b>Bratautomatic</b> [Ⓒ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none"><li>– Zum Braten. Während der Anbratphase wird der Backofen zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt das Gerät selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.</li></ul>
<b>Auftauen</b> [Ⓒ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none"><li>– Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten.</li></ul>

Betriebsart	Anmerkungen
<b>Ober-Unterhitze</b> [(A) + (B)]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten.</li> <li>– Zum Zubereiten von Soufflés.</li> <li>– Stellen Sie bei der Zubereitung älterer Rezepte zur optimalen Nutzung Ihres Gerätes die Temperatur um 10° niedriger ein als im Rezept angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.</li> </ul>
<b>Oberhitze</b> [(A)]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zum Ende der Garzeit wählen, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Oberseite bekommen soll.</li> </ul>
<b>Unterhitze</b> [(B)]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zum Ende der Backzeit wählen, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.</li> </ul>
<b>Grill groß</b> [(A)]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper ist eingeschaltet und wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.</li> <li>– Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in größeren Mengen.</li> <li>– Zum Überbacken in großen Formen.</li> </ul>
<b>Grill klein</b> [(A)]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nur der innere Bereich des Oberhitze-/Grillheizkörpers ist eingeschaltet und wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.</li> <li>– Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in kleineren Mengen.</li> <li>– Zum Überbacken in kleinen Formen.</li> </ul>
<b>Umluftgrill</b> [(A) + (D)]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse werden abwechselnd eingeschaltet.</li> <li>– Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Rollbraten, Hähnchen.</li> <li>– Die Temperatureinstellung ist niedriger als bei "Grill groß"/"Grill klein", da die Wärme durch den Luftstrom sofort das Gargut erreicht.</li> </ul>
<b>Automatic</b> [je nach Programm]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Liste der verfügbaren Automatikprogramme wird aufgerufen.</li> </ul>
<b>Niedertemperaturgaren</b> [(A) + (B)]	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zum sanften Garen von Fleisch.</li> </ul>

# Inbetriebnahme

---

## Grundeinstellungen eingeben

Wenn das Gerät ans Netz angeschlossen wird, schaltet es sich automatisch ein.

### Willkommensbildschirm

Die Begrüßung "Miele Willkommen" erscheint.

Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Inbetriebnahme des Gerätes benötigen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

### Spracheinstellung

Zuerst wählen Sie Ihre Sprache:

- "Blättern" Sie mit einer der Sensortasten rechts neben den "Pfeilen"  /  in der Liste, bis die gewünschte Sprache erscheint.
- Berühren Sie die Sensortaste links neben der Sprache.  
Die Auswahl wird durch einen Haken ✓ gekennzeichnet.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Sensortaste neben "OK".

### Zeitformat

Die Abfrage zum Zeitformat erscheint. Ab Werk ist der 24-Stunden-Rhythmus eingestellt.

- Berühren Sie die Sensortaste links neben dem gewünschten Zeitformat.  
Die Auswahl wird durch einen Haken ✓ angezeigt.
- Bestätigen Sie mit "OK".

## Tageszeit einstellen

Danach stellen Sie die Tageszeit ein. Die Stunden sind hell unterlegt.

- Stellen Sie mit den Ziffer-Sensortasten die Stunden ein und nach Bestätigung mit "OK" die Minuten.

### Tageszeitanzeige

Abschließend wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für das ausgeschaltete Gerät, siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige".

- ein  
Die Tageszeit wird immer im Display angezeigt.
- ein für 60 Sekunden  
Die Tageszeit wird nur für diesen Zeitraum angezeigt.
- keine Anzeige  
Das Display erscheint dunkel.
- Berühren Sie die Sensortaste links neben der gewünschten Einstellung.

Nach der Bestätigung mit "OK" erscheint

- der Hinweis, dass Ihr Gerät für das Miele@home-System vorgerüstet ist.
- der Hinweis, dass die Inbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen wurde.

Nach der Bestätigung des letzten Hinweises mit "OK" ist das Gerät betriebsbereit.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, siehe Kapitel "Einstellungen – Sprache ".

## Gerät reinigen und erstes Aufheizen

Entfernen Sie

- eventuell vorhandene Aufkleber.
- eventuell vorhandene Schutzfolie von der Gerätefront.

Bitte beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollten Sie

- das **Zubehör** aus dem Garraum nehmen und reinigen.
- das **Gerät einmal leer aufheizen**, damit unangenehme Gerüche, die beim ersten Aufheizen entstehen können, beseitigt werden.

■ Bevor Sie das Gerät aufheizen, säubern Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.

■ Berühren Sie die Sensortaste ①.

Das Gerät wird eingeschaltet und das Hauptmenü erscheint im Display.

■ Berühren Sie die Sensortaste neben "Heißluft plus".

Die Vorschlagstemperatur von 160 °C erscheint hell unterlegt.

■ Stellen Sie die höchste Temperatur (250 °C) ein. Sie können hierfür die Sensortaste neben + oder die Ziffer-Sensortasten nutzen.

■ Berühren Sie die Sensortaste neben "OK".

■ Heizen Sie das leere Gerät mindestens eine Stunde.

Sorgen Sie während dieser Zeit für eine gute Durchlüftung der Küche. Vermeiden Sie, dass die Gerüche in Ihre anderen Räume ziehen.

Sie können den Aufheizvorgang auch automatisch ausschalten lassen, siehe Kapitel "Abschaltautomatik nutzen".

■ Warten Sie nach dem Ausschalten, bis das Gerät wieder auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

■ Reinigen Sie abschließend den Garraum mit warmem Wasser, dem ein mildes Reinigungsmittel zugegeben ist, und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.

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

# Automatikprogramme

---

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

Die Automatikprogramme rufen Sie im Hauptmenü unter dem Menüpunkt "Automatic" auf.

- Das Gerät mit der Sensortaste ① einschalten.
- "Automatic" wählen.

Im Display erscheint die Liste:

- Kuchen
- Gebäck
- Brot
- Brotbackmischungen
- Brötchen
- Pizza
- Fleisch
- Wild
- Geflügel
- Fisch
- Aufläufe/Gratins
- Gefriergerichte
- Erhitzen  
(Wärmen von Tellergerichten)
- Dessert
- Niedertemperaturgaren
- Sabbat-Programm

- Den gewünschten Menüpunkt auswählen.

Weitere Auswahlmöglichkeiten werden angezeigt.

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

Abhängig vom Programm erhalten Sie Hinweise

- zur Brat- oder Backform.
- zur Einschubebene.
- zur Verwendung des Speisethermometers.
- zur benötigten Wassermenge bei Programmen mit Klimagaren.
- zur Garzeit.

Folgen Sie den Hinweisen.

Weitere Informationen zu den Automatikprogrammen einschließlich einer Rezeptauswahl entnehmen Sie bitte dem Heft "Anwendungshinweise" und dem Rezeptheft "Klimagaren".

Sie schalten das Gerät ein, wählen Betriebsart und Temperatur, und schalten das Gerät am Ende des Garvorganges wieder aus.

- Das Gargut in den Garraum geben.
- Das Gerät mit der Sensortaste ① einschalten.

Das Hauptmenü wird angezeigt.

- Die Betriebsart wählen.

Das Untermenü der gewählten Betriebsart wird angezeigt und die Vorschlagstemperatur erscheint hell unterlegt.

- Die Temperatur im angezeigten Bereich gegebenenfalls ändern.

Garraumbeheizung und Kühlgebläse werden eingeschaltet.

Im Display können Sie den Ablauf des Garvorganges verfolgen.

Neben Betriebsart und Temperatur wird bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur "Aufheizphase" oder "Schnell-Aufheizphase" angezeigt.

Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

Anschließend erscheint "Vorgang läuft".

Bei Auswahl von "ändern" werden Ihnen alle Menüpunkte wieder angezeigt, die Sie während des laufenden Vorganges verändern können, z. B. die Temperatur.

- Am Ende des Garvorganges das Gerät mit der Sensortaste ① ausschalten und das Gargut aus dem Garraum nehmen.

Das Kühlgebläse bleibt eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.

Es wird sensorgesteuert ausgeschaltet.

Diese Werkeinstellung können Sie ändern, siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf".

# Erweiterte manuelle Bedienung

Neben der einfachen manuellen Bedienung steht für die erweiterte Nutzung des Gerätes eine Abschaltautomatik zur Verfügung. Darüber hinaus können Sie die Aufheizphase und die Luftfeuchtigkeit im Garraum beeinflussen.

## Betriebsart wählen

- Das Gerät einschalten.
- Die Betriebsart wählen.

Nach Auswahl der Betriebsart erscheinen weitere Menüpunkte, die Sie für einen Garvorgang eingeben oder ändern können:

- Temperatur
- Kerntemp. - - °C  
(Kerntemperatur, erscheint nur bei Verwendung des Speisenthermometers, siehe Heft "Anwendungshinweise", Kapitel "Speisenthermometer")
- Dauer
- Startzeit
- Ende
- Aufheizphase  
(erscheint nur bei "Heißluft plus", "Bratautomatic", "Ober-Unterhitze")
- Feuchtereduktion
- Betriebsart ändern

## Temperatur ändern

Sobald eine Betriebsart aufgerufen wird, erscheinen im Display die Vorschlagstemperatur und in Klammern der Temperaturbereich, in dem sie geändert werden kann.

Ab Werk sind folgende Vorschlagstemperaturen eingestellt:

Heißluft plus . . . . .	160 °C
Heißluft . . . . .	160 °C
Bratautomatic* . . . . .	160 °C
Klimagaren . . . . .	160 °C
Intensivbacken . . . . .	170 °C
Ober-Unterhitze . . . . .	180 °C
Oberhitze . . . . .	190 °C
Unterhitze . . . . .	190 °C
Umluftgrill . . . . .	200 °C
Grill klein . . . . .	240 °C
Grill groß . . . . .	240 °C
Auftauen . . . . .	25 °C

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

Entspricht die Vorschlagstemperatur Ihren Rezeptangaben, bestätigen Sie sie mit "OK".

Entspricht die Vorschlagstemperatur nicht Ihren Rezeptangaben, ändern Sie sie für diesen Garvorgang.

Sie können die Vorschlagstemperatur auch dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen, siehe Kapitel "Einstellungen – Vorschlagstemperaturen".

## Dauer/Startzeit/Ende (Abschaltautomatik)

Mit der Eingabe von Dauer, Startzeit oder Ende können Garvorgänge automatisch ausgeschaltet oder ein- und ausgeschaltet werden.

### ● Dauer

Hier geben Sie die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt.

Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus.

Die maximale Dauer, die eingegeben werden kann, beträgt 12 Stunden.

Eine "Dauer" kann nicht eingegeben werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist die Dauer des Garvorganges vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

### ● Startzeit

Hiermit legen Sie den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll.

Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

"Startzeit" kann nur in Verbindung mit "Dauer" oder "Ende" genutzt werden, außer bei Verwendung des Speisethermometers.

### ● Ende

Hiermit legen Sie den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Ein "Ende" kann nicht eingegeben werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist das Ende des Garvorganges vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

## Abschaltautomatik nutzen

Um einen **Garvorgang automatisch ausschalten** zu lassen, wählen Sie "Dauer" oder "Ende" und geben die gewünschte Zeit ein.

