Gebrauchs- und Montageanweisung Herd und Backofen



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

de-CH

M.-Nr. 12 873 240

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen **6**
Nachhaltigkeit und Umweltschutz **15**
Tipps zum Energiesparen 16
Kennenlernen **18**
Ihr Herd 18
Ihr Backofen 19
Bedienblende 20
Betriebsartenwähler 21
Display 21
Drehwähler < > 21
Sensortasten 21
Symbole 22
Bedienelemente Kochfeld 22
Ausstattung 24
Typenschild 24
Lieferumfang 24
Nachkaufbares Zubehör 24
Sicherheitseinrichtungen 26
PerfectClean veredelte Oberflächen 27
Pyrolysereinigung 28
Inbetriebnehmen **29**
Backofen erstmalig aufheizen 30
Einstellungen **31**
Übersicht der Einstellungen 31
Einstellungen ändern 33
Betriebsarten **34**
Bedienen **35**
Einfache Bedienung 35
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern 35
Temperatur ändern 35
Garzeiten einstellen 35
Eingestellte Garzeiten ändern 37
Eingestellte Garzeiten löschen 37
Garraum vorheizen 38
Kurzzeit 38

Zubehör verwenden ... 39
Rost verwenden ... 39
Backformen verwenden ... 39
Backbleche verwenden ... 39
Rost mit Universalblech verwenden ... 39
Grill- und Bratblech mit Universalblech verwenden ... 39
Backstein verwenden ... 40
Gourmet-Bräter verwenden ... 40
FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein- und ausbauen ... 40
Gut zu wissen ... **43**
Backen ... 43
Tipps zum Backen ... 43
Hinweise zu den Gartabellen ... 43
Hinweise zu den Betriebsarten ... 44
Braten ... 44
Tipps zum Braten ... 44
Hinweise zu den Gartabellen ... 45
Hinweise zu den Betriebsarten ... 46
Grillen ... 46
Tipps zum Grillen ... 46
Hinweise zu den Gartabellen ... 47
Hinweise zu den Betriebsarten ... 47
Auftauen ... 48
Niedertemperaturgaren ... 48
Sterilisieren ... 49
Dörren ... 51
Geschirr wärmen ... 52
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte ... 52
Gartabellen ... 54
Rührteig ... 54
Mürbeteig ... 55
Hefeteig ... 56
Quark-Öl-Teig ... 57
Biskuitteig ... 57
Brandteig, Blätterteig, Eiweissgebäck ... 58
Pikantes ... 59
Rind ... 60
Kalb ... 61
Schwein ... 62
Lamm, Wild ... 63
Geflügel, Fisch ... 64
Reinigen und pflegen ... **65**
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 65

Inhalt

Zubehör ausbauen oder herausnehmen 65
Front reinigen 66
Garraum 66
Garraum manuell reinigen 66
Garraum mit Pyrolyse reinigen 66
Aufnahmegitter 69
Aufnahmegitter aus- und einbauen 69
Aufnahmegitter reinigen 70
FlexiClip-Vollauszüge 70
FlexiClip-Vollauszüge reinigen 70
Rost 71
Rost reinigen 71
Backbleche und Backformen 71
PerfectClean veredelte Backbleche und Backformen reinigen 71
Gourmet Back- und Pizzastein 72
Gourmet Back- und Pizzastein und Holzschieber reinigen 72
Gourmet-Bräter mit Deckel 73
Gourmet-Bräter reinigen 73
Tür 73
Tür ausbauen 74
Tür auseinanderbauen 75
Tür einbauen 78
Probleme beheben 79
Hinweise im Display 79
Unerwartetes Verhalten 80
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis 82
Ungewöhnliche Geräusche 82
Kundendienst 83
Kontakt bei Störungen 83
Garantie 83
Installation 84
Einbaumasse 84
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-60 84
Seitenansicht H 24xx 85
Anschlüsse und Belüftung H xxxx-60 86
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-55 87
Seitenansicht H xxxx-55 88
Anschlüsse und Belüftung H xxxx-55 89
Herd einbauen 90
Backofen einbauen 94
Elektroanschluss 97
Angaben für Prüfinstitute 100
Prüfspeisen nach EN 60350-1 100

Inhalt

Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 101
Technische Daten **102**

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

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

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

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

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

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

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

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

▶ Dieser Backofen enthält 1 Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Kinder im Haushalt

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder den Backofen nicht unbeaufsichtigt einschalten können.

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

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

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

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

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

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

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

▶ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Bei der Pyrolysereinigung erwärmt sich der Backofen stärker als im normalen Betrieb.
Hindern Sie Kinder daran, den Backofen während der Pyrolysereinigung zu berühren.

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

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für die Benutzerin oder den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

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

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Backup-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmassnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Massnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

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

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

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

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

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

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

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Backofen nicht von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst repariert wird.

▶ Im Falle des Austauschs defekter sicherheitsrelevanter Bauteile gewährleistet Miele nur bei Miele Originalersatzteilen, dass sie die Sicherheitsanforderungen in vollem Umfang erfüllen.

▶ Bei einem Backofen, der ohne Netzanschlussleitung ausgeliefert wird, muss eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine qualifizierte Fachkraft oder den Miele Kundendienst installiert werden.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine qualifizierte Fachkraft oder den Miele Kundendienst ersetzt werden.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist. Stellen Sie dies folgendermassen sicher:

- Schalten Sie die Sicherung(en) der Elektroinstallation aus oder
- schrauben Sie die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus oder
- ziehen Sie den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

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

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

Sachgemässer Gebrauch

▶ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen. Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Zubehör und Gargut verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum.

▶ Lassen Sie die Backofentür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Backofen ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Der Garraumboden kann durch einen Wärmestau reissen oder abplatzen.
Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Aluminiumfolie oder Backofenschutzfolie aus.
Wenn Sie den Garraumboden als Stellfläche bei Zubereitungen oder zum Geschirr wärmen nutzen wollen, verwenden Sie dazu ausschliesslich die Betriebsarten Heissluft Plus [icon] oder Heissluft Balance [icon].

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

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

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

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

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

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

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

Für Edelstahlflächen gilt:

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

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

Reinigung und Pflege

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

▶ Grobe Verschmutzungen im Garraum können zu starker Rauchentwicklung führen. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten.

▶ Verletzungsgefahr durch schädliche Dämpfe. Bei der Pyrolysereinigung können Dämpfe freigesetzt werden, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.
Halten Sie sich während der Pyrolysereinigung nicht längere Zeit in der Küche auf und hindern Sie Kinder und Haustiere daran, die Küche zu betreten. Sorgen Sie während der Pyrolysereinigung für eine gute Durchlüftung der Küche. Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden. Bauen Sie die Aufnahmegitter wieder korrekt ein.

▶ 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.

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

Zubehör

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

▶ Miele übernimmt keine Haftung für die Verwendung von Zubehör, das nicht Miele Originalzubehör ist. Für Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung haftet Miele nicht, soweit Schäden oder Mängel auf die Verwendung oder den Einbau von Zubehör zurückzuführen sind, das nicht von Miele stammt oder von Miele freigegeben wurde.

▶ Miele Originalersatzteile werden für mindestens 10 Jahre und bis zu 15 Jahre nach Serienauslauf Ihres Backofens vorgehalten.

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

▶ Durch die hohen Temperaturen bei der 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.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

Entsorgung des Altgeräts

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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Tipps zum Energiesparen

Garvorgänge

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emaillierter Stahl, hitzebeständiges Glas, beschichteter Aluminiumguss). Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden.
  Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer, wenn vorhanden.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heissluft Plus verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- Heissluft Balance ist eine innovative Betriebsart, die geeignet ist für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen oder Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Beim Garen auf einer Ebene sparen Sie bis zu 30 % Energie bei vergleichbar guten Garergebnissen. Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.
- Verwenden Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

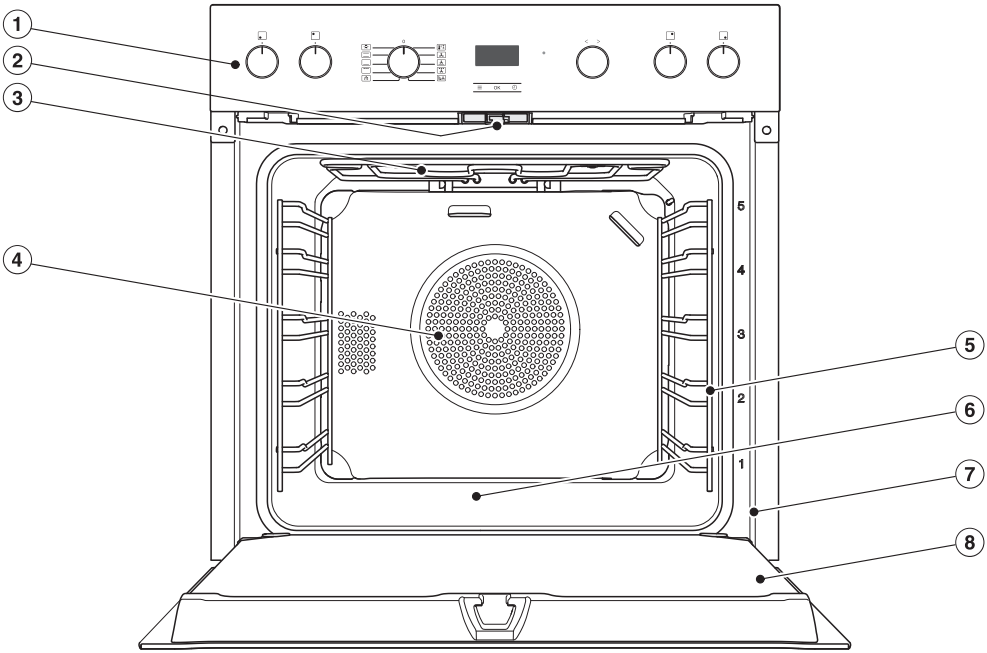
Restwärmenutzung

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

Energiesparmodus

Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt.