Beispiel:

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

Sie wählen "Dauer" und geben 0:30 Std ein oder Sie wählen "Ende" und geben 12:15 ein.

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

# Erweiterte manuelle Bedienung

---

## Abschaltautomatik mit Startvorwahl nutzen

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

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

- Dauer und Ende
- Startzeit und Dauer
- Startzeit und Ende

Beispiel:

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

Sie wählen "Dauer" und geben 0:30 Std ein.

Anschließend wählen Sie "Ende" und geben 12:30 Uhr.

Die "Startzeit" wird automatisch berechnet. Im Display wird "Start um 12:00" angezeigt.

Zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang eingeschaltet.

## Ablauf eines Garvorganges mit Abschaltautomatik

### Bis zum Start

- werden Betriebsart und gewählte Temperatur angezeigt.
- wird "Start um" und die Startzeit angezeigt.

### Nach dem Start

- kann die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgt werden.
- Ist diese Temperatur erreicht, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

### Nach der Aufheizphase

- wird verbleibende "Restzeit" angezeigt.
- kann ihr Ablauf verfolgt werden.

### Kurz vor dem Ende

- schaltet sich die Garraumbeheizung aus.
- setzt die Restwärmenutzung ein. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.
- wird "Energiesparphase" angezeigt.
- bleiben Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse eingeschaltet.

### Am Ende

- schaltet sich je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse aus.
- erscheint der Hinweis "Vorgang beendet" und das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

## Nach dem Ende

- bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.  
Es wird sensorgesteuert ausgeschaltet. Diese Werkeinstellung können Sie ändern, siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf".
- schaltet sich der Backofen aus Energiespargründen automatisch aus, wenn innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. Dieser Zeitpunkt hängt von den gewählten Einstellungen (Betriebsart, Temperatur, Dauer) ab.

## Eingegebene Garzeiten ändern oder löschen

Durch Auswahl von "ändern" werden Ihnen alle Menüpunkte wieder angeboten, die verändert werden können.

- Den gewünschten Punkt auswählen und ändern.

Eingegebene Zeiten löschen Sie mit der Sensortaste <C.

Bei einem Stromausfall werden alle Eingaben gelöscht.

## Aufheizphase ändern

Bei den Betriebsarten "Heißluft plus", "Bratautomatic" und "Ober-Unterhitze" wird der Menüpunkt "Aufheizphase" angeboten mit den Auswahlmöglichkeiten:

- **schnell**  
(Werkeinstellung)  
Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse werden gleichzeitig eingeschaltet, damit das Gerät möglichst schnell die gewünschte Temperatur erreicht.  
Das Symbol  wird angezeigt.
- **normal**  
Nur die der Betriebsart entsprechenden Heizkörper werden eingeschaltet, siehe Kapitel "Betriebsarten".  
Das Symbol  wird angezeigt.

Die Schnell-Aufheizphase sollte bei einigen Gebäcken (Biskuit, Kleingebäck, Pizza) ausgeschaltet werden, da sie sonst von oben zu schnell bräunen.

## Schnell-Aufheizung ausschalten

- für einen Garvorgang:  
Menüpunkt "Aufheizphase" aufrufen und "normal" wählen.  
  
Die Schnell-Aufheizung wird auch ausgeschaltet, wenn Sie eine Temperatur unter 100 °C einstellen.
- generell:  
siehe Kapitel "Einstellungen – Aufheizphase".

# Erweiterte manuelle Bedienung

---

## Garraum vorheizen

Die meisten Gerichte können Sie direkt in den kalten Garraum setzen, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Nur in einigen Fällen sollten Sie den Garraum vorheizen.

Bei **Heißluft plus** zum

- Backen von dunklen Brotteigen,
- Braten von Roastbeef und Filet.

Bei **Ober-Unterhitze** zum

- Backen von Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten),
- Backen von empfindlichen Teigen (Biskuit),
- Backen von dunklen Brotteigen,
- Braten von Roastbeef und Filet.

Schalten Sie bei Pizza und bei empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während des Vorheizens die Schnell-Aufheizphase aus. Dieses Gargut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

Zum Vorheizen:

- Betriebsart und Temperatur wählen.
- Die Aufheizphase abwarten. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".
- Anschließend das Gargut in den Garraum geben.

## Feuchtereduktion einsetzen

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

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

Die "Feuchtereduktion" kann in jeder Betriebsart genutzt werden.

Die "Feuchtereduktion" muss für jeden Garvorgang einzeln aktiviert werden.

Optimale Wirkung erzielen Sie, wenn Sie sie zu Beginn eines Garvorganges aktivieren.

## Betriebsart ändern

Über diesen Menüpunkt können Sie die gewählte Betriebsart ändern.

Eingegebene Zeiten bleiben erhalten.

- Das Gargut in den Garraum geben.
- Das Gerät mit der Sensortaste ① einschalten.
- Betriebsart und Temperatur wählen.
- Die Sensortaste OK berühren.

Die Liste wird angezeigt.

- Den Punkt "Feuchtereduktion" auswählen und "ein" bestätigen.

# Eigene Programme

---

Bis zu 25 häufig genutzte Rezepte können Sie unter einem eigenen Programmnamen speichern und über "Eigene Programme" wieder aufrufen.

Nutzen Sie hierzu

- nach Ablauf eines Automatikprogrammes den **Menüpunkt "speichern unter"** und geben Sie einen Programmnamen ein.
- das **Menü "Eigene Programme"**. Sie können bis zu vier Garschritte kombinieren und unter einem eigenen Programmnamen speichern.

## Menü "Eigene Programme"

Wurden bereits eigene Programme gespeichert, erscheint folgende Liste:

- **auswählen**  
Sie rufen Ihre eigenen Programme auf und können sie "sofort starten" oder "später starten".
- **erstellen**  
Sie erstellen eigene Programme.
- **ändern**  
Sie können bestehende Programme anzeigen und ändern.
- **löschen**  
Sie können einzeln bestehende Programme löschen.  
Sie können auch alle eigenen Programme gleichzeitig löschen, siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellung – Eigene Programme".
- **ins Hauptmenü**  
Sie können bis zu drei eigene Programme ins Hauptmenü einfügen.  
Um diese Änderung zurückzusetzen, siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellung – Hauptmenü".

## Eigene Programme erstellen

Wurden bereits eigene Programme gespeichert, müssen Sie zuerst den Menüpunkt "erstellen" wählen, um die Garschritte festlegen zu können. Danach folgen Sie bitte der weiteren Beschreibung.

- Wählen Sie das Menü "Eigene Programme" aus.
- Wählen und bestätigen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Verändern Sie bei Bedarf die Vorschlagstemperatur.
- Legen Sie eine Dauer oder bei der Benutzung des Speisethermometers eine Kerntemperatur fest, und bestätigen Sie Ihre Eingabe.
- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie sie mit "weiter".
- Sie können weitere Garschritte hinzufügen.  
Zum Beispiel, wenn nach der ersten Betriebsart noch eine weitere genutzt werden soll.  
Die Vorgehensweise ist ebenfalls wie oben beschrieben.
- Anschließend legen Sie die gewünschte Einschubebene fest.

Nach der Bestätigung mit "weiter" können Sie den vorgegebenen Programmnamen auswählen oder einen **eigenen Programmnamen festlegen**. Dazu:

- Wählen Sie die Buchstaben oder Ziffern aus, indem Sie die Sensortasten neben den Pfeilen   berühren.
- Sobald das gewünschte Zeichen hinterlegt ist, bestätigen Sie mit "Zeichen wählen". Das Zeichen erscheint dann in der oberen Zeile hinter "Namen".
- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.

Mit "Zeichen löschen" können Sie Eingabefehler korrigieren.

Mit "Leerzeichen" fügen Sie Leerzeichen ein.

- Bestätigen Sie den Programmnamen mit "OK".

## Eigene Programme aufrufen

- Wählen Sie im Hauptmenü den Untermenüpunkt "Eigene Programme – auswählen" aus.

# Klimagaren

Für die Funktion "Klimagaren" ist Ihr Gerät mit einem Verdampfungssystem zur Feuchteunterstützung von Garvorgängen ausgestattet.

Hierzu wird Wasser durch das Einfüllrohr links unterhalb der Blende in das Verdampfungssystem eingesaugt. Das Wasser wird dann während des Garvorganges in Form von Dampf in den Garraum gegeben.

Die Öffnungen für die Dampfzufuhr befinden sich in der hinteren linken Ecke der Garraumdecke.

 Verwenden Sie ausschließlich Wasser bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung. Andere Flüssigkeiten führen zu Schäden am Gerät.

Beim Backen, Braten oder Garen mit Klimagaren garantieren optimierte Dampfzufuhr und Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis:

Duftendes, lockeres Brot mit glänzender, knuspriger Kruste; Brötchen und Croissants wie vom Bäcker; zartes saftiges Fleisch mit gut gebräunter Kruste; perfekt gegarte Aufläufe; köstliche Soufflés und vieles mehr.

Rezeptbeispiele und weitere Hinweise finden Sie im Heft "Klimagaren".

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

Für Zubereitungen mit Klimagaren stehen Ihnen Automatikprogramme zur Verfügung oder nutzen Sie die dafür speziell entwickelte Betriebsart "Klimagaren".

 Bevor Sie das erste Mal ein Automatikprogramm mit Feuchteunterstützung oder die Betriebsart "Klimagaren" nutzen, sollten Sie das Verdampfungssystem durchspülen. Betreiben Sie hierzu das leere Gerät einmal in der Einstellung "Klimagaren – 160 °C – automatischer Dampfstoß" für ca. 30 Minuten.

## Automatikprogramme

Bei Automatikprogrammen mit Feuchteunterstützung werden die optimalen Temperatureinstellungen und Klimabedingungen sowie die Dauer selbsttätig vom Programm geregelt.

Sie werden zu Beginn des Garvorganges aufgefordert, eine bestimmte Menge Wasser bereitzustellen und einsaugen zu lassen.

Die geforderte Wassermenge ist höher bemessen als die tatsächlich benötigte, so dass im Gefäß ein Rest verbleibt.

Die Anzahl und den Zeitpunkt der Dampfstöße regelt das Programm.

## Über Nacht backen

Einige Automatikprogramme für Brot oder Brötchen bieten Ihnen darüber hinaus noch die Möglichkeit, das Gargut über Nacht backen zu lassen, so dass es z. B. am nächsten Morgen rechtzeitig zum Frühstück zur Verfügung steht.

Hierfür steht Ihnen direkt nach Anwahl des Programmes der Menüpunkt "Ende" zur Verfügung.

Je nach Programm wird bei Auswahl von "Ende" ein Endzeitpunkt angezeigt, der sich aus der Garzeit zuzüglich fünf oder sechs Stunden errechnet. Diesen Endzeitpunkt können Sie auf die gewünschte Zeit verschieben.

Folgen Sie anschließend den weiteren Hinweisen im Display.

# Klimagaren

## Betriebsart "Klimagaren"

Für die Betriebsart "Klimagaren" sind die Eingaben von Temperatur (mindestens 130 °C) und Anzahl der Dampfstöße erforderlich.