Ihr Herd



① Bedienelemente Backofen, Kochzonenregler

② Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung

③ Oberhitze-/Grillheizkörper

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

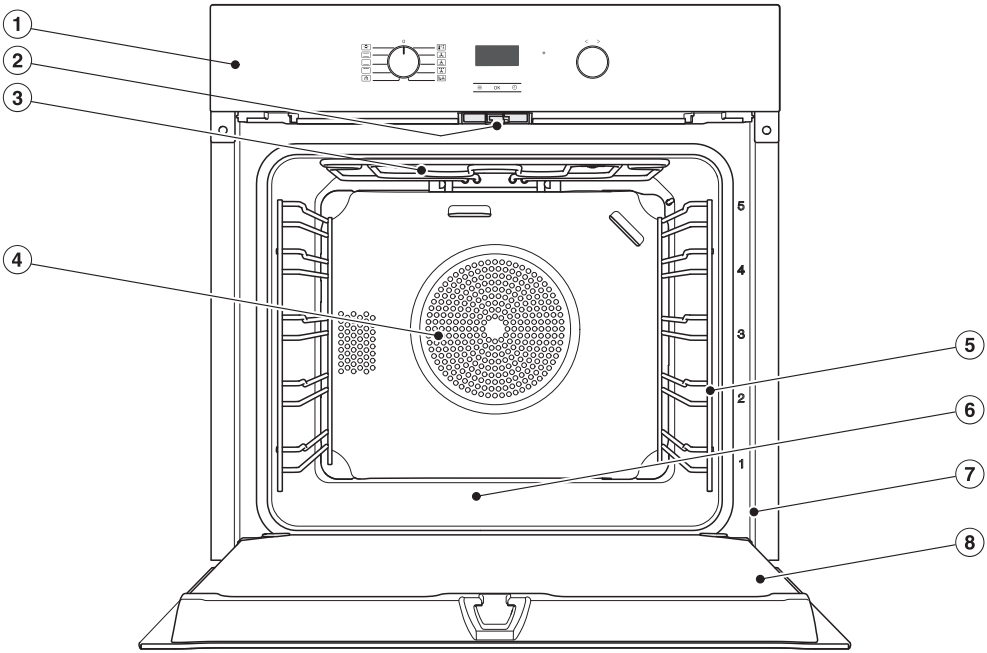
⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

Ihr Backofen



① Bedienelemente

② Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung

③ Oberhitze-/Grillheizkörper

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

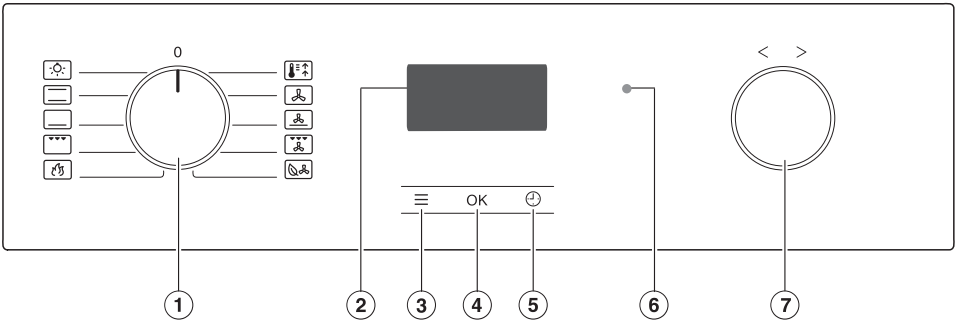
⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

Kennenlernen

Bedienblende



① Betriebsartenwähler
Zum Auswählen von Betriebsarten

② Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

③ Sensortaste ≡
Zum Aufrufen der Einstellungen

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

⑤ Sensortaste ◴
Zum Einstellen von Kurzzeit, Garzeit und Garzeitende

⑥ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

⑦ Drehwähler < >
Zum Einstellen von Zeiten, Temperaturen und zur Auswahl von Funktionen und Einstellungen

Backofen einschalten

Ab Werk ist die Tageszeitanzeige aus Energiespargründen ausgeschaltet. Das Display ist dunkel und die Sensortasten reagieren nicht.

Um die Einstellungen zu ändern oder einen Timer einzustellen, müssen Sie den Backofen einschalten:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler einmal nach rechts und wieder zurück.

Die Sensortasten reagieren auf Fingerdruck.
Wenn Sie den Backofen längere Zeit nicht nutzen, schaltet sich der Backofen automatisch aus und die Sensortasten reagieren nicht mehr.

Betriebsartenwähler

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

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

Betriebsarten

- Beleuchtung
- Ober-/Unterhitze
- Unterhitze
- Grill gross
- Pyrolyse
- Booster
- Heissluft Plus
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Heissluft Balance

Display

Im Display werden die Tageszeit oder verschiedene Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten und Einstellungen angezeigt.

Drehwähler < >

Den Drehwähler können Sie rechts- und linksherum drehen und in jeder Position durch Druck versenken.

Funktionen und Einstellungen im Display wählen Sie durch Drehung nach rechts > oder nach links <.

Werte im Display wie Temperaturen und Zeiten erhöhen Sie mit Drehung nach rechts > oder verringern Sie mit Drehung nach links <.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerdruck. Jeder Druck wird mit einem Tastenton bestätigt.
Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie bei der Einstellung *P 5* den Status *5 0* wählen (siehe Kapitel “Einstellungen”).

Kennenlernen

Sensortasten unterhalb des Displays

Tipp: Wenn das Display dunkel ist und die Sensortasten ≡ und 🕘 nicht reagieren, müssen Sie den Betriebsartenwähler einmal nach rechts und wieder zurückdrehen.

Sensortaste	Funktion
≡	Mit dieser Sensortaste rufen Sie die Einstellungen auf, wenn der Betriebsartenwähler auf Position **0** oder auf Position Beleuchtung 🔆 steht.
OK	Mit dieser Sensortaste rufen Sie Funktionen auf, speichern Änderungen von Werten oder Einstellungen.
🕘	Mit dieser Sensortaste rufen Sie die verschiedenen Funktionen zur Einstellung von Zeiten auf (Kurzzeit/Garzeit/Garzeitende).

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
🔔	Kurzzeit
	Garzeit
	Garzeitende
🕘	Tageszeit
🌡	Temperatur
PY	Pyrolyse
🔒	Anzeige für Türverriegelung bei Pyrolyse
P	Einstellung
S	Status einer Einstellung
LOC	Inbetriebnahmesperre
NES	Messeschaltung
CANC	Netzausfall

Bedienelemente Kochfeld

(Ausstattung je nach Modell)

Die Modelle H2xxxEP/H2xxxIP verfügen zusätzlich über Kochzonenknebel, mit denen Sie die Kochzonen des kombinierten Kochfelds bedienen.

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

Zuordnung der Kochzonenregler:

Symbol	Kochzone
	links vorn
	links hinten
	rechts hinten
	rechts vorn

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

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

Ausstattung

Die in diesem Dokument beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über das unter “Lieferumfang” aufgeführte Zubehör.

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

Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.
Dort finden Sie die Modellkennung, die Seriennummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

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

Lieferumfang

- Aufnahmegitter
- Universalblech
- Back- und Bratrost (kurz: Rost)
- Gebrauchs- und Montageanweisung
- Schrauben zur Befestigung
- weiteres Zubehör (je nach Modell)

Nachkaufbares Zubehör

Im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder beim Miele Fachhändler erhalten Sie speziell auf den Backofen abgestimmte Produkte wie z. B. Gerätepflegemittel und Zubehör.

Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:

Aufnahmegitter

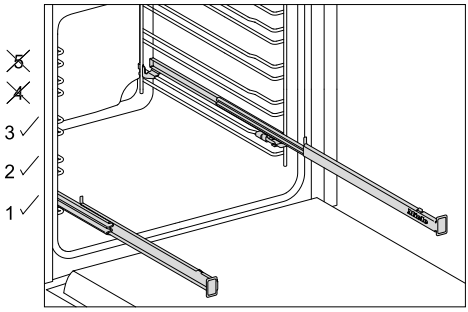
Im Garraum befinden sich auf der rechten und linken Seite die Aufnahmegitter mit den Ebenen 5 1 zum Einschieben des Zubehörs.

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

Jede Ebene besteht aus 2 übereinander liegenden Streben. Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

Sie können die Aufnahmegitter ausbauen.

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C



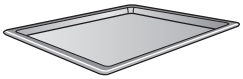
Sie können die FlexiClip-Vollauszüge nur in den Ebenen 1, 2 und 3 verwenden.

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

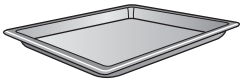
Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

Backblech HBB 71
(Ausziehschutz mittig):



Universalblech HUBB 71
(Ausziehschutz mittig):

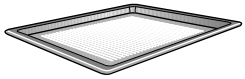


Back- und Bratrost HBBR 71
(Ausziehschutz mittig):



Der Ausziehschutz an den kurzen Seiten dieser Zubehöre verhindert das Herausrutschen aus den Aufnahmegittern, wenn Sie die Zubehöre nur teilweise herausziehen möchten.

Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71



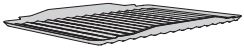
Die feine Lochung des Gourmet Back- und AirFry-Blechs perfektioniert Garvorgänge:

- Bei Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen wird die Bräunung auf der Unterseite verbessert.
  Rollen Sie Teig erst auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und legen Sie ihn anschliessend auf das Gourmet Back- und AirFry-Blech.
- Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches können ohne Fett im heissen Luftstrom frittiert werden (AirFrying).
- Beim Dörren/Trocknen wird die Luftzirkulation um das Trockengut optimiert.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Die gleichen Einsatzmöglichkeiten bietet Ihnen auch die **runde Back- und AirFry-Form gelocht HBFP 27-1**.

Grill- und Bratblech HGBB 71



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Runde Backformen HBF 27-1 und HBFP 27-1



Emaillierte runde Backformen mit PerfectClean Oberflächenveredelung zum Backen von Pizzen, Quiches oder Tartes.

Die gelochte runde Backform eignet sich darüber hinaus ebenfalls zum AirFrying, da die heisse Luft optimal rund um das Lebensmittel zirkuliert.

Gourmet Back- und Pizzastein HBS 70



Glasierter Gourmet Back- und Pizzastein aus feuerfester Keramik zum Backen von Pizza, Quiche, Brot, Brötchen oder pikantem Gebäck mit einem knusprig abgebackenen Boden.

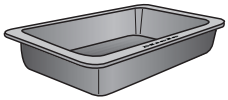
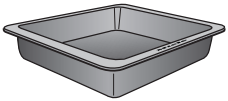
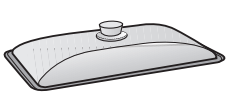
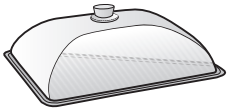
Zum Auflegen auf den Gourmet Back- und Pizzastein und zum Herunternehmen liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Gourmet-Bräter HUB
Bräterdeckel HBD

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

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

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

Tiefe: 22 cm	**Tiefe: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

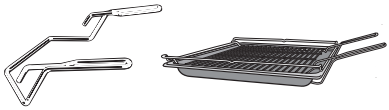
*für Induktionskochfelder geeignet

Heizmodul für die Geräteschublade HM 01

Bei Backöfen mit Geräteschublade können Sie ein Heizmodul nachrüsten.

Die Geräteschublade kann dann zum Vorwärmen von Geschirr genutzt werden.

Entnahmegriff HEG



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

Zubehör zur Reinigung und Pflege

- Miele Allzweck-Mikrofasertuch
- Miele Backofenreiniger

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. Es sorgt dafür, dass die heisse Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.
Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann. Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

Sicherheitsausschaltung

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

Durchlüftete Tür

Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut. Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaussenscheibe kühl bleibt.

Türverriegelung für die Pyrolysereinigung

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

PerfectClean veredelte Oberflächen

PerfectClean veredelte Oberflächen zeichnen sich durch hervorragenden Antihafteffekt und aussergewöhnlich einfache Reinigung aus. Diese Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas.

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

- Universalblech
- Backblech
- Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht
- Grill- und Bratblech
- Runde Backform
- Runde Back- und AirFry-Form gelocht

Pyrolysereinigung

Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolysereinigung wird das Zubehör beschädigt.
Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für die Aufnahmegitter, die FlexiClip-Vollauszüge, den Rost und weiteres nachkaufbares Zubehör.

Statt manuell können Sie den Garraum mit der Funktion Pyrolyse reinigen.

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

3 Pyrolysestufen mit unterschiedlicher Dauer stehen zur Verfügung:

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

Sie können die Pyrolysereinigung auch zeitverzögert starten, um z. B. günstige Nachtstromtarife zu nutzen.

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

Nach der Pyrolysereinigung können Sie Pyrolyserückstände (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können, einfach entfernen.

Tageszeit erstmalig einstellen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss.
Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

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



12:00 leuchtet im Display und 🕘 blinkt.

- Drücken Sie Betriebsarten- und Drehwahlschalter < > heraus, falls sie versenkt sind.

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

Ab Werk wird die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

- Stellen Sie die Tageszeit mit dem Drehwahlschalter < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Ab Werk ist die Tageszeitanzeige aus Energiespargründen ausgeschaltet. Dadurch wird die Tageszeit bei ausgeschaltetem Backofen nicht angezeigt und das Display ist dunkel.

Wenn Sie die Tageszeit bei der ersten Inbetriebnahme nicht sofort einstellen, läuft die Tageszeit im Display hoch. Nach einer gewissen Zeit schaltet der Backofen aus und das Display ist dunkel.

Um die Tageszeit einzustellen, müssen Sie den Backofen einschalten, indem Sie den Betriebsartenwähler einmal nach rechts und wieder zurück auf Position **0** drehen.

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

Backofen erstmalig aufheizen

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

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

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

Die Vorschlagstemperatur (160 °C) erscheint.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

Garraum nach dem erstmaligen Aufheizen reinigen

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

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

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

Übersicht der Einstellungen

Einstellung	Status	
P1 **Tageszeit Anzeige**	S0*	Aus Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen.
	S1	Ein Die Tageszeit erscheint immer im Display. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
	S2	Nachtabschaltung Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
P2 **Tageszeit Zeitformat**	24*	24-Stunden-Format
	12	12-Stunden-Format
P3 **Tageszeit**		Einstellen, 🕘 blinkt
P4 **Lautstärke Signaltöne**	S0	Aus
	S1*	Melodien (1–7, 4*)
	S2	Solo-Ton (1–14, 8*)
P5 **Lautstärke Tastenton**	S0	Aus
	S4*	Ein: S1–S7
P6 **Temperatur Einheiten**	°C*	Grad Celsius
	°F	Grad Fahrenheit

* Werkeinstellung

Einstellung	Status	
P 7 **Inbetriebnahmesperre Backofen**	*S 0**	Aus
	S 1	Ein Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung. Sie bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet. Wenn Sie den Backofen bei aktivierter Inbetriebnahmesperre einschalten, erscheint im Display *LOC*. Die Inbetriebnahmesperre wird für einen Garvorgang deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren.
P 8 **Softwareversion**		Anzeige
P 9 **Messeschaltung Backofen**	*S 0**	Aus Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.
	S 1	Ein Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Wenn Sie den Backofen bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis *MES*. Bestätigen Sie mit *OK*.
P 10 **Betriebsstunden**		Anzeige

* Werkeinstellung

Einstellungen ändern

Sie können über die Sensortaste ≡ die Einstellungen anzeigen und Ihren Backofen personalisieren, indem Sie die Werkeinstellungen an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen einschalten, um die Einstellungen zu ändern:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler einmal nach rechts und wieder zurück.

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

- Wählen Sie die Sensortaste ≡.



Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

- Wählen Sie mit dem Drehwahlschalter < > die gewünschte Einstellung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.



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

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Um den Status *S* zu ändern:

- Wählen Sie mit dem Drehwähler < > den gewünschten Status.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.

- Wählen Sie abschliessend die Sensortaste ≡.

Betriebsarten

Betriebsarten	Vorschlagswert	Bereich
Heissluft Plus	160 °C	30–250 °C
Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
Heissluft Balance	190 °C	100–250 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
Unterhitze	190 °C	100–260 °C
Grill gross	240 °C	200–280 °C
Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
Pyrolyse		

Einfache Bedienung

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

Die Vorschlagstemperatur erscheint und blinkt.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur mit dem Drehwähler < >, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich mit dem Drehwähler < > ändern.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Ist-Temperatur erscheint und die Aufheizphase beginnt.

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

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

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf die neue Betriebsart.

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

- Temperatur
- Garzeit
- Garzeitende

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur während eines Garvorgangs nur ändern, wenn im Display die Ist-Temperatur erscheint oder eine Zeit abläuft.

- Ändern Sie die Temperatur mit dem Drehwähler < >.

Die Temperatur ändert sich in Schritten von 5 °C.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Garzeiten einstellen

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Garguts und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.
Beim Backen kann der Teig antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
Wählen Sie eine möglichst kurze Zeit bis zum Start des Garvorgangs.

Sie haben das Gargut in den Garraum geschoben und eine Betriebsart sowie die Temperatur gewählt.

Mit der Eingabe von Garzeit oder Garzeitende über die Sensortaste können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

- Garzeit
  Sie stellen die Zeit in Stunden:Minuten ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Garzeitende
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Garvorgang sofort starten und automatisch ausschalten

Wenn Sie den Garvorgang sofort starten und automatisch ausschalten wollen, stellen Sie eine Garzeit **oder** den Zeitpunkt für das Garzeitende ein.

■ Wählen Sie die Sensortaste .

, und erscheinen.
blinkt.

■ Wenn Sie eine Garzeit einstellen wollen, bestätigen Sie mit *OK*.

blinkt.

■ Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehwähler < > ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie haben die Garzeit eingestellt. Die eingestellte Zeit erscheint im Display und blinkt. Die Symbole für die anderen Zeiten leuchten.

■ Wählen Sie die Sensortaste .

Die Garzeit erscheint im Display und leuchtet.
Der Garvorgang schaltet nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Wenn Sie statt der Garzeit den Zeitpunkt für das Garzeitende einstellen wollen, wählen Sie .

Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten

Wenn Sie den Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten wollen, stellen Sie beide Zeiten (Garzeit **und** Garzeitende) ein.

- Stellen Sie zunächst die **Garzeit** ein: Wählen Sie die Sensortaste.

blinkt. und leuchten.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

0:00 erscheint und blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit dem Drehwahlschalter < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie haben die Garzeit eingestellt. Die eingestellte Garzeit erscheint und blinkt. Die Symbole für die anderen Zeiten leuchten.

- Stellen Sie nun den Zeitpunkt für das **Garzeitende** ein:
  Wählen Sie mit dem Drehwahlschalter < >.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der automatisch berechnete Zeitpunkt für das Garzeitende (Tageszeit + Garzeit) erscheint und blinkt.

- Stellen Sie den gewünschten Zeitpunkt für das Garzeitende mit dem Drehwahlschalter < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie haben den Zeitpunkt für das Garzeitende eingestellt. Der eingestellte Zeitpunkt erscheint und blinkt. Die Symbole für die anderen Zeiten leuchten.

- Wählen Sie die Sensortaste.

Der Zeitpunkt, zu dem der Garvorgang starten soll, erscheint im Display und leuchtet.
Der Garvorgang startet zum angezeigten Zeitpunkt und schaltet nach Ablauf der eingestellten Garzeit automatisch aus.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste.

Die eingestellte Garzeit erscheint und blinkt. und leuchten.

- Wenn Sie die **Garzeit** ändern möchten, bestätigen Sie mit *OK*.
- Wenn Sie das **Garzeitende** ändern möchten, drehen Sie den Drehwahlschalter < > nach rechts, bis das Symbol blinkt. Bestätigen Sie mit *OK*.

Die eingestellte Zeit erscheint und das entsprechende Symbol leuchtet.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die eingestellte Zeit erscheint und das entsprechende Symbol blinkt.

- Ändern Sie mit dem Drehwahlschalter < > die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste.

Die Zeit wurde geändert.

Bei einem Stromausfall werden die Zeiten gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie die Sensortaste.

Die eingestellte Garzeit erscheint und blinkt. und leuchten.

- Wenn Sie die **Garzeit** löschen möchten, bestätigen Sie mit *OK*.

- Wenn Sie das **Garzeitende** löschen möchten, drehen Sie den Drehwahlschalter < > nach rechts, bis das Symbol blinkt. Bestätigen Sie mit *OK*.

Die eingestellte Zeit erscheint und das entsprechende Symbol leuchtet.

- Drehen Sie den Drehwahlschalter < > nach links oder rechts, bis vier Striche --:-- erscheinen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste .

Die Zeit wurde gelöscht.

Wenn Sie die Garzeit löschen, wird der Zeitpunkt für das Garzeitende ebenfalls gelöscht und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Wenn Sie den Zeitpunkt für das Garzeitende löschen, startet der Garvorgang mit der eingestellten Garzeit.

Garraum vorheizen

Die Betriebsart Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

- Dunkle Brotteige sowie Roastbeef und Filet in den Betriebsarten Heissluft Plus und Ober-/Unterhitze
- Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis ca. 30 Minuten) sowie empfindliche Teige (z. B. Biskuit) in der Betriebsart Ober-/Unterhitze

Schnellaufheizen

Mit der Betriebsart Booster können Sie die Aufheizphase verkürzen.