Darüber hinaus kann die Garzeit programmiert oder das Speisenthermometer verwendet werden.

## Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße

Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße richten sich nach dem Gargut:

- Bei **Hefeteigen** wird besseres Aufgehen durch Dampfstöße zu Beginn des Garvorganges erzielt.
- **Brot und Brötchen** gehen mit Feuchteunterstützung zu Beginn besser auf. Die Kruste wird zusätzlich glänzender, wenn nochmals ein Dampfstoß zum Ende des Garvorganges erfolgt.
- Beim **Braten von fettreichem Fleisch** bewirkt die Feuchtigkeitszugabe zu Beginn des Bratvorganges, dass das Fett besser ausbrät.

Nutzen Sie die Rezeptbeispiele im Heft "Klimagaren" als Anhaltspunkt.

Nach Anwahl der Betriebsart "Klimagaren" müssen Sie die Anzahl der Dampfstöße festlegen.

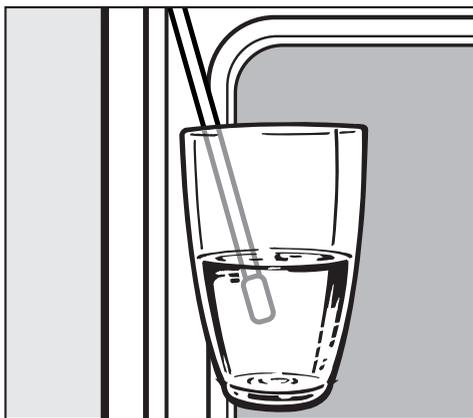
Zur Auswahl stehen:

- **Automatisch**  
Hier muss die Wassermenge für einen Dampfstoß bereitgestellt werden. Das Gerät löst den Dampfstoß dann automatisch nach der Aufheizphase aus.  
Der Dampfstoß dauert ca. 5 Minuten.
- **1 Dampfstoß**
- **2 Dampfstöße**
- **3 Dampfstöße**  
Hier muss entsprechend der Anzahl Dampfstöße die geforderte Wassermenge bereitgestellt werden.  
Die Dampfstöße können frühestens nach der Aufheizphase ausgelöst werden.  
Ein Dampfstoß dauert ca. 5 Minuten.  
Es ist sinnvoll, den Kurzzeitwecker einzustellen, um die Dampfstöße zu den gewünschten Zeitpunkten auszulösen.

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

## Betriebsart "Klimagaren" nutzen

- Das Gargut vorbereiten und in den Garraum geben.
- Die Betriebsart "Klimagaren" wählen.
- Die Temperatur wählen.
- Automatische Dampfzufuhr oder Zahl der Dampfstöße wählen.
- Die geforderte Wassermenge bereitstellen.  
Automatisch/  
1 Dampfstoß: ca. 100 ml  
2 Dampfstöße: ca. 150 ml  
3 Dampfstöße: ca. 250 ml
- Das Einfüllrohr links unterhalb der Blende nach vorn klappen.



- Das Gefäß mit der geforderten Wassermenge unter das Einfüllrohr halten und den Einsaugvorgang mit OK starten.

Die benötigte Wassermenge wird eingesaugt. Sie können den Vorgang anhand des Segmentbalkens verfolgen.

Die geforderte Wassermenge ist höher bemessen als die tatsächlich benötigte, so dass ein Rest im Gefäß bleibt.

Sobald Sie die Tür schließen, ist nochmals ein kurzes Pumpgeräusch zu hören.

### – Automatischer Dampfstoß

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst und das Wasser in den Garraum verdampft.

Nach erfolgter Dampfzufuhr das Gargut zu Ende garen.

### – Manuell ausgelöste Dampfstöße

Nach der Aufheizphase wird im Display "Dampfstoß" angezeigt und die Dampfstöße können nach den im Rezept vorgegebenen Zeiten ausgelöst werden. Nutzen Sie zur Erinnerung den Kurzzeitwecker .

Hierzu zum gewünschten Zeitpunkt:

- Den Punkt "Dampfstoß auslösen" auswählen.

Das Wasser wird in den Garraum verdampft.

Bei weiteren Dampfstößen verfahren Sie entsprechend.

Nach erfolgter Dampfzufuhr das Gargut zu Ende garen.

## Restwasserverdampfung

Befindet sich am Ende oder bei Abbruch eines Garvorganges noch Wasser im Verdampfungssystem, so erhalten Sie die Aufforderung, dieses Restwasser zu verdampfen.

Diese Aufforderung erscheint

- beim Einschalten des Gerätes.
- bei Anwahl der Betriebsart "Klimagaren".
- bei Anwahl eines Automatikprogrammes mit Feuchteunterstützung.

Sie haben dabei jeweils die Auswahl zwischen "abbrechen" des Vorganges und "OK" zum Start.

Am besten ist es, die Restwasserverdampfung sofort zu starten, damit beim nächsten Garvorgang ausschließlich Frischwasser auf das Gargut verdampft wird.

## Ablauf der Restwasserverdampfung

Bei der Restwasserverdampfung heizt das Gerät auf ca. 150 °C auf und das verbliebene Wasser wird in den Garraum verdampft.

Je nach vorhandener Wassermenge kann die Restwasserverdampfung bis zu 30 Minuten dauern.

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

## Restwasserverdampfung sofort durchführen

- Bestätigen Sie den Hinweis "Restwasser verdampfen" mit "OK".

Die Restwasserverdampfung wird sofort gestartet.

Im Display erscheint eine ungefähre Angabe der Restzeit.

## Restwasserverdampfung abbrechen

**Nach dem Einschalten des Gerätes** erscheint die Aufforderung zur Restwasserverdampfung.

- Berühren Sie die Sensortaste neben "abbrechen".

Sie können jetzt alle Betriebsarten außer "Klimagaren" und alle Automatikprogramme ohne Feuchteunterstützung sofort nutzen.

## Bei Anwahl der Betriebsart "Klimagaren" oder eines Automatikprogrammes mit Feuchteunterstützung

erscheint wieder die Aufforderung zur Restwasserverdampfung.

- Berühren Sie die Sensortaste neben "abbrechen" mindestens 3 Sekunden lang, wenn Sie die Restwasserverdampfung nicht durchführen wollen.
- Anschließend können Sie einen Garvorgang starten.

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

## Entkalken

Das Verdampfungssystem sollte je nach Wasserhärte regelmäßig entkalkt werden.

Den Entkalkungsprozess können Sie jederzeit über den Hauptmenüpunkt "Entkalken" starten.

Nach einer bestimmten Zahl von Garvorgängen mit Feuchteunterstützung werden Sie aber automatisch aufgefordert, das Gerät zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.

Die letzten 10 Garvorgänge bis zum Entkalken werden angezeigt und heruntergezählt. Danach wird das Gerät für Garvorgänge mit Feuchteunterstützung gesperrt.

Alle Betriebsarten und Automatikprogramme ohne Feuchteunterstützung können weiterhin genutzt werden.

Die detaillierte Beschreibung der Entkalkung finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

# Kurzzeitwecker (Eieruhr)

---

Eine Kurzzeit können Sie zum Überwachen separater Vorgänge, z. B. zum Eierkochen, einstellen.

Sie können maximal eine Kurzzeit von 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden eingeben.

Wenn Sie Zeiten für einen Garvorgang eingegeben haben, können Sie gleichzeitig eine Kurzzeit eingeben, z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

Hinweis zur Betriebsart "Klimagaren ":  
Nutzen Sie die Kurzzeit als Erinnerung, um die manuellen Dampfstöße zur gewünschten Zeit auszulösen.

## Kurzzeit eingeben

- Die Sensortaste  berühren.

Im Display erscheint "0 : 00 : 00".

- Die Kurzzeit blockweise mit den Ziffer-Sensortasten eingeben:  
erst die Stunden, dann die Minuten und abschließend die Sekunden.  
(Beispiel: 6 Minuten 20 Sekunden  
Eingabe: 0 06 20).
- Die Eingabe mit der Sensortaste OK bestätigen.

Verwenden Sie die Sensortasten + oder -, müssen Sie jeden Block mit der Sensortaste "OK" bestätigen.

Sie können die ablaufende Kurzzeit im Display verfolgen.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".
- wird die Zeit hochgezählt.
- Abschließend die Sensortaste  berühren.

## Kurzzeit ändern

- Die Sensortaste  berühren.
- Die Kurzzeit mit der Sensortaste <C auf "0 : 00 : 00" stellen und neu eingeben.
- Die Eingabe mit der Sensortaste OK bestätigen.

## Kurzzeit löschen

- Die Sensortaste  zweimal berühren.

Werkseitig wurden für Ihr Gerät Einstellungen vorgegeben.

Zum Ändern:

- "Einstellungen 

Die Liste wird angezeigt.

- Sprache 
- Tageszeit
- Beleuchtung
- Hauptmenü
- Katalysator
- Kühlgebläsenachlauf
- Pyrolyse
- Aufheizphase
- Start
- Vorschlagstemperaturen
- Display
- Lautstärke
- Sicherheit
- Einheiten
- Händler
- Werkeinstellung
- Die Einstellung, die geändert werden soll, auswählen.

Erfolgt nach der Auswahl einer Einstellung innerhalb kurzer Zeit keine Änderung, wird die Liste wieder angezeigt.

Aktuell gewählte Einstellungen werden mit "✓" und ohne "⚙" angezeigt!

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang läuft.

## Sprache

Sie können für das Display Ihre Landessprache einstellen.

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

Haben Sie aus Versehen eine Sprache gewählt, die Sie nicht verstehen, orientieren Sie sich am Symbol , um wieder in das Untermenü "Sprache 

# Einstellungen

---

## Tageszeit

Zur Auswahl stehen:

- Anzeige
- Zeitformat
- einstellen

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Das Gerät speichert diese Information für ca. 200 Stunden, danach wird wie bei der Erstinbetriebnahme "12:00" angezeigt.

## Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für das ausgeschaltete Gerät:

- ein  
Die Tageszeit wird immer angezeigt.
- ein für 60 Sekunden  
Die Tageszeit wird nur für diesen Zeitraum angezeigt, wenn Sie das Gerät ein- und ausschalten.
- keine Anzeige.  
Die Tageszeit wird nur angezeigt, wenn Sie das Gerät einschalten.

## Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

- 12 Std: 12-Stunden-Anzeige
- 24 Std: 24-Stunden-Anzeige (Werkeinstellung)

## Einstellen

Die Tageszeit wird blockweise mit den Ziffer-Sensortasten oder den Sensortasten + oder – eingestellt: zuerst die Stunden, und nach Bestätigung mit "OK" die Minuten.

## Beleuchtung

- ein  
Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorganges eingeschaltet.
- ein für 15 Sekunden (Werkeinstellung)  
Die Garraumbeleuchtung wird während eines Garvorganges nach 15 Sekunden ausgeschaltet. Durch Berührung einer beleuchteten Sensortaste neben dem Display schalten Sie sie wieder für 15 Sekunden ein. Bei Automatikprogrammen berühren Sie zweimal die Sensortaste , da neben dem Display keine Sensortasten beleuchtet werden.

## Hauptmenü

Sie können die Reihenfolge der Menüpunkte im Hauptmenü ändern, indem Sie bis zu drei Menüpunkte (außer dem Menüpunkt Einstellungen) an den Anfang des Hauptmenüs verschieben.