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

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

Kurzzeit

Timer einstellen

Beispiel: Sie möchten Eier kochen und stellen einen Timer von 6 Minuten und 20 Sekunden ein.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie mit dem Drehwahlschalter < >.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

 blinkt und *0:00* erscheint.

- Stellen Sie mit dem Drehwahlschalter < > *6:20* Minuten:Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Timer wird gespeichert.

 und der ablaufende Timer erscheinen im Display, auch wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft.

Nach Ablauf des Timers blinkt 🔔, ein Signal ertönt und die Zeit wird hochgezählt.

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Timer ändern

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wählen Sie 🔔 mit dem Drehwahlschalter < >.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

🔔 blinkt und der eingestellte Timer erscheint.

- Ändern Sie mit dem Drehwahlschalter < > den Timer.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der geänderte Timer wird gespeichert.

Timer löschen

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wählen Sie 🔔 mit dem Drehwahlschalter < >.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

🔔 blinkt und der eingestellte Timer erscheint.

- Drehen Sie den Drehwahlschalter < > so lange nach links, bis *0:00* erscheint.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Timer wird gelöscht.

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.

Zubehör verwenden

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

Rost verwenden

- Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

Backformen verwenden

- Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.
- Wenn Sie Backformen, Auflaufformen und dergleichen verwenden, setzen Sie diese Formen mittig auf den Rost.

Backbleche verwenden

- Schieben Sie Backblech, Universalblech und Gourmet Back- und AirFry-Blech zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

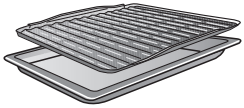
Tipp: Beim Backen mit dem Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71 rollen Sie den Teig erst auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und legen ihn anschliessend auf das gelochte Blech.

Rost mit Universalblech verwenden



- Legen Sie den Rost auf das Universalblech.
- Schieben Sie das Universalblech zwischen den Streben einer Ebene ein. Der Rost wird automatisch auf der oberen Strebe eingeschoben.

Grill- und Bratblech mit Universalblech verwenden



- Legen Sie das Grill- und Bratblech in das Universalblech.
- Schieben Sie das Universalblech mit dem Grill- und Bratblech zwischen den Streben einer Ebene ein.

Backstein verwenden

- Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.
- Setzen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein mit dem Rand nach hinten auf den Rost.
- Heizen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein 30 Minuten in der Betriebsart Ober-/Unterhitze bei einer Temperatur zwischen 200 °C und 250 °C vor.

Tipp: Ausführliche Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung für den Gourmet Back- und Pizzastein.

Gourmet-Bräter verwenden

Schäden am Email des Garraumbodens durch Wärmestau.

Wenn Sie den Miele Gourmet-Bräter HUB 5000/5001 in Ebene 1 einschieben, kann am Garraumboden durch den geringen Abstand ein Wärmestau entstehen: Das Email kann reissen oder abplatzen.

Schieben Sie den Miele Gourmet-Bräter HUB 5000/5001 **nicht** in Ebene 1 ein.

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

Verwenden Sie **im Allgemeinen Ebene 2** oder zum Überbacken Ebene 3 oder 4.

- Schieben Sie den Gourmet-Bräter zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

Je nach Ebene können Bräter und Deckel (wenn vorhanden) nicht zusammen eingesetzt werden, da die Gesamthöhe die verfügbare Höhe überschreitet.

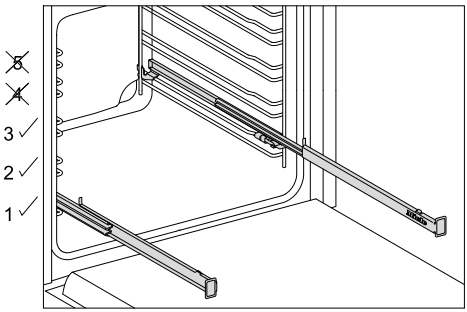
Tipp: Ausführliche Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung für den Gourmet-Bräter.

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein- und ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.



Sie können die FlexiClip-Vollauszüge nur in den Ebenen 1, 2 und 3 verwenden.

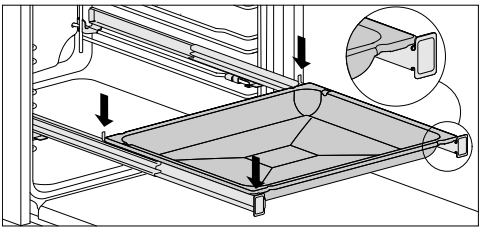
Eine Ebene des Aufnahmegitters besteht aus zwei Streben. Die FlexiClip-Vollauszüge werden jeweils auf den oberen Streben einer Ebene eingebaut.

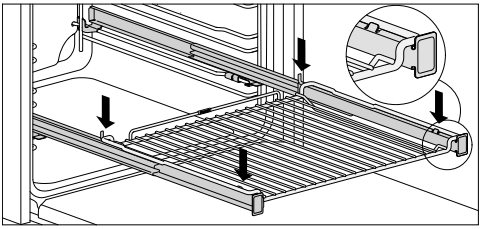
Um die FlexiClip-Vollauszüge für alle Lebensmittel zu nutzen, die in Ebene 2 gegart werden sollen, bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge in Ebene 1 ein.

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

Nur wenn die FlexiClip-Vollauszüge vollständig eingeschoben sind, werden die Zubehöre sicher zwischen den Rastelementen vorn und hinten eingesetzt und sind gegen Herunterrutschen gesichert.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.





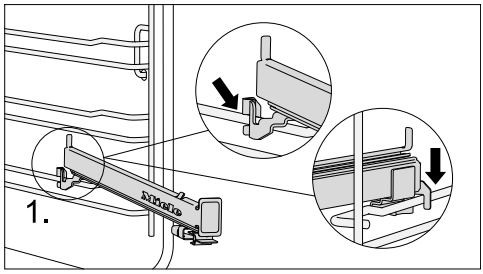
Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

- Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegt.
- Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten auf die FlexiClip-Vollauszüge.

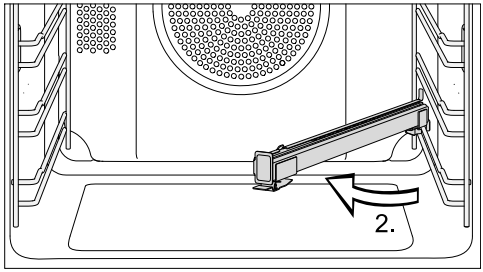
Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Ein- oder Ausbau **nicht** auseinander.

Der FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug wird auf der **rechten** Seite des Garraums eingebaut.

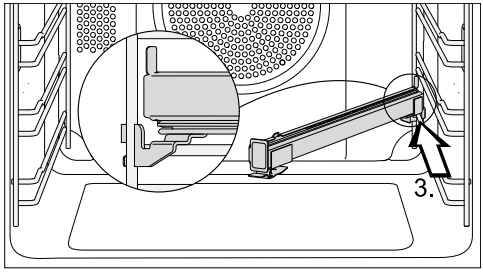
FlexiClip-Vollauszüge einbauen



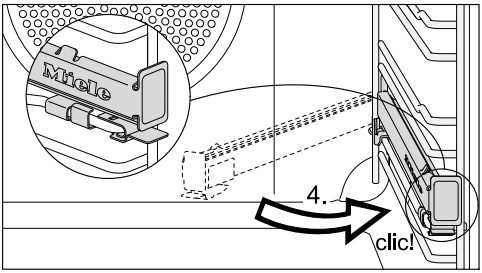
■ Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der oberen Strebe einer Ebene ein (1.).



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



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

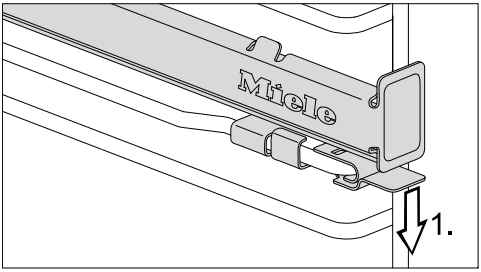


- Schwenken Sie den FlexiClip-Vollauszug zurück und rasten Sie ihn auf der oberen Strebe mit einem hörbaren Klick ein (4.).

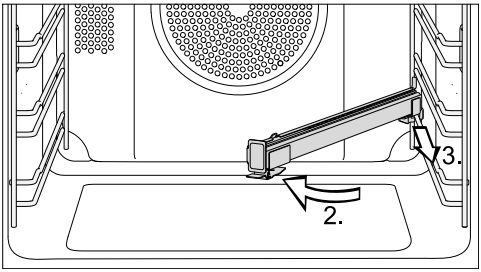
Tipp: Wenn die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, ziehen Sie sie einmal kräftig heraus.

FlexiClip-Vollauszüge ausbauen

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.



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



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

Backen

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

Tipps zum Backen

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

Backpapier verwenden

Miele Zubehöre wie z. B. das Universalblech sind PerfectClean veredelt. Im Allgemeinen müssen PerfectClean veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

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

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Temperatur wählen

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

Garzeit wählen

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

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

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

Heissluft Plus verwenden

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

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

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

Tipps

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

Intensivbacken verwenden

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

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

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

Ober-/Unterhitze verwenden

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

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

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

Heissluft Balance verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Braten

Tipps zum Braten

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

- Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
- Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäss** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.
- **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäss. Belegen Sie es mit Butter- oder Margarineflöckchen oder begiessen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei grossen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
- Giessen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

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

Temperatur wählen

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

■ Wählen Sie bei Heissluft Plus eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze.

■ Wählen Sie bei Fleischstücken, die mehr als 3 kg wiegen, eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Gartabelle angegeben. Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmässig und die Kruste wird nicht zu dick.

■ Wählen Sie beim Braten auf dem Rost eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im geschlossenen Gargefäss.

Garzeit wählen

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

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

- Rind/Wild: 15–18 min/cm
- Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 min/cm
- Roastbeef/Filet: 8–10 min/cm

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

Tipps

- Die Garzeit verlängert sich bei tiefgefrorenem Fleisch um ca. 20 Minuten pro kg.
- Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.

Hinweise zu den Betriebsarten

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

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

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

Heissluft Plus verwenden

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

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Heissluft Balance verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

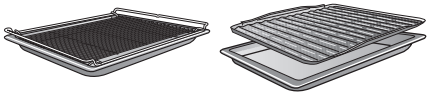
Grillen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heisse Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiss.
Schliessen Sie beim Grillen die Tür.