Bei Auswahl dieses Menüpunktes werden nacheinander die Positionen 1, 2 und 3 abgefragt.

Bei jeder Position werden Ihnen die Betriebsarten sowie die Menüpunkte Automatic und Eigene Programme angeboten. Nach Auswahl und Bestätigung wird die nächste Position abgefragt.

Abschließend erscheint wieder die Liste der Einstellungen.

Sollten Sie bereits eigene Programme an den Anfang des Hauptmenüs gelegt haben (siehe Kapitel "Eigene Programme – ins Hauptmenü"), schließen sich die nun gewählten Menüpunkte an.

## Katalysator

- ein  
(Werkeinstellung)  
Der Katalysator ist immer eingeschaltet.
- einmal aus  
Der Katalysator ist für den nächsten Garvorgang ausgeschaltet.

# Einstellungen

---

## Kühlgebläsenachlauf

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

- **sensorgesteuert (Werkeinstellung)**  
Das Kühlgebläse wird durch den Autosensor ausgeschaltet.
- **temperaturgesteuert**  
Das Kühlgebläse wird bei einer Garraumtemperatur unter ca. 70 °C ausgeschaltet.
- **zeitgesteuert**  
Das Kühlgebläse wird nach ca. 25 Minuten ausgeschaltet.

Im Garraum darf kein Gargut warmgehalten werden, wenn das Kühlgebläse zeitgesteuert ausgeschaltet wird.

Die Luftfeuchtigkeit steigt an und führt zum Beschlagen der Bedienblende, zur Tropfenbildung unter der Arbeitsplatte oder zum Beschlagen der Möbelfront.

Durch Kondenswasser kann

- der Schrankumbau/die Arbeitsplatte beschädigt werden.
- Korrosion im Gerät auftreten.

## Pyrolyse

- **mit Empfehlung**  
Die Empfehlung zur Durchführung der Pyrolyse wird angezeigt.
- **ohne Empfehlung (Werkeinstellung)**  
Die Empfehlung zur Durchführung der Pyrolyse wird nicht angezeigt.

## Aufheizphase

Die Aufheizphase der Betriebsarten "Heißluft plus", "Ober-Unterhitze" und "Bratautomatic" kann generell geändert werden.

- **schnell (Werkeinstellung)**  
Alle Heizkörper werden eingeschaltet, um das Gerät möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen.  
Im Display erscheint  und der Hinweis "Schnell-Aufheizphase" oder "Schnell-Anbratphase".
- **normal**  
Nur die Heizkörper der gewählten Betriebsart sind eingeschaltet.  
Im Display erscheint  und der Hinweis "Aufheizphase" oder "Anbratphase".

## Start

- automatisch  
(Werkeinstellung)  
Der Start eines Garvorganges erfolgt "automatisch" ca. 20 Sekunden nach der letzten Eingabe.
- manuell  
Bei jedem Garvorgang wird "Start" angezeigt und muss bestätigt werden.

## Vorschlagstemperaturen

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

Betriebsarten, deren Vorschlagstemperaturen geändert werden können:

- Auftauen
- Bratautomatic
- Grill groß
- Grill klein
- Heißluft
- Heißluft plus
- Intensivbacken
- Klimagaren
- Ober-Unterhitze
- Oberhitze
- Umluftgrill
- Unterhitze

Die aktuell eingestellten Vorschlagstemperaturen werden angezeigt.

Wenn Sie eine Betriebsart auswählen, wird die Vorschlagstemperatur hell unterlegt.

Gleichzeitig erscheint der Bereich, in dem Sie sie ändern können.

## Display

### Kontrast

Der Kontrast wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung:  
vier ausgefüllte Segmente.

Sie ändern den Kontrast, indem Sie die Sensortaste neben "niedriger" oder "höher" berühren.

### Helligkeit

Die Helligkeit wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung:  
sechs ausgefüllte Segmente.

Sie ändern die Helligkeit, indem Sie die Sensortaste neben "dunkler" oder "heller" berühren.

# Einstellungen

---

## Lautstärke

### Signaltöne

Die Lautstärke wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung: drei ausgefüllte Segmente.

Sie ändern die Lautstärke, in dem Sie die Sensortaste neben "leiser" oder "lauter" berühren.

Sind alle Segmente ausgefüllt, ist die maximale Lautstärke gewählt.  
Ist kein Segment ausgefüllt, ist der Signaltönen ausgeschaltet.

### Frequenz

Die Frequenz der Signaltöne kann geändert werden. Je nach Einbausituation erreichen Sie damit eine Optimierung der Lautstärke.

Die Frequenzraasterung wird durch einen Balken mit 15 Segmenten dargestellt. Jedes Segment entspricht einer anderen Frequenz.



Sie ändern die Frequenz, in dem Sie die Sensortaste neben "-" oder "+" berühren.

Ist nur das Segment ganz links ausgefüllt (Werkeinstellung), ertönt nach Ablauf einer Zeit viermal im Abstand von ca. 15 Sekunden ein kurzes Signal.

Ist mehr als ein Segment ausgefüllt, ertönt nach Ablauf einer Zeit für ca. acht Minuten ein dauerhaftes Signal mit der gewählten Frequenz.

## Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Berührung einer Sensortaste ertönt, wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung: drei ausgefüllte Segmente.

Sie ändern die Lautstärke, in dem Sie die Sensortaste neben "leiser" oder "lauter" berühren.

Sind alle Segmente ausgefüllt, ist die maximale Lautstärke gewählt.  
Ist kein Segment ausgefüllt, ist der Ton ausgeschaltet.

## Sicherheit

### Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Gerätes.

Sie können die Inbetriebnahmesperre erst nutzen, wenn Sie sie "zulassen" (aktivieren).

- zulassen  
Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert.  
Das Symbol  erscheint im Display, sobald das Gerät ausgeschaltet wird. Die Inbetriebnahmesperre kann nun genutzt werden.
- nicht zulassen  
(Werkeinstellung)  
Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert.

### Inbetriebnahmesperre ein- oder ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste neben dem Symbol .

Gewählt werden kann zwischen:

- ein  
Das Gerät wird verriegelt und die Bedienung ist gesperrt.  
Im Display erscheint .
- aus  
Das Gerät wird entriegelt und die Bedienung ist möglich.  
Im Display erscheint .

Die Kurzzeit ist weiterhin nutzbar.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

## Verriegelung im Betrieb

(je nach Modell)

Die Verriegelungsfunktion verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorganges. Wenn die Verriegelungsfunktion aktiv ist, verriegelt das Gerät einige Sekunden nach Start eines Garvorganges.

- Um die Verriegelung zu aktivieren, wählen Sie "ein".
- ein  
Während eines Garvorganges müssen Sie eine Sensortaste mindestens 5 Sekunden lang berühren, bevor sie reagiert.
- aus  
(Werkeinstellung)  
Die Sensortasten reagieren sofort auf eine Berührung.

# Einstellungen

---

## Einheiten

### Temperatur

- °C  
(Werkeinstellung)
- °F

### Händler

- aus  
(Werkeinstellung)
- Messeschaltung
- Schaufensterschaltung
- Demomodus

Diese Punkte ermöglichen dem Fachhandel, die Geräte ohne Beheizung zu präsentieren.

Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

Haben Sie aus Versehen einen der Menüpunkte eingeschaltet, so können Sie ihn folgendermaßen wieder ausschalten:

- Messeschaltung  
Wählen Sie den Menüpunkt "aus" und folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Schaufensterschaltung
- Demomodus  
Berühren Sie eine Sensortaste neben dem Display und folgen Sie den Hinweisen im Display.

## Werkeinstellung

### ● Alle Einstellungen

Alle geänderten Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

### ● Eigene Programme

Nur alle eigenen Programme werden gelöscht.

### ● Hauptmenü

Nur das Hauptmenü wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

### ● Vorschlagstemperaturen

Nur die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

## Prüfgerichte nach EN 60350

Prüfgericht	Bleche/ Form	Betriebsart	Einschub- ebene	Tempe- ratur in °C	Garzeit in Min.	Vorheizen
Spritz- gebäck (8.4.1)	1 Blech	Heißluft plus	2	140 <sup>2)</sup>	30–50	nein
	2 Bleche <sup>1)</sup>	Heißluft plus	1, 3	140 <sup>2)</sup>	30–50	nein
	3 Bleche <sup>1)</sup>	Heißluft plus	1, 3, 5	140 <sup>2)</sup>	35–55	nein
	1 Blech	Ober-Unterhitze	2	160 <sup>2)</sup>	15–33	ja
Small cakes (8.4.2)	1 Blech	Heißluft plus	2	150 <sup>2)</sup>	25–40	nein
	2 Bleche	Heißluft plus	2, 4	150 <sup>2)</sup>	25–40	ja
	1 Blech	Ober-Unterhitze	3	160 <sup>3)</sup>	20–35	ja
Wasser- biskuitorte (8.5.1)	Springform Ø 26 cm	Heißluft plus	2	185 <sup>2)</sup>	22–30	nein
	Springform Ø 26 cm	Ober-Unterhitze	3	180 <sup>2)</sup>	20–30	ja
Apple pie (8.5.2)	Springform Ø 20 cm	Heißluft plus	2	170 <sup>2)</sup>	80–100	nein
	Springform Ø 20 cm	Ober-Unterhitze	1	180 <sup>2)4)</sup>	80–95	nein
Toast bräunen (9.1)	Rost	Grill groß	3	300	5–9	nein
Beeffurger grillen (9.2)	Rost auf Univer- salblech	Grill groß	4	300	1. Seite: 8–15 2. Seite: 8–16	ja, 5 Minu- ten

- 1) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Setzen Sie während der Aufheizphase nicht die Schnellaufheizung ein, siehe Kapitel "Einstellungen – Aufheizphase – normal".
- 3) Schalten Sie den Katalysator aus, siehe Kapitel "Einstellungen – Katalysator – einmal aus".
- 4) Schalten Sie nach Auswahl von Betriebsart und Temperatur die "Feuchtereduktion" ein.

## Energie-Effizienzklasse nach EN 50304

Energie-Effizienzklasse: A

Die Bestimmung erfolgt mit der Betriebsart Heißluft plus  ohne eingebaute FlexiClip-Vollauszüge. Der Katalysator ist während der Messung auszuschalten, siehe Kapitel "Einstellungen – Katalysator – einmal aus".

# Reinigung und Pflege

---

 Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes auf keinen Fall ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

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

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

## Gerätefront

Entfernen Sie Verschmutzungen der Gerätefront am besten sofort. Wirken Verschmutzungen länger ein, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen, und die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.

Reinigen Sie die Gerätefront mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.

## Vermeiden Sie Beschädigungen der Oberflächen! Verwenden Sie bei der Reinigung keine

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel.
- kalklösenden Reinigungsmittel.
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine.
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel.
- Edelstahl-Reinigungsmittel.
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger.
- Backofensprays.
- Glasreiniger.
- scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme.
- Schmutzradierer.
- scharfen Metallschaber.

## Zubehör

Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für die Aufnahmegitter und nachkaufbares Zubehör.

Durch die hohen Temperaturen im Pyrolysebetrieb wird das Zubehör beschädigt.

## Backblech, Universalblech

Die emaillierte Oberfläche ist **PerfectClean-veredelt**.

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "PerfectClean-veredeltes Email".

## Rost, Aufnahmegitter

Die verchromte Oberfläche ist **PerfectClean-veredelt**.

Für Rost und Aufnahmegitter gelten daher die gleichen Reinigungs- und Pflegehinweise wie für PerfectClean-veredeltes Email, siehe gleichnamiges Kapitel.

## Speisethermometer

Das Speisethermometer kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

## FlexiClip-Vollauszüge

Die FlexiClip-Vollauszüge nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Das Spezialfett der Vollauszüge wird herausgewaschen.

## Verwenden Sie bei der Reinigung keine

- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme.

## Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Spezialfett aus den Vollauszügen nicht herausgewaschen wird. Vermeiden Sie häufiges

- Einweichen in heißer Spülmittellauge,
- Reinigen mit Backofenspray,
- Reinigen des Kugellagers.

Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge am besten nach jedem Garvorgang. So können Verschmutzungen nicht eintrocknen oder bei weiterem Benutzen festbrennen.

Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

# Reinigung und Pflege

---

## Normale Verschmutzungen

Reinigen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie Reste von Reinigungsmitteln gründlich, da sie den Antihafteffekt behindern.

## Hartnäckige Verschmutzungen

Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirrrreinigungsschwammes verwenden. Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie die Rückstände mit Spülmittellauge anfeuchten und einige Minuten einweichen lassen.

Gegebenenfalls können Sie die Vollauszüge in heißer Spülmittellauge kurz (ca. 10 Minuten) einweichen.

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

## Beachten Sie darüber hinaus:

Beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag, z. B. Pflaumenkuchen, kann unter ungünstigen Umständen Fruchtsaft überlaufen und die Vollauszüge verkleben, so dass sie nur noch schlecht oder gar nicht mehr herausgezogen werden können.

Verwenden Sie zur Reinigung nur die beschriebenen Hilfsmittel und benutzen Sie zum Reinigen des Kugellagers eine weiche Bürste.

## Vollauszüge nachfetten

Sollte die Wirkung des Spezialfetts in den Vollauszügen nachlassen, können Sie zur Erhaltung der Auszugseigenschaften bei Bedarf nachfetten.

Das Spezialfett erhalten Sie im Miele Fachhandel oder Kundendienst.

Verwenden Sie nur dieses Spezialfett, da es auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt ist. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die Vollauszüge verkleben.

## PerfectClean-veredeltes Email

PerfectClean-veredelte Oberflächen überzeugen durch

- hervorragenden Antihafteffekt.
- außergewöhnlich einfache Reinigung.

Zubereitetes Gargut lässt sich noch leichter ablösen, Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen lassen sich noch einfacher entfernen als von den bisher verwendeten Emails.

PerfectClean-veredelt sind:

- Backblech
- Universalblech

Damit Sie die Vorteile Antihaftung und Leichtreinigung viele Jahre nutzen können, beachten Sie die nachfolgenden

### **Pflegehinweise.**

PerfectClean-veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas.

Auf PerfectClean-veredelten Oberflächen können Sie Gargut zerschneiden und zerteilen, wie Sie es von herkömmlich emaillierten Blechen gewohnt sind.

**Beschädigungsgefahr!**  
Benutzen Sie keine Keramik-Messer auf PerfectClean-veredelten Oberflächen, da sie Kratzer verursachen können.

Für einen **optimalen Gebrauch** ist es wichtig, die Oberflächen nach jeder Benutzung zu säubern.

Der Antihafteffekt verschlechtert sich, wenn die PerfectClean-veredelte Oberfläche durch Rückstände aus vorhergehenden Benutzungen zugedeckt ist.

Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

**Beschädigungsgefahr!**  
Ungeeignete Reinigungsmittel können die PerfectClean-Veredelung beschädigen.

Benutzen Sie bei der Reinigung niemals

- scheuernde Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuermilch, Putzsteine.
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder.
- Stahlwolle.
- scheuernde Schwämme, wie z. B. Topfchwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten.
- Backofenspray auf PerfectClean-veredelten Oberflächen mit erhöhter Temperatur oder langer Einwirkzeit.
- Reinigung im Geschirrspüler.
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln.

# Reinigung und Pflege

---

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser, da diese den Antihafteffekt behindern.

## Normale Verschmutzungen

Benutzen Sie einen Geschirreinigungschwamm, Handspülmittel und heißes Wasser.

Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirreinigungschwammes benutzen.

Weichen Sie Rückstände auf Back- und Universalblech einige Minuten mit Spülmittellauge ein.

## Hartnäckige Verschmutzungen

**Beschädigungsgefahr!**

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

Tragen Sie auf die kalten Oberflächen Backofenspray auf und lassen Sie es kurz (ca. 10 Minuten) einwirken.

Wenn Sie den speziellen Miele Backofenreiniger benutzen, kann die Einwirkzeit, wie auf der Verpackung angegeben, verlängert werden.

Wenn erforderlich, können Sie nach der Einwirkzeit zusätzlich bei aufgetragem Backofenspray/-reiniger die harte Seite eines Geschirreinigungschwammes einsetzen.

Bei Bedarf wiederholen Sie diese Schritte.

Entfernen Sie Rückstände von Backofenspray gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Für **festgebackene Rückstände** können Sie einen Glasschaber oder eine Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirnette) benutzen.

Mit den beschriebenen Hilfsmitteln lassen sich die Oberflächen gründlich reinigen.

Wenn PerfectClean-veredelte Oberflächen durch unsachgemäße Handhabung beschädigt worden sein sollten, bleiben Antihaftung und leichte Reinigungsfähigkeit aber mindestens so gut wie bei pflegeleichten Emails.

## Beachten Sie darüber hinaus:

- Verschmutzungen, wie z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen.  
Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der Veredelung. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen.  
Benutzen Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

## Garraum

Der Garraum ist mit dunklem **Pyrolyse-Email** beschichtet.

Bei diesem Email handelt es sich um ein besonders gehärtetes Email mit einer extrem glatten Oberfläche mit Antihaft-Effekt.

### Manuelle Reinigung des Garraumes

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

Reinigen Sie den Garraum und die Türinnenseite möglichst nach jeder Benutzung. Durch nachfolgende Garvorgänge brennen Verschmutzungen immer intensiver fest und erschweren die manuelle Reinigung unnötig. Im Extremfall können starke Verschmutzungen die Oberflächen sogar beschädigen.

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türscheibe eine Glasseidendichtung. Reinigen Sie sie möglichst nicht, da sie empfindlich ist. Reiben oder Scheuern kann sie beschädigen.

Die meisten Verschmutzungen können Sie mit einem Schwammtuch, mildem Spülmittel und warmem Wasser entfernen.

Behandeln Sie die Emaillierungen nicht mit harten Bürsten und Schwämmen, Drahtscheuerbällen\* oder anderen Scheuermitteln. Das Email wird beschädigt!

Beachten Sie bei der Verwendung von Backofenspray unbedingt die Angaben des Herstellers.

\* Edelstahlspiralen, z. B. Spontex Spirinett, können verwendet werden.

Zum bequemeren Reinigen von Hand können Sie

- die Tür auseinanderbauen.
- die FlexiClip-Vollauszüge herausnehmen.
- die Aufnahmegitter herausnehmen.
- den Oberhitze-/Grillheizkörper absenken.

Lesen Sie dazu die gleichnamigen Kapitel auf den folgenden Seiten.

### Pyrolytische Reinigung des Garraumes

Bevor Sie den Reinigungsprozess starten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

# Reinigung und Pflege

Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, bevor Sie den Pyrolyseprozess starten.

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türscheibe eine Glasseidendichtung. Reinigen Sie sie möglichst nicht, da sie empfindlich ist. Reiben oder Scheuern kann sie beschädigen.

Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für die FlexiClip-Vollauszüge, die Aufnahmegitter und nachkaufbares Zubehör.

Durch die hohen Temperaturen im Pyrolysebetrieb wird das Zubehör beschädigt.

Beim Pyrolysebetrieb erwärmt sich die Gerätefront stärker als bei der normalen Nutzung des Backofens. Hindern Sie Kinder daran, das Gerät während des Pyrolysebetriebes zu berühren. Verbrennungsgefahr!

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

Der zeitliche Ablauf des Reinigungsprozesses richtet sich nach der Verschmutzung des Gerätes.

Zu Beginn eines pyrolytischen Reinigungsprozesses wird die **Tür** aus Sicherheitsgründen **automatisch verriegelt**.

Diese Türverriegelung wird nach dem Pyrolyseprozess erst wieder freigegeben, wenn die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist.

Wurde aus Versehen die Betriebsart "Pyrolyse" gestartet, oder der Vorgang abgebrochen, öffnet sich die Türverriegelung

- bei Temperaturen unter ca. 280 °C sofort.
- bei Temperaturen über 280 °C erst wieder, wenn die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist.

## Pyrolyseprozess starten

- Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
- Die Betriebsart "Pyrolyse" aufrufen.
- Den Pyrolyseprozess starten.

Die Tür wird verriegelt.

Sie können den **Start des Pyrolyseprozesses verschieben**, z. B. wenn Sie günstige Nachtstromtarife nutzen möchten. Hierzu:

- "Startzeit" aufrufen und den Start verschieben.

Diese Eingabe lässt sich bis zum Startzeitpunkt jederzeit noch ändern.

**Am Ende des Pyrolyseprozesses** ertönt ein Signal und im Display erscheint der Hinweis "Vorgang beendet".

- Das Gerät ausschalten.

**Nach dem Pyrolyseprozess** lassen sich Pyrolyserückstände (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Backofens bilden können, einfach entfernen.

Beseitigen Sie eventuelle Rückstände erst, wenn der Backofen abgekühlt ist. Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie die Glasseidendichtung möglichst nicht, da sie empfindlich ist. Reiben oder Scheuern kann sie beschädigen.

Die meisten Rückstände können Sie mit einem feuchten Tuch aufnehmen. Je nach Verschmutzungsgrad schlägt sich auf der Tür ein sichtbarer Belag nieder. Er lässt sich mit einem Geschirreinigungsschwamm, einem Glasschauber oder einer Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) und Geschirrspülmittel entfernen.

Durch übergelaufene Obstsaft e können bleibende farbliche Veränderungen entstehen. Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften des Emails. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen.

Der **Pyrolyseprozess wird abgebrochen**,

- wenn das Gerät ausgeschaltet wird.
- wenn während des Pyrolyseprozesses eine andere Betriebsart gewählt wird.
- bei einem Netzausfall.

Schalten Sie das Gerät auch in den letzten beiden Fällen aus.

Bei einer Garraumtemperatur unter 280 °C wird die Türverriegelung nach kurzer Zeit freigegeben und die Tür kann wieder geöffnet werden. Starten Sie den Pyrolyseprozess anschließend neu, wenn gewünscht.

# Reinigung und Pflege

## Tür auseinanderbauen

Die Tür ist aus vier Scheiben aufgebaut und hat oben und unten Öffnungen.