Tipps zum Grillen

- Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.
- Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fliessendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.
- Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.
- Säubern Sie flache Fische und Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können den Fisch auch mit Zitronensaft beträufeln.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden). Das Grill- und Bratblech schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit er weiterverwendet werden kann. Bepinseln Sie Rost oder Grill- und Bratblech mit Öl und legen Sie das Gargut darauf.

Verwenden Sie nicht das Backblech.



Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

- Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.
- Prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Temperatur wählen

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

Ebene wählen

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

Garzeit wählen

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

- **englisch/rosé**
  Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
- **medium**
  Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
- **durch**
  Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

Grill gross verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in grösseren Mengen und zum Überbacken in grossen Formen.

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

Umluftgrill verwenden

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut mit grösserem Durchmesser, wie z. B. Poulet.

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

Auftauen

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

- Wählen Sie die Betriebsart Heissluft Plus und eine Temperatur von 30–50 °C.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

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

Tipps

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

Niedertemperaturgaren

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

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

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

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

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

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

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

Ober-/Unterhitze verwenden

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

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

⚠ Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum.

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

Sterilisieren

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.
Beim einmaligen Sterilisieren von Hülsenfrüchten und Fleisch werden die Sporen des Clostridium-Botulinum-Bakteriums nicht ausreichend abgetötet. Dadurch können sich Toxine bilden, die zu schweren Vergiftungen führen. Diese Sporen werden erst durch ein weiteres Sterilisieren abgetötet.
Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in geschlossenen Dosen.
In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.

Obst und Gemüse vorbereiten

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie beim Fachhändler erhalten (Einmachgläser oder Gläser mit Schraubverschluss). Verwenden Sie nur unbeschädigte Gläser und Gummiringe.

- Spülen Sie die Gläser vor dem Sterilisieren heiss aus und füllen Sie sie bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Sterilisierguts mit einem sauberen Tuch und heissem Wasser und verschliessen Sie die Gläser.
- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart Heissluft Plus und eine Temperatur von 160–170 °C.
- Warten Sie bis zum “Perlen” (bis in den Gläsern gleichmässig Bläschen aufsteigen).

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

Obst und Gurken sterilisieren

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

Gemüse sterilisieren

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

	/	/
Obst	–/–	30 °C 25–35 min
Gurken	–/–	30 °C 25–30 min
Randen	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bohnen (grün oder gelb)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/ Sterilisiertemperatur und -zeit, sobald das “Perlen” zu sehen ist
/ Nachwärmtemperatur und -zeit

Gläser nach dem Sterilisieren entnehmen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Die Gläser sind nach dem Sterilisieren sehr heiss.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen der Gläser.

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Kochen Sie Hülsenfrüchte und Fleisch nach dem Abkühlen innerhalb von 2 Tagen **immer** ein zweites Mal ein.

- Entfernen Sie bei Sterilisiergläsern die Verschlüsse und prüfen Sie anschliessend, ob alle Gläser geschlossen sind.

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

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

Dörren

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

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

- Schälen und entkernen Sie das Trockengut, falls erforderlich, und zerkleinern Sie es.
- Verteilen Sie das Trockengut je nach Grösse möglichst einlagig gleichmässig auf Rost oder Universalblech.

Tipp: Sie können auch das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech verwenden, falls vorhanden.

- Trocknen Sie auf maximal 2 Ebenen gleichzeitig.
  Schieben Sie das Trockengut in die Ebenen 1+3.
  Wenn Sie Rost und Universalblech verwenden, schieben Sie das Universalbech unterhalb des Rosts ein.
- Wählen Sie Heissluft Plus.
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Trocknungszeit ein.
- Wenden Sie das Trockengut auf dem Universalblech in regelmässigen Abständen.

Bei ganzem und halbiertem Trockengut verlängern sich die Trocknungszeiten.

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

Betriebsart, Temperatur, Trocknungszeit, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze

*Trocknen Sie Kräuter nur auf dem Universalblech in Ebene 2 und verwenden Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze, da bei der Betriebsart Heissluft Plus das Gebläse eingeschaltet ist.

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

Trockengut entnehmen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Trockenguts.

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

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

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

Geschirr wärmen

Verwenden Sie zum Geschirr wärmen die Betriebsart Heissluft Plus.

Wärmen Sie nur temperaturbeständiges Geschirr.

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

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

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr aus dem Garraum heraus.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Tipps für Kuchen, Pizza und Baguettes

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

Tipps für Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte zubereiten

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

- Wählen Sie die auf der Verpackung empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.

- Schieben Sie das Gericht in die auf der Verpackung empfohlene Ebene in den vorgeheizten Garraum.
- Prüfen Sie das Gericht nach der kürzeren auf der Verpackung empfohlenen Garzeit.

Gut zu wissen

Gartabellen

Rührteig

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

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/–HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze, Heissluft Balance

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.
Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

1 Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

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

3 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein. Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

4 Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

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

Mürbeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Guetzli (1 Blech)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Guetzli (2 Bleche)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Spritzgebäck* (1 Blech)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Spritzgebäck* (2 Bleche)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Tortenboden (Rost, Tortenbodenform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Käsekuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (Rost, Springform, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Apfelkuchen gedeckt (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Obstkuchen mit Guss (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Obstkuchen mit Guss (1 Blech)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Wähe süss (1 Blech)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/-HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heissluft Plus, Heissluft Balance, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.
Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

[1] Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

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

[3] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein.

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

Gut zu wissen

Hefeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Gugelhopf (Rost, Gugelhopfform, ∅ 24 cm)[1]	Heissluft Plus	150–160	1	2	50–60
	Ober-/Unterhitze	160–170	1	1	50–60
Christstollen (1 Blech)	Heissluft Plus	150–160	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	160–170	1	2	55–65
Streuselkuchen mit/ohne Obst (1 Blech)	Heissluft Plus	160–170	1	2	40–50
	Ober-/Unterhitze	170–180	2	3	45–55
Obstkuchen (1 Blech)	Heissluft Plus	160–170	1	2	45–55
	Ober-/Unterhitze	170–180	2	3	45–55
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (1 Blech)	Heissluft Plus	160–170	1	2	25–35
Apfeltaschen/Rosinenschnecken (2 Bleche)	Heissluft Plus	160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Weissbrot, freigeschoben (1 Blech)	Heissluft Plus	180–190	1	2	35–45
	Ober-/Unterhitze	190–200	1	2	30–40
Weissbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heissluft Plus	180–190	1	2	35–45
	Ober-/Unterhitze	190–200[2]	1	2	30–40
Vollkornbrot (Rost, Kastenform, 30 cm)[1]	Heissluft Plus	180–190	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	210–220[2]	1	2	45–55
Hefeteig aufgehen lassen (Rost)	Ober-/Unterhitze	30–35	–[4]	–[4]	–

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/-HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze

[1] Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

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

[3] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein.

[4] Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäss darauf. Je nach Grösse des Gefässes können Sie auch die Aufnahmegitter herausnehmen.

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

Quark-Öl-Teig

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

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/ -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze

[1] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (wenn vorhanden) in der unteren Ebene ein.

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

Biskuitteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 –HFC	[min]
Biskuitboden (2 Eier) (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Ober-/Unterhitze	160–170[2]	1	2	15–25
Biskuitboden (4–6 Eier) (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Ober-/Unterhitze	150–160[2]	1	2	30–40
Wasserbiskuit* (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Heissluft Plus	180[2]	1	2	20–30
	Ober-/Unterhitze	150–170[2]	1	2	25–45
	Heissluft Balance	200	1	2	25–35
Biskuitplatte (1 Blech)	Ober-/Unterhitze	180–190[2]	1	2	15–25

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/–HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze, Heissluft Balance

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.
Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

[1] Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie mittig auf den Rost.

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

Gut zu wissen

Brandteig, Blätterteig, Eiweissgebäck

Kuchen/Gebäck (Zubehör)	▭	[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Ofenküchlein (1 Blech)	Heissluft Plus	160–170	1	2	30–40
Blätterteigtaschen (1 Blech)	Heissluft Plus	180–190	1	2	20–30
Blätterteigtaschen (2 Bleche)	Heissluft Plus	180–190	1+3[1]	1+3	20–30[2]
Makronen (1 Blech)	Heissluft Plus	120–130	1	2	25–50
Makronen (2 Bleche)	Heissluft Plus	120–130	1+3[1]	1+3	25–50[2]
Meringue (1 Blech, 6 Stück à ∅ 6 cm)	Heissluft Plus	80–100	1	2	120–150
Meringue (2 Bleche, je 6 Stück à ∅ 6 cm)	Heissluft Plus	80–100	1+3[1]	1+3	150–180

▭ Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/ -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heissluft Plus

[1] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (wenn vorhanden) in der unteren Ebene ein.

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

Pikantes

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Wähe pikant (1 Blech)		220–230[1]	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Zwiebelkuchen (1 Blech)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, Hefeteig (1 Blech)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, Quark-Öl-Teig (1 Blech)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Tiefkühlpizza, vorgebacken (Rost)		200–210	1	2	20–25
Toast* (Rost)		250	–	3	6–9
Überbackenes/Gratiniertes (z. B. Toast) (Rost auf Universalblech)		250[2]	2	3	3–6
Grillgemüse (Rost auf Universalblech)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 Universalblech)		180–190	1	2	40–60

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/-HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heissluft Plus, Heissluft Balance, Grill gross, Umluftgrill

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

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

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

3 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

Gut zu wissen

Rind

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Rindsschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	Heissluft Plus 2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	Ober-/Unterhitze 2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
	Heissluft Balance	180–190	2[6]	160–180[8]	–
Rindsfilet, ca. 1 kg (Universalblech)	Ober-/Unterhitze 2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Rindsfilet “englisch”, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Rindsfilet “medium”, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Rindsfilet “durch”, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (Universalblech)	Ober-/Unterhitze 2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef “englisch”, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef “medium”, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef “durch”, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, Hacktätschli* (Rost in Ebene 4 und Universalblech in Ebene 1)	Grill gross	280[5]	4	15–25[9]	–

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze, Heissluft Balance, Grill gross

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst in der Pfanne auf dem Kochfeld an.

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

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

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

6 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

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

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

9 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

10 Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Kalb

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	7 [°C]
Kalbsschmorbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)	2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	–
	2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	–
Kalbsfilet, ca. 1 kg (Universalblech)	2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Kalbsfilet “rosé”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Kalbsfilet “medium”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Kalbsfilet “durch”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Kalbsrücken “rosé”, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Kalbsrücken “medium”, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Kalbsrücken “durch”, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

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

[1] Verwenden Sie Rost und Universalblech.

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

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

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

[5] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (wenn vorhanden).

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

[7] Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Gut zu wissen

Schwein

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Schweinsbraten/Nackenbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	Heissluft Plus	160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
	Ober-/Unterhitze	180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Schweinsbraten mit Schwarte, ca. 2 kg (Bräter)	Heissluft Plus	180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
	Ober-/Unterhitze	190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Schweinsfilet, ca. 350 g[1]	Ober-/Unterhitze[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Schinkenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)	Heissluft Balance	160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Rippli, ca. 1 kg (Universalblech)	Heissluft Plus	150–160	2[5]	50–60	63–68
Rippli, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Hackbraten, ca. 1 kg (Universalblech)	Heissluft Plus	170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
	Ober-/Unterhitze	190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Frühstücksspeck/Bacon[1]	Grill gross	280[4]	4	3–5	–
Bratwurst[1]	Grill gross	250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze, Heissluft Balance, Grill gross

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst in der Pfanne auf dem Kochfeld an.

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

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

5 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

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

7 Giessen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

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

9 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

10 Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Lamm, Wild

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	6 [°C]
Lammgigot mit Knochen, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		170–180	2[4]	100–120[5]	64–82
Lammnierstück (Universalblech)	1	180–190[2]	2[4]	10–20	53–80
Lammnierstück (Rost und Universalblech)	1	95–105[3]	2[4]	40–60	54–66
Hirschrücken ohne Knochen (Universalblech)	1	160–170[2]	2[4]	70–90	60–81
Rehrücken ohne Knochen (Universalblech)	1	140–150[2]	2[4]	25–35	60–81
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	1	170–180	2[4]	100–120[5]	80–90

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

[1] Braten Sie das Fleisch zuerst in der Pfanne auf dem Kochfeld an.

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

[3] Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. Verringern Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben.

[4] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (wenn vorhanden).

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

[6] Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Gut zu wissen

Geflügel, Fisch

Gargut (Zubehör)	▭	[°C]	5 1	[min]	7 [°C]
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech)	Heissluft Plus	170–180	2[3]	55–65	85–90
Poulet, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech)	Umluftgrill	180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Geflügel, ca. 2 kg (Bräter)	Heissluft Plus	180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
	Ober-/Unterhitze	190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Geflügel, ca. 4 kg (Bräter)	Heissluft Plus	160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
	Ober-/Unterhitze	180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Fisch, 200–300 g (z. B. Forellen) (Universalblech)	Ober-/Unterhitze	210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Fisch, 1–1,5 kg (z. B. Lachsforellen) (Universalblech)	Ober-/Unterhitze	210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech)	Heissluft Balance	200–210	2[3]	25–30	75–80

▭ Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heissluft Plus, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Heissluft Balance

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

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

[3] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (wenn vorhanden).

[4] Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

[5] Giessen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an.

[6] Giessen Sie nach 30 Minuten ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

[7] Wenn Sie ein Speisenthermometer verwenden, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

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

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

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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

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

Zubehör ausbauen oder herausnehmen

Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolysereinigung wird das Zubehör beschädigt.
Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für die Aufnahmegitter, die FlexiClip-Vollauszüge, den Rost und weiteres nachkaufbares Zubehör.

Wir empfehlen, das Zubehör zur bequemeren manuellen Reinigung auszubauen oder aus dem Garraum zu nehmen.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter und die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) aus.
- Nehmen Sie alle Zubehöre aus dem Garraum.

Front reinigen

- Reinigen Sie die Front mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Front anschliessend mit einem weichen Tuch.

Tipp: Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Microfasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

Garraum

Garraum manuell reinigen

Statt mit der Funktion Pyrolyse können Sie den Garraum je nach Verschmutzungsgrad manuell reinigen.

Sie können den Garraum bequemer reinigen, wenn Sie die Tür, die Zubehöre und die Aufnahmegitter ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

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

- Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Microfasertuch.
- Entfernen Sie festgebackene Verschmutzungen gegebenenfalls mit der harten Seite eines Geschirrreinigungsschwamms.
  Sie können auch einen Glasschaber oder eine Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem weichen Tuch.

Garraum mit Pyrolyse reinigen

Statt manuell können Sie den Garraum je nach Verschmutzungsgrad mit der Funktion Pyrolyse reinigen.

Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolysereinigung wird das Zubehör beschädigt.
Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für die Aufnahmegitter und nachkaufbares Zubehör.

Grobe Verschmutzungen im Garraum können zu starker Rauchentwicklung führen.
Durch festgebackene Rückstände können bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen auf emaillierten Oberflächen entstehen.
Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und lösen Sie festgebackene Rückstände auf emaillierten Oberflächen mit einem Glasschaber.

- Nehmen Sie das Zubehör (auch die Aufnahmegitter) aus dem Garraum heraus.

Pyrolysereinigung starten

⚠ Verletzungsgefahr durch schädliche Dämpfe.
Bei der Pyrolysereinigung können Dämpfe freigesetzt werden, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.
Halten Sie sich während der Pyrolysereinigung nicht längere Zeit in der Küche auf und hindern Sie Kinder und Haustiere daran, die Küche zu betreten.
Sorgen Sie während der Pyrolysereinigung für eine gute Durchlüftung der Küche. Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Bei der Pyrolysereinigung erwärmt sich der Backofen stärker als im normalen Betrieb.
Hindern Sie Kinder daran, den Backofen während der Pyrolysereinigung zu berühren.

- Wählen Sie Pyrolyse.

PY 1 erscheint. Die Ziffer blinkt.

Mit dem Drehwähler < > können Sie zwischen *PY 1*, *PY 2* und *PY 3* wählen.

- Wählen Sie die gewünschte Pyrolysestufe.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display erscheinen *PY* und 🔒.

Während 🔒 blinkt, wird die Tür automatisch verriegelt. Sobald die Tür verriegelt ist, leuchtet 🔒 und die Dauer der Pyrolysereinigung erscheint.

Anschliessend schalten Garraumbeheizung und Kühlgebläse automatisch ein.

Die Pyrolysereinigung startet. Ihre Dauer ist nicht veränderbar.

Die Garraumbeleuchtung ist während der Pyrolysereinigung ausgeschaltet.

Wenn Sie während der Pyrolysereinigung eine Kurzzeit einstellen, wird der Ablauf der Kurzzeit vorrangig angezeigt. Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signal, blinkt 🔔 und wird die Zeit hochgezählt. Sobald Sie die Sensortaste 🕘 wählen, schalten akustische und optische Signale aus. Die verbleibende Pyrolysedauer erscheint wieder.

Pyrolysereinigung zeitverzögert starten

Starten Sie die Pyrolysereinigung wie beschrieben und verschieben Sie innerhalb der ersten fünf Minuten die Endezeit.

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.

🕘 blinkt.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

- Verschieben Sie die Endezeit mit dem Drehwähler < >.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Solange ⏱ blinkt wird, wird die aus aktueller Tageszeit plus Dauer der gewählten Pyrolysereinigung errechnete Endezeit angezeigt.

Wenn ⏱ leuchtet, erscheint der Startzeitpunkt der Pyrolysereinigung.

Sobald der Startzeitpunkt erreicht ist, schalten Garraumbeheizung und Kühlgebläse ein und der Ablauf der Pyrolysedauer kann verfolgt werden.

Tipp: Solange der Startzeitpunkt noch nicht erreicht ist, können Sie mit der Sensortaste 🕘 die Endezeit jederzeit wieder für 15 Sekunden anzeigen lassen und ändern.

Nach Ablauf der Pyrolysereinigung

Zuerst erscheinen *0:00*, 🔒 und ⏱.

Solange 🔒 leuchtet, ist die Tür noch verriegelt. Wenn 🔒 blinkt, wird die Tür entriegelt.



Sobald die Tür entriegelt ist:

- 🔒 erlischt.
- ⏱ blinkt.
- Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Nach der Pyrolysereinigung ist der Backofen noch sehr heiss. Sie können sich an Heizkörpern und Garraum verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper und den Garraum erst abkühlen, bevor Sie eventuelle Pyrolyserückstände entfernen.

- Reinigen Sie den Garraum von eventuellen Pyrolyserückständen (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können.

Die meisten Rückstände können Sie mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Je nach Verschmutzungsgrad kann sich auf der Türinnenscheibe ein sichtbarer Belag niederschlagen. Diesen können Sie mit einem Geschirrreinigungsschwamm, einem Glasschaber oder einer Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) und Handspülmittel entfernen.

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

Emaillierte Oberflächen können sich durch übergelaufene Obstsäfte dauerhaft verfärben. Diese Farbveränderungen beeinträchtigen nicht die Eigenschaften des Emails.
Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen.

Pyrolysereinigung wird abgebrochen

Generell bleibt nach Abbruch der Pyrolysereinigung die Tür verriegelt, bis die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist. 🔒 leuchtet so lange, bis die Garraumtemperatur unter diesen Wert gesunken ist. Wenn 🔒 blinkt, wird die Tür entriegelt.

Folgende Ereignisse führen zum Abbruch der Pyrolysereinigung:

- Sie drehen den Betriebsartenwähler auf eine andere Betriebsart oder auf Position **0**.

  Drehen Sie den Betriebsartenwähler wieder auf Pyrolyse, wenn Sie die Pyrolysereinigung erneut starten wollen.

- Das Elektronetz fällt aus.

  Nach Netzrückkehr leuchtet PY so lange, bis die Garraumtemperatur unter 280 °C gesunken ist. Danach blinkt 🔒 und die Tür wird entriegelt. Anschliessend blinkt PY.

■ Wenn Sie die Pyrolysereinigung erneut starten wollen, bestätigen Sie mit *OK*. Danach können Sie die gewünschte Pyrolysereinigung wieder auswählen und starten.

Sobald Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** drehen, blinkt PY weiterhin. Geben Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel “Einstellungen”).

Aufnahmegitter

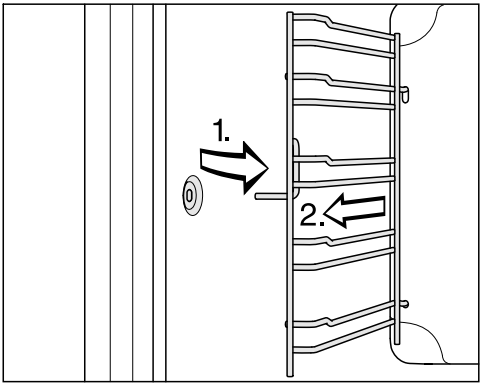
Wir empfehlen, die Aufnahmegitter zur bequemeren manuellen Reinigung auszubauen.