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

Sollten sich im Raum zwischen den Glasscheiben Verschmutzungen niedergeschlagen, können Sie die Tür auseinanderbauen, um die Innenseiten der Glasscheiben zu reinigen.

Beachten Sie bei der Reinigung der Glasscheiben die gleichen Hinweise wie für die Gerätefront. Verwenden Sie keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber. Sie verkratzen die Oberfläche. Kratzer können zum Zerschlagen des Glases führen.

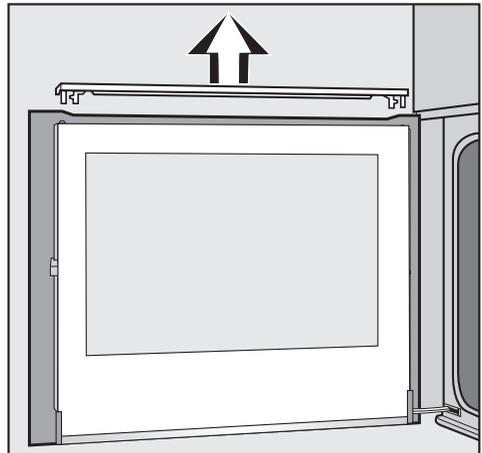
Verwenden Sie kein Backofenspray. Die Oberfläche der Aluminium-Profilen wird beschädigt.

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

Bewahren Sie die herausgenommenen Scheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

⚠ Beispielhaft ist hier die Demontage der linksangeschlagenen Tür beschrieben. Die Demontage der rechtsangeschlagenen Tür erfolgt analog. Unterschiede werden beim betroffenen Handlungsschritt beschrieben!

- Die Tür öffnen.

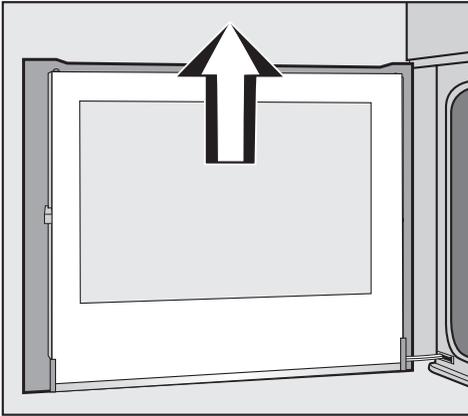


- Die Abdeckleiste der Tür nach oben abziehen.

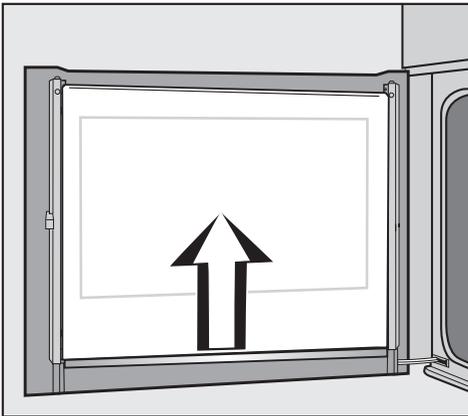
Es ist normal, dass die Türinnenscheibe dabei leicht nach vorn kippt, sobald sie aus der Nut der Abdeckleiste herausrutscht.

Jetzt können Sie die einzelnen Scheiben nacheinander herausnehmen.

An der Türinnenscheibe befindet unten eine Auffangrinne, die nicht fest mit der Scheibe verbunden ist. Halten Sie daher die Scheibe beim Herausziehen am besten oben und unterhalb der Auffangrinne fest.

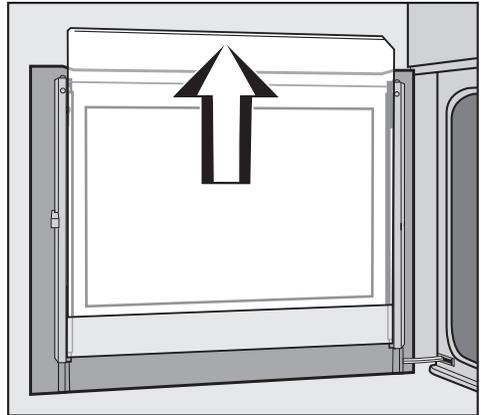


- Die Türinnenscheibe samt Auffangrinne nach oben aus den Kunststoffführungen herausziehen.



- Die Metaldichtung aus der Halterung herausnehmen.

Die mittlere Scheiben werden durch Schraubenköpfe an den Seiten der Aluminium-Profile gehalten.

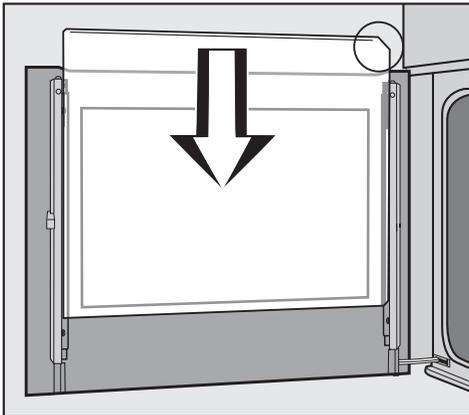


- Die mittleren Scheiben nacheinander nach oben herausziehen.
- Scheiben und andere Einzelteile reinigen.  
Verwenden Sie hierzu ein sauberes Schwammtuch, Handspülmittel und warmes Wasser oder ein sauberes, feuchtes Mikrofaser Tuch. Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

# Reinigung und Pflege

Die Tür wieder zusammenbauen:

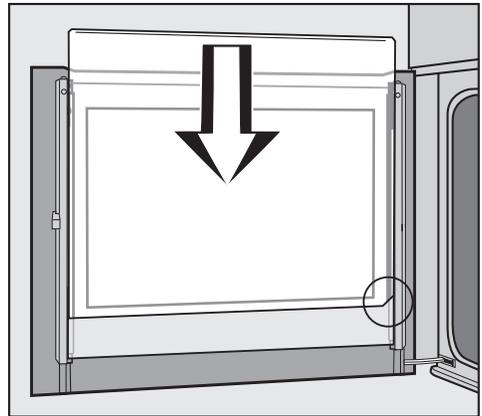
Die beiden mittleren Scheiben sind identisch. Damit sie korrekt eingebaut werden, wurde jeweils eine Ecke stärker abgeschrägt als die anderen.



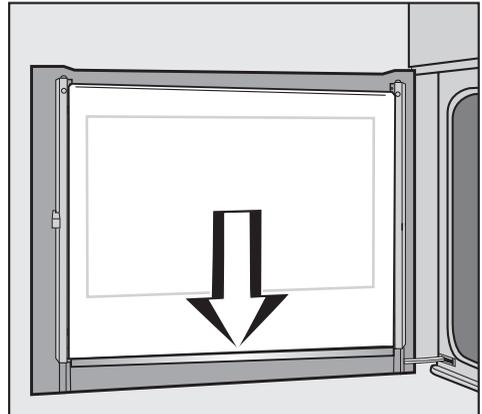
- Die erste der mittleren Scheiben hinter den Schraubköpfen in den Aluminium-Profilen einsetzen.

Die stärker abgeschrägte Ecke muss

- bei der links angeschlagenen Tür oben rechts unterhalb des Schraubkopfes positioniert werden.
- bei der rechts angeschlagenen Tür oben links unterhalb des Schraubkopfes positioniert werden.



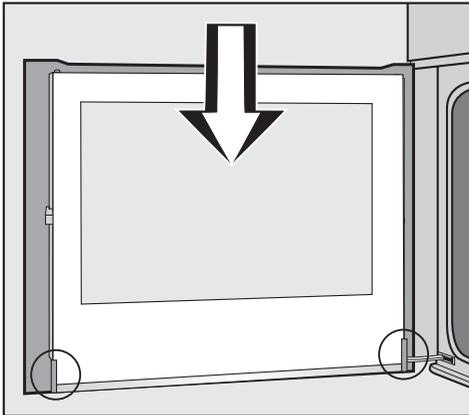
- Die zweite Scheibe hinter den Schraubköpfen in den Aluminium-Profilen wieder einsetzen. Die stärker abgeschrägte Ecke muss dabei unten rechts positioniert werden.



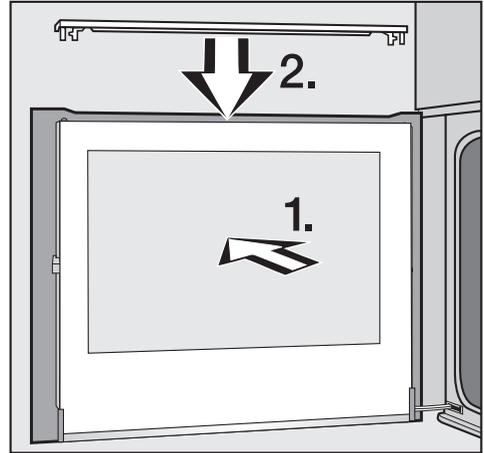
- Die Metalldichtung unten auf der Halterung vor den Scheiben einsetzen.

Die Türinnenscheibe muss so eingesetzt werden, dass die bedruckte Seite zum Türinneren zeigt.

Vor dem Einsetzen der Türinnenscheibe muss die Auffangrinne wieder auf die Scheibe gesteckt werden, und zwar so, dass die stärker gewölbte Seite zum Garraum zeigt. Halten Sie die Scheibe beim Einsetzen dann am besten oben und unterhalb der Auffangrinne fest.



- Die Türinnenscheibe in die Kunststoffführungen einsetzen. Die Auffangrinne rutscht dabei zwischen die Kunststoffführungen.

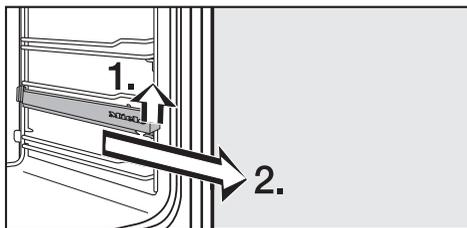


- Die Abdeckleiste wieder aufsetzen. Dabei die Türinnenscheibe andrücken, so dass sie in die vorgesehene Nut der Abdeckleiste rutscht.

# Reinigung und Pflege

## FlexiClip-Vollauszüge herausnehmen

⚠ Verbrennungsgefahr!  
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

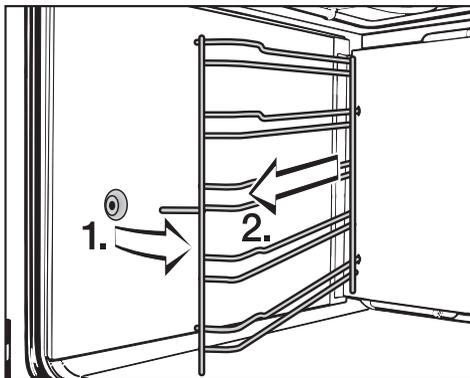


- Die FlexiClip-Vollauszüge vorn anheben und entlang der Strebe herausziehen.

Der **Einbau** erfolgt wie im Kapitel "Ausstattung" beschrieben. Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

## Aufnahmegitter herausnehmen

⚠ Verbrennungsgefahr!  
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.



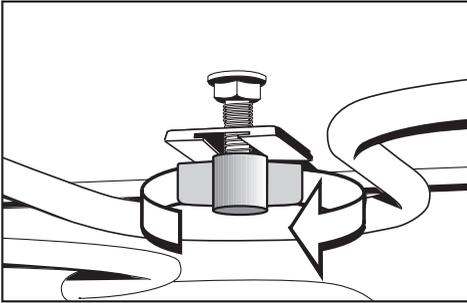
- Die Aufnahmegitter vorn aus der Befestigung ziehen und herausnehmen.

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

## Oberhitze-/Grillheizkörper absenken

⚠ Verbrennungsgefahr!  
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

- Die Aufnahmegitter herausnehmen.



- Die Flügelmutter lösen und den Oberhitze-/Grillheizkörper absenken.

Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt herunter. Er kann beschädigt werden.  
Achten Sie beim Reinigen der Garraumdecke darauf, dass Sie die Empfangsantenne für das Speisethermometer nicht beschädigen.

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achten Sie darauf, dass Sie die Flügelmutter wieder fest anziehen.

Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

## Entkalken

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die beiliegenden Entkalkungstabletten. Sie wurden speziell entwickelt, um das Entkalken zu optimieren. Sie erhalten Ersatz im Miele Fachhandel oder Kundendienst. Andere Mittel beschädigen das Gerät.

Beachten Sie das Mischungsverhältnis des Entkalkungsmittels. Das Gerät wird sonst beschädigt.

Reinigen Sie nach dem Entkalken den Garraum, damit keine Entkalkungsreste zurückbleiben.

## Zeitpunkt für einen Entkalkungsvorgang

Sie können einen Entkalkungsvorgang jederzeit durchführen.

Nach einer bestimmten Zahl von Garvorgängen mit Feuchteunterstützung werden Sie aber automatisch aufgefordert, das Gerät zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.

Die letzten 10 Garvorgänge bis zum Entkalken werden angezeigt und heruntergezählt. Danach wird das Gerät für Garvorgänge mit Feuchteunterstützung gesperrt.

Alle Betriebsarten und Automatikprogramme ohne Feuchteunterstützung können weiterhin genutzt werden.

## Entkalkungsvorgang (Übersicht)

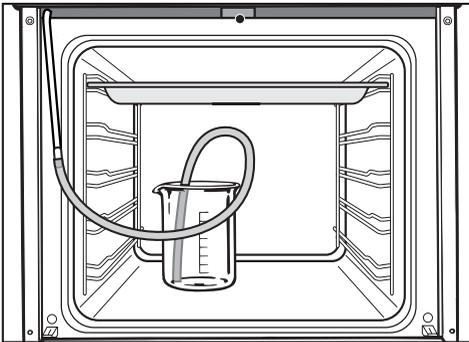
Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 90 Minuten und läuft in mehreren Schritten ab:

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

## Entkalkungsvorgang vorbereiten

- Lösen Sie eine Entkalkungstablette in ca. 600 ml kaltem Leitungswasser auf.
- Setzen Sie das Universalblech in die oberste Einschubebene, um die Entkalkerflüssigkeit nach der Verwendung aufzufangen.

Damit Sie das Gefäß mit dieser Flüssigkeitsmenge nicht unter das Einfüllrohr halten müssen, liegt Ihrem Gerät ein Kunststoffschlauch mit Halter (Saugnapf) bei.



- Befestigen Sie den Kunststoffschlauch mit einem Ende am Einfüllrohr. Stellen Sie das andere Ende bis auf den Gefäßboden in die Entkalkerflüssigkeit und befestigen Sie es mit dem Halter im Gefäß.
- Schließen Sie die Tür.

## Entkalkungsvorgang durchführen

- Wählen Sie den Menüpunkt "Entkalten" aus.
- Starten Sie den Einsaugvorgang mit der Sensortaste OK.

Sie können diesen Vorgang anhand des Segmentbalkens verfolgen. Die Pumpe ist während des Vorganges deutlich zu hören.

Die tatsächlich eingesaugte Flüssigkeitsmenge kann geringer sein als die geforderte, so dass ein Rest im Gefäß zurückbleibt. Füllen Sie dennoch ca. 300 ml Wasser nach, da das System während der Einwirkphase nochmals etwas Flüssigkeit einsaugt.

Nach dem Einsaugen der Entkalkerflüssigkeit

- wird "Einwirkphase" angezeigt. Diese dauert ca. 60 Minuten.
- können Sie die Restzeit der Einwirkphase verfolgen.

Etwa alle fünf Minuten saugt das System nochmals etwas Flüssigkeit ein; Pumpgeräusche sind für einen Moment hörbar.

Während des gesamten Prozesses bleiben Garraumbeleuchtung und Kühlgebläse eingeschaltet.

# Reinigung und Pflege

---

**Nach dem Entkalkungsvorgang** muss das Verdampfungssystem von Resten der Entkalkerflüssigkeit gereinigt werden.

Die entsprechenden Hinweise erscheinen im Display.

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

- Das Universalblech mit der aufgefangenen Entkalkerflüssigkeit entnehmen, leeren und wieder in die oberste Einschubebene setzen.
- Den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß nehmen, das Gefäß mit ca. 1 l Frischwasser füllen, in den Garraum stellen und den Kunststoffschlauch wieder im Gefäß befestigen.
- Den ersten Spülvorgang starten.
- Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

Leeren Sie das Universalblech vor dem zweiten und dritten Spülvorgang.

Nach dem dritten Spülvorgang erfolgt die Beseitigung des Restwassers aus dem Verdampfungssystem.

Nehmen Sie vor der Restwasserverdampfung den Kunststoffschlauch und das Gefäß aus dem Garraum.

Zur "Restwasserverdampfung" wird das Gerät aufgeheizt. Sie können die Restzeit im Display verfolgen.

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

- Entnehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Flüssigkeit und reinigen Sie abschließend das abgekühlte Gerät von eventuellen Feuchtigkeitsniederschlägen und Resten des Entkalkungsmittels.

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

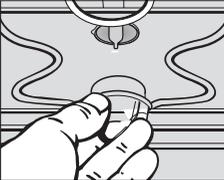
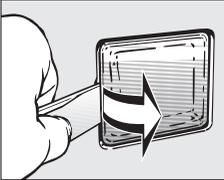
## Was tun, wenn ...?

Die meisten Störungen und Fehler, die im täglichen Betrieb auftreten können, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen. Können Sie hiermit die Ursache einer Störung nicht finden oder beseitigen, verständigen Sie bitte den Kundendienst.

 Öffnen Sie auf keinen Fall selbst das Gehäuse des Gerätes! Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

<b>Problem</b>	<b>Ursache und Behebung</b>
Das Display ist dunkel.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Prüfen Sie, ob die Tageszeitanzeige so eingestellt ist, dass sie nicht angezeigt wird, siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige.</li><li>– Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.</li></ul>
Der Garraum wird nicht heiß.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Prüfen Sie, ob die Inbetriebnahmesperre  eingeschaltet ist.</li><li>– Prüfen Sie, ob die Messeschaltung eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Händler".</li><li>– Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.</li></ul>
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf".
Die Tür lässt sich nach einem Pyrolysevorgang nicht öffnen.	Schalten Sie das Gerät aus. Wird der Pyrolyse-Türverschluss nicht entriegelt, verständigen Sie bitte den Kundendienst.

# Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache und Behebung
<p>Die obere Garraumbeleuchtung ist defekt.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Das Gerät elektrisch vom Netz trennen: Den Netzstecker des Gerätes ziehen oder die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.</li> <li>■ Die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links lösen und nach unten aus dem Gehäuse herausziehen.</li> <li>■ Die Halogenlampe auswechseln (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li> <li>■ Die Lampenabdeckung in das Gehäuse einsetzen und durch Drehung nach rechts befestigen.</li> <li>■ Das Gerät wieder elektrisch anschließen.</li> </ul>
<p>Die seitliche Garraumbeleuchtung ist defekt.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Das Gerät elektrisch vom Netz trennen: Den Netzstecker des Gerätes ziehen oder die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.</li> <li>■ Das Aufnahmegitter herausnehmen.</li> <li>■ Mit dem mitgelieferten Öffner das Lampenglas aus dem Rahmen lösen.</li> <li>■ Die Halogenlampe auswechseln (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li> <li>■ Die Lampenabdeckung in die Halterung drücken, und das Aufnahmegitter einsetzen.</li> <li>■ Das Gerät wieder elektrisch anschließen.</li> </ul>
<p>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtafel angegebenen Zeit noch nicht gar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist.</li> <li>– Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Die Zugabe von mehr Flüssigkeit, mehr Eiern erfordert aufgrund des feuchteren Teiges eine längere Backzeit.</li> </ul>
<p>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</p>	<p>Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob die richtige Temperatur und Einschubebene gewählt wurden.</p> <p>Bei Ober-Unterhitze  spielt auch das Material und die Farbe der Backform eine Rolle. Helle, blanke Formen sind nicht so gut geeignet.</p>

<b>Problem</b>	<b>Ursache und Behebung</b>
Im Display steht der Hinweis "Max. Betriebsdauer erreicht".	Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit, wenn Sie es aus- und wieder einschalten.
Das Gerät hat sich nach einem Garvorgang selbsttätig ausgeschaltet.	Das Gerät schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach Ende eines Automatikprogrammes oder eines Garvorganges mit Abschaltautomatik innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit, wenn Sie es einschalten.
Im Display erscheint ein Fehlercode: F + Ziffern.	Bei folgenden Fehlercodes können Sie selbst tätig werden: <ul style="list-style-type: none"><li>– Fehler 23: Die Pyrolysetemperatur wurde nicht erreicht. Eine Ursache kann zu intensive Restverschmutzung des Garraumes sein. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, bevor Sie den Pyrolyseprozess erneut starten. Wird der Fehlercode wiederholt angezeigt, verständigen Sie bitte den Kundendienst.</li><li>– Fehler 32: Die Türverriegelung für den Pyrolyseprozess schließt nicht. Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie den Pyrolyseprozess erneut. Wird der Fehlercode wiederholt angezeigt, verständigen Sie bitte den Kundendienst.</li><li>– Fehler 33: Die Türverriegelung für den Pyrolyseprozess öffnet nicht. Brechen Sie den Pyrolyseprozess ab, in dem Sie das Gerät ausschalten. Wird die Tür nicht entriegelt, verständigen Sie bitte den Kundendienst.</li></ul> Bei anderen Fehlercodes fordern Sie bitte den Kundendienst an.

# Kundendienst und Garantie

---

## Kundendienst

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

- Ihren Miele Fachhändler
- oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Backofens.

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

## Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Abgestimmt auf Ihr Gerät enthält das Miele-Sortiment eine Reihe hilfreicher Zubehöre und Reinigungs- und Pflegemittel.

Sie können diese Produkte unter [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com) bestellen oder über den Miele-Kundendienst (siehe Umschlag) und Ihren Miele Fachhändler beziehen.

## FlexiClip-Vollauszüge



Zusätzlich zu den mitgelieferten FlexiClip-Vollauszügen können weitere im Garraum montiert werden.

## Backblech, Universalblech, Rost

Zusätzlich zu den mitgelieferten Teilen können Sie weitere bestellen.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Gerätes an.