Aufnahmegitter aus- und einbauen

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

Sie können die FlexiClip-Vollauszüge vorher separat ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.



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

■ Bauen Sie die Aufnahmegitter in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

■ Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) wieder ein.

Aufnahmegitter reinigen

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

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

Voraussetzung: Die Aufnahmegitter wurden ausgebaut.

- Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Microfasertuch.
- Entfernen Sie festgebackene Verschmutzungen gegebenenfalls mit der harten Seite eines Geschirrreinigungsschwamms.
  Ausser bei den FlexiClip-Vollauszügen können Sie auch einen Glasschaber oder eine Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem weichen Tuch.

FlexiClip-Vollauszüge

Wir empfehlen, die FlexiClip-Vollauszüge zur bequemeren manuellen Reinigung auszubauen.

FlexiClip-Vollauszüge reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

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

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

Voraussetzung: Die FlexiClip-Vollauszüge wurden ausgebaut.

- Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Microfasertuch.
- Entfernen Sie festgebackene Verschmutzungen gegebenenfalls mit der harten Seite eines Geschirrreinigungsschwammes.
  Verwenden Sie keine Edelstahlspiralen, da diese die Oberflächen zerkratzen können.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem weichen Tuch.

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

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

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

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

Rost

Wir empfehlen, den Rost zur bequemeren manuellen Reinigung aus dem Garraum zu nehmen.

Rost reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können auf Oberflächen bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese Flecken beeinträchtigen nicht die Gebrauchseigenschaften.
Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

Voraussetzung: Der Rost wurde aus dem Garraum genommen.

- Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Microfasertuch.
- Entfernen Sie festgebackene Verschmutzungen gegebenenfalls mit der harten Seite eines Geschirrreinigungsschwammes.
  Sie können auch einen Glasschaber oder eine Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem weichen Tuch.

Backbleche und Backformen

Wir empfehlen, die Backbleche und Backformen zur bequemeren Reinigung aus dem Garraum zu nehmen.

PerfectClean veredelte Backbleche und Backformen reinigen

Voraussetzung: Die Backbleche und Backformen wurden aus dem Garraum genommen.

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

Beschädigung der PerfectClean veredelten Oberflächen.
Die PerfectClean veredelten Oberflächen können in der Geschirrspülmaschine beschädigt werden.
Reinigen Sie PerfectClean veredelte Teile **niemals** in der Geschirrspülmaschine.

Beeinträchtigung des Antihafteffekts.
Der Antihafteffekt der PerfectClean veredelten Oberflächen kann durch Rückstände von Reinigungsmitteln und Lebensmitteln beeinträchtigt werden.
Entfernen Sie immer alle Rückstände von PerfectClean veredelten Oberflächen.

- Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Microfasertuch.
- Entfernen Sie festgebackene Verschmutzungen gegebenenfalls mit der harten Seite eines Geschirrreinigungsschwammes.
  Sie können auch einen Glasschaber oder eine Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem weichen Tuch.

Gourmet Back- und Pizzastein

Wir empfehlen, den Gourmet Back- und Pizzastein zur bequemeren Reinigung aus dem Garraum zu nehmen.

Gourmet Back- und Pizzastein und Holzschieber reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backstein wird im Betrieb heiss und speichert die Hitze.
Sie können sich am Backstein verbrennen.
Lassen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein vor der manuellen Reinigung erst im Garraum abkühlen.

Grosse Temperaturunterschiede können den Backstein beschädigen.
Stellen Sie den heissen Backstein nicht auf kalte Oberflächen wie z. B. Fliesen oder Stein.
Reinigen Sie den heissen Backstein nicht mit kaltem Wasser.

Wenn der Backstein in der Geschirrspülmaschine oder mit Pyrolyse gereinigt wird, kann er beschädigt werden.
Reinigen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein ausschliesslich manuell.

Wenn der Holzschieber in der Geschirrspülmaschine gereinigt wird oder lange im Wasser liegt, wird er beschädigt. Das Holz weicht auf und verformt sich.
Da der Holzschieber aus unbehandeltem Holz besteht, können Fett oder Belag, wie Tomatensauce, deutliche Verfärbungen hinterlassen.
Spülen Sie den Holzschieber kurz ab und trocknen Sie ihn anschliessend ab.

Voraussetzung: Der Gourmet Back- und Pizzastein wurde aus dem Garraum genommen.

- Reinigen Sie den Backstein und den Holzschieber mit warmem Wasser und Handspülmittel.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch.

Tipps

- Festgebackene Rückstände entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber oder nach vorherigem Einweichen. Sie können den Backstein in heissem Wasser einweichen und zusätzlich weissen Essig in das Einweichwasser geben. Da die Unterseite nicht glasiert ist, können Fett oder Belag, wie Tomatensauce, deutliche Verfärbungen hinterlassen.
- Matte Stellen, z. B. Fettspritzer von Käse, können Sie mit Scheuermilch entfernen.

Gourmet-Bräter mit Deckel

Wir empfehlen, den Gourmet-Bräter mit Deckel zur bequemeren Reinigung aus dem Garraum zu nehmen.

Gourmet-Bräter reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

Scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie Grill- und Backofensprays, Flecken- und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche oder scharfe Gegenstände können die Antihaftversiegelung beschädigen.
Reinigen Sie den Bräter nur mit heisser Spülmittellauge und einer weichen Bürste oder einem weichen Schwamm. Stärkere Verschmutzungen können Sie durch Einweichen mit Spülmittellauge entfernen.

Voraussetzung: Der Gourmet-Bräter wurde aus dem Garraum genommen.

- Reinigen Sie den Bräter mit heisser Spülmittellauge und einer weichen Bürste oder einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie den Deckel (wenn vorhanden) mit einem weichen Spültuch, warmem Wasser und Handspülmittel.

Tipp: Sie können den Bräter und den Deckel (wenn vorhanden) auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Unter ungünstigen Umständen kann der Boden des Bräters fleckig werden. Die Funktion wird jedoch nicht beeinträchtigt.

Tür

Die Tür wiegt ca. 10 kg.

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

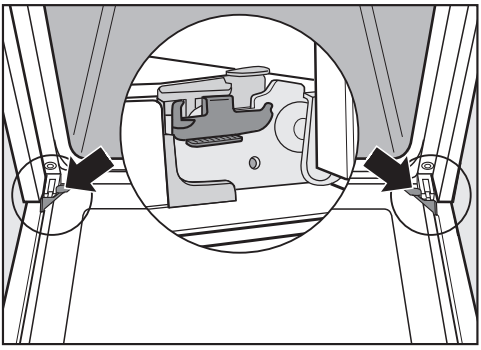
Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Aussenscheibe kühl bleibt.

Um die Türscheiben zu reinigen, gehen Sie folgendermassen vor:

1. Tür ausbauen
2. Tür auseinanderbauen
3. Türscheiben reinigen
4. Tür zusammenbauen
5. Tür einbauen

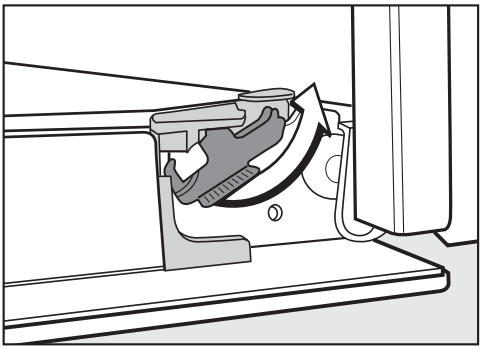
Tür ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an heissen Oberflächen verbrennen.
Lassen Sie den Backofen erst abkühlen, bevor Sie die Tür ausbauen.



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

■ Öffnen Sie die Tür vollständig.



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

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

■ Schliessen Sie die Tür bis zum Anschlag.

Die Tür wiegt ca. 10 kg.



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

Tür auseinanderbauen

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

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

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

Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.

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

Beachten Sie bei der Reinigung der Türscheiben auch die Hinweise, die für die Backofenfront gelten.

Die einzelnen Seiten der Türscheiben sind unterschiedlich beschichtet. Die dem Garraum zugewandten Seiten wirken wärmereflektierend.

Der Backofen wird beschädigt, wenn die Türscheiben falsch herum eingesetzt werden.

Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Türscheiben wieder in der richtigen Position einsetzen.

Die Oberfläche der Aluminiumprofile wird durch Backofenreiniger beschädigt.

Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.

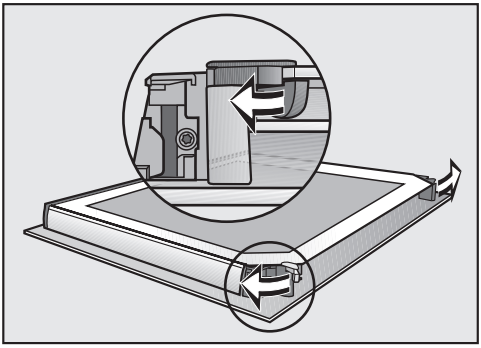
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

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

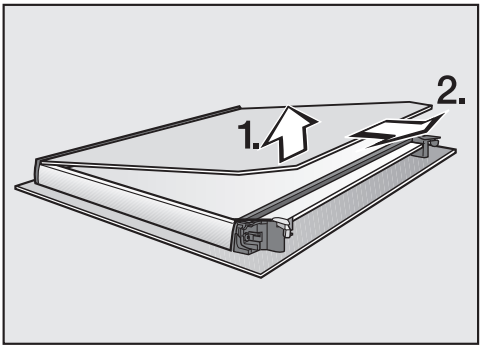
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

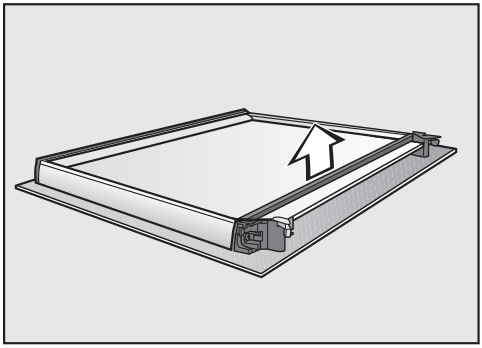


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach aussen.

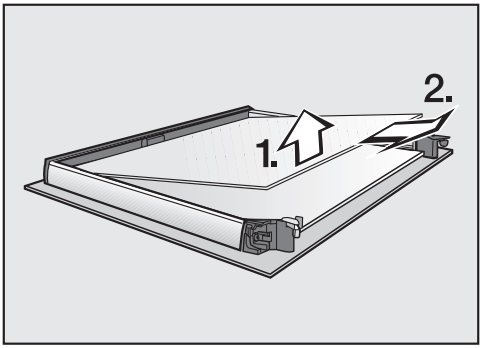
Bauen Sie nacheinander die Türinnenscheibe und die beiden mittleren Türscheiben aus:



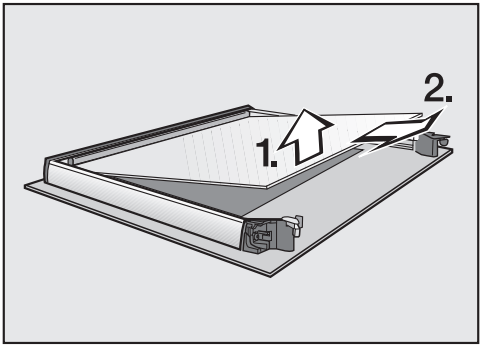
- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.



- Nehmen Sie die Dichtung ab.



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



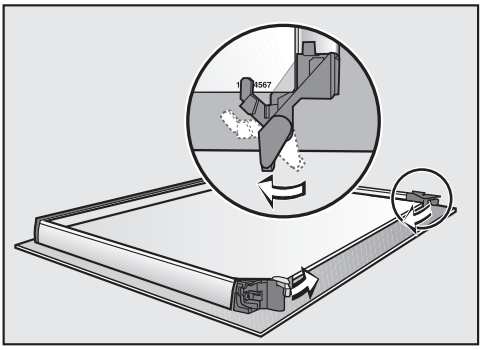
- Heben Sie die untere der beiden mittleren Scheiben leicht an und ziehen Sie sie heraus.

- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

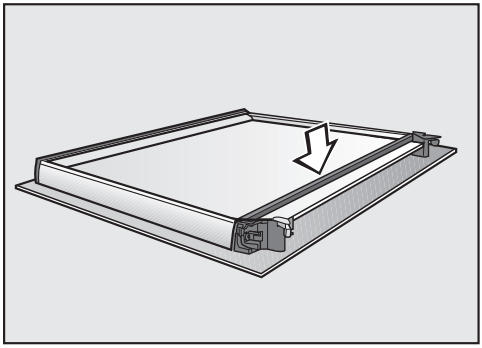
Bauen Sie die Tür anschliessend wieder sorgfältig zusammen:

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

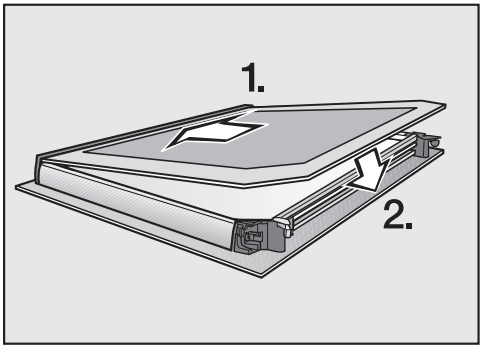
- Setzen Sie die untere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt).



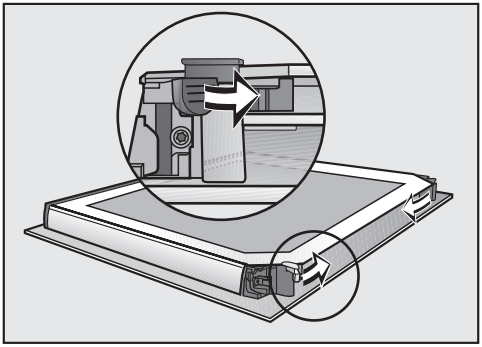
- Drehen Sie die Arretierungen für die Türscheiben nach innen, so dass die Arretierungen auf der unteren der beiden mittleren Türscheiben liegen.
- Setzen Sie die obere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (nicht spiegelverkehrt).
  Die Türscheibe muss auf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



- Setzen Sie die Dichtung ein.



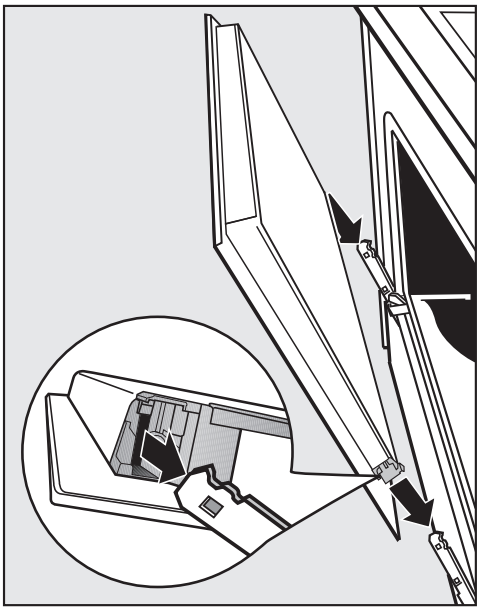
- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



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

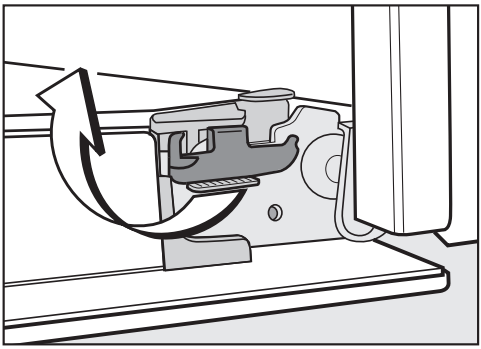
Die Tür ist wieder zusammengebaut.

Tür einbauen



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

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



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

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.ch/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

Hinweise im Display

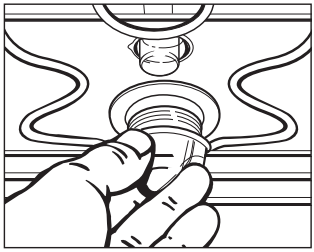
Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Abhängig vom Status der Einstellung *P 1* wird die Tageszeit bei ausgeschaltetem Backofen nicht angezeigt und das Display ist dunkel. ■ Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie bei der Einstellung *P 1* den Status *5 1* (siehe Kapitel “Einstellungen”).
	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Backofens in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Die Tageszeit ist nicht korrekt oder *CANC* **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war ausgefallen. ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel “Einstellungen”). Auch Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingegeben werden.
0:00 **erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt das Symbol . Eventuell ertönt auch ein Signal.**	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
PY **leuchtet oder blinkt im Display.**	Das Elektronetz war ausgefallen und die Pyrolysereinigung wurde dadurch abgebrochen. Solange die Garraumtemperatur höher als 280 °C ist, leuchtet und die Tür bleibt verriegelt. ■ Sobald Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** drehen, blinkt *PY* weiterhin. Geben Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel “Einstellungen”).

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
F 32 **erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schliesst nicht. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und wählen Sie die gewünschte Pyrolysereinigung erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F 33 **erscheint im Display.**	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F XX **erscheint im Display.**	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.

Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
Sie hören keinen Signalton.	Der Signalton ist ausgeschaltet. ■ Schalten Sie den Signalton ein (siehe Kapitel “Einstellungen”).
Der Garraum wird nicht heiss.	Die Inbetriebnahmesperre *LOC* ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel “Einstellungen”).
	Die Messeschaltung *MES* ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Messeschaltung aus (siehe Kapitel “Einstellungen”).
	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.

Problem	Ursache und Behebung
Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.	In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett. ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben. Sie erhalten das Miele Spezialfett über ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.
Die Tür lässt sich nach der Pyrolysereinigung nicht öffnen.	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**. ■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
Die Garraumbeleuchtung schaltet aus, obwohl der Betriebsartenwähler auf Position Beleuchtung ☼ steht.	Auf der Position Beleuchtung ☼ wird die Garraumbeleuchtung für ca. 20 Minuten eingeschaltet. Anschliessend schaltet die Garraumbeleuchtung automatisch aus.
Die obere Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein. ■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung(en) der Elektroinstallation aus. ■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Sockel G9). ■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts. ■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf. Sie haben die Betriebsart Heissluft Balance gewählt. In dieser Betriebsart schaltet die Garraumbeleuchtung nicht ein.

Probleme beheben

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt länger.
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr grossen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück. ■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.

Ungewöhnliche Geräusche

Problem	Ursache und Behebung
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann. Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

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

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

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

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

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

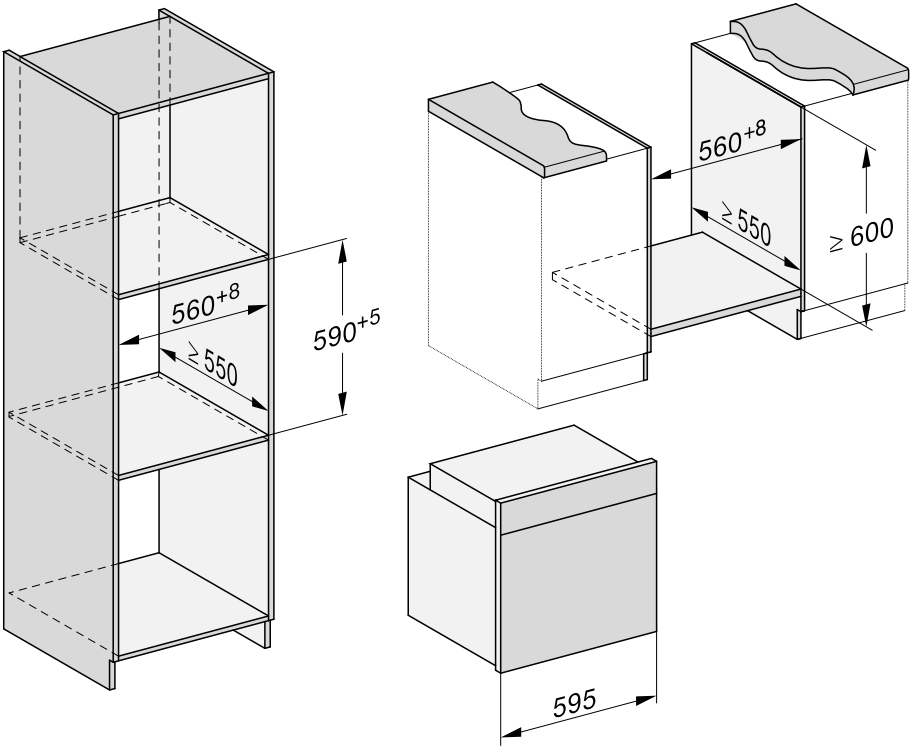
Installation

Einbaumasse