## Gourmet Lochblech



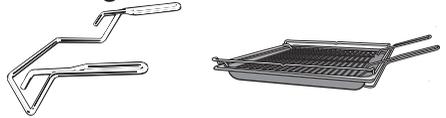
Das Gourmet Lochblech wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quarkölteig, Brot und Brötchen entwickelt.

Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.

Auch zum Trocknen/Dörren können Sie es einsetzen.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

## Entnahmegriff



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

## Spritzschutzeinsatz



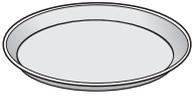
Der Spritzschutzeinsatz wird in das Universalblech gelegt.

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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

# Nachkaufbares Zubehör

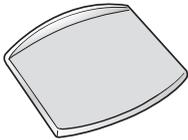
## Pizzaform



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

## Backstein



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 Ähnlichem.

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert.

Er wird auf den Rost gelegt.

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

## Bräter

Der Bräter kann im Gegensatz zu anderen Brättern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Er ist wie das Universalblech mit einem Ausziehschutz versehen.

Die Oberfläche des Bräters ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

Den Bräter erhalten Sie in zwei Tiefen. Bitte geben Sie beim Kauf die entsprechende Modellbezeichnung an:

- HUB 5000-M/HUB 5001-M (Tiefe: 22 cm)  
HUB 5001-M ist für Induktionskochfelder geeignet.



- HUB 5000-XL (Tiefe: 35 cm)



## Bräterdeckel



Zu den Brättern erhalten Sie separat passende Deckel.

Geben Sie bei der Bestellung die Tiefe Ihres Bräters an.

### **Miele Mikrofasertuch**

Mit dem Mikrofasertuch lassen sich leichte Verschmutzungen und Fingerabdrücke gut beseitigen.

### **Miele Backofenreiniger**

Der Backofenreiniger ist für sehr hartnäckige Verschmutzungen geeignet. Ein Aufheizen des Garraumes ist nicht erforderlich.

# Elektroanschluss

 Verletzungsgefahr! Beschädigungsgefahr!

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

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

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

Der **Anschluss an eine Steckdose** (nach VDE 0701) ist zu empfehlen, da er die Trennung von Elektonetz 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 60 335).

## 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 Elektonetzes übereinstimmen.

Geben Sie bei Rückfragen an ein Miele Vertriebszentrum immer folgendes an:

- Modellbezeichnung
- Fabrikationsnummer
- Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

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

## Backofen

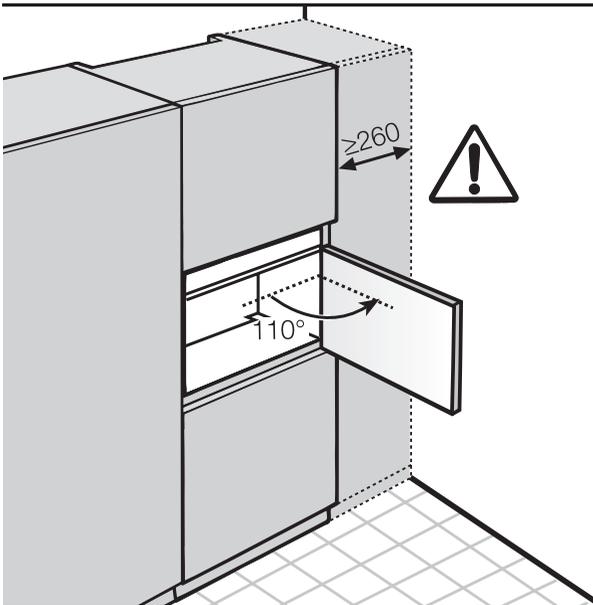
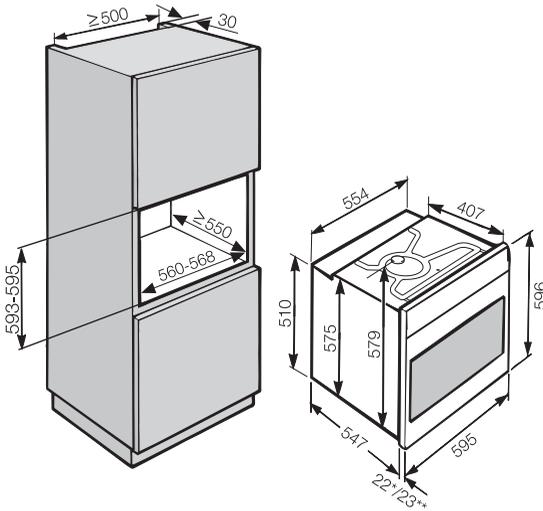
Der Backofen ist mit einer ca. 1,7 m langen 3-adrigen Anschlussleitung mit Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 230 V, 50 Hz, ausgerüstet.

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Die Maßangaben erfolgen in "mm".

## Geräteabmessung und Schrankausschnitt

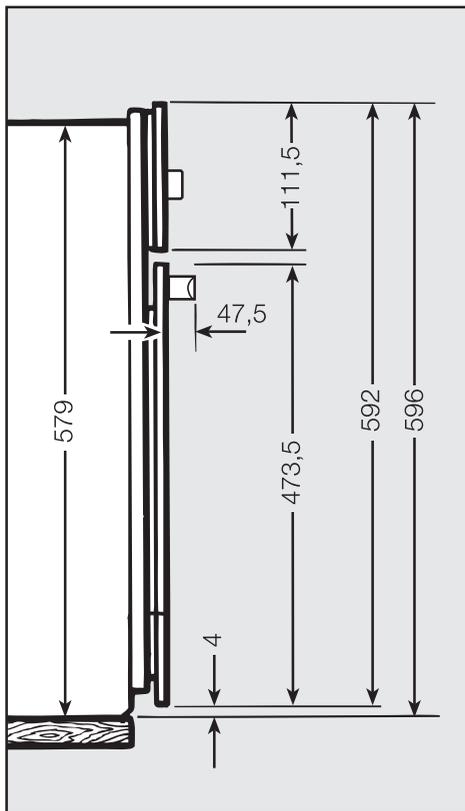


\* Geräte mit Glasfront

\*\* Geräte mit Metallfront

# Maßskizzen für den Einbau

## Detailmaße der Gerätefront



 Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

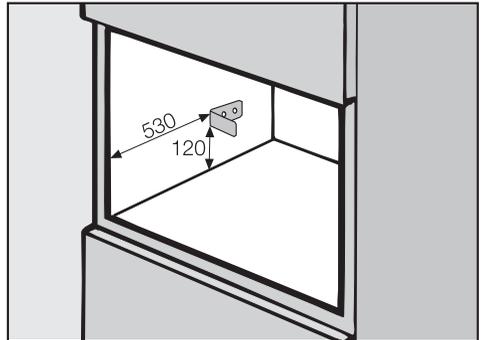
Die Kühlluftzufuhr für das Gerät darf nicht behindert werden!

Beachten Sie daher beim Einbau, dass

- im Umbauschrank keine Rückwand eingebaut ist.
- der Zwischenboden, auf den das Gerät gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
- keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden der Geräternische des Umbauschranks montiert wurden.

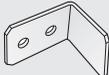
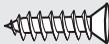
Heben Sie das Gerät beim Einbau nicht am Türgriff an. Die Tür kann beschädigt werden.

 Beispielhaft ist hier der Einbau eines Gerätes mit links angeschlagener Tür beschrieben. Der Einbau eines Gerätes mit rechts angeschlagener Tür erfolgt seitenverkehrt.



- Den Winkel **(A)** mit der Schraube **(B)** an der vorgegebenen Position im Umbauschrank befestigen.

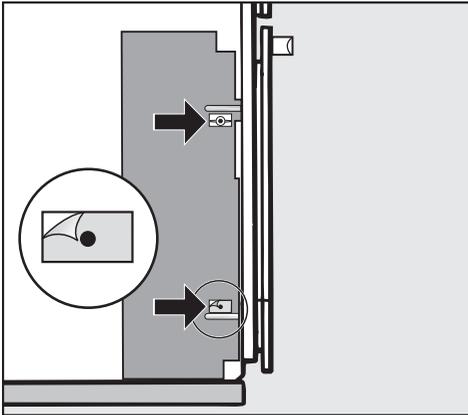
Für den Einbau liegen folgende Teile bei:

<b>(A)</b>		1x
<b>(B)</b>		1x
<b>(C)</b>		2x
<b>(D)</b>		2x
<b>(E)</b>		2x
<b>(F)</b>		1x

# Einbau Backofen

Je nach Wandstärke Ihres Umbauschranks müssen die entsprechenden Abstandshalter am Gehäuse des Gerätes befestigt werden:

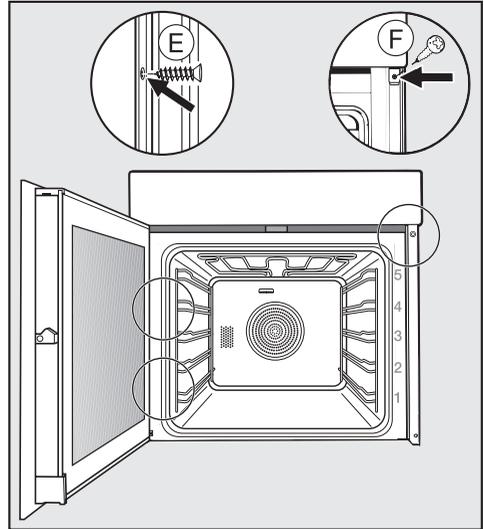
- Ⓒ bei 16 mm Wandstärke
- Ⓓ bei 19 mm Wandstärke



- Die Abstandshalter Ⓒ oder Ⓓ aufkleben.

Die Netzanschlusssdose spannungslos machen.

- Den Backofen elektrisch anschließen.
- Den Backofen bis zum Winkel in den Umbauschrank schieben und ausrichten.



- Die Tür öffnen und den Backofen an den Seitenwänden des Schrankes befestigen.







# Miele

## Deutschland:

### Herstelleradresse

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Telefon: 05241 89-0  
Telefax: 05241 89-2090  
Miele im Internet: [www.miele.de](http://www.miele.de)  
E-Mail: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

## Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestr. 1  
5071 Wals bei Salzburg  
Telefon: 050 800 800  
Telefax: 050 800 81219  
Miele im Internet: [www.miele.at](http://www.miele.at)  
E-Mail: [info@miele.at](mailto:info@miele.at)

## Luxemburg:

Miele S.à r.l.  
20, rue Christophe Plantin  
Postfach 1011  
L-1010 Luxemburg/Gasperich  
Telefon: 49711-1  
Telefax: 49711-39  
Miele im Internet: [www.miele.lu](http://www.miele.lu)  
E-Mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)



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



## Werkkundendienst

Deutschland

**0800 2244666\***

\*kostenfrei

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich

**050 800 800\*\***

\*\*Festnetz zum

Ortstarif

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Mobilfunkgebühren  
abweichend

Luxemburg

**00352 4 97 11-30**

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



## Produktinformationen

Deutschland

**0180 5252100\***

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

\*0,14 € pro Minute  
aus dem Festnetz,  
Mobilfunkgebühren  
max. 0,42 € pro Minute

Österreich

**050 800 800\*\***

\*\*Festnetz zum

Ortstarif

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Mobilfunkgebühren  
abweichend

Luxemburg

**00352 4 97 11-45**

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr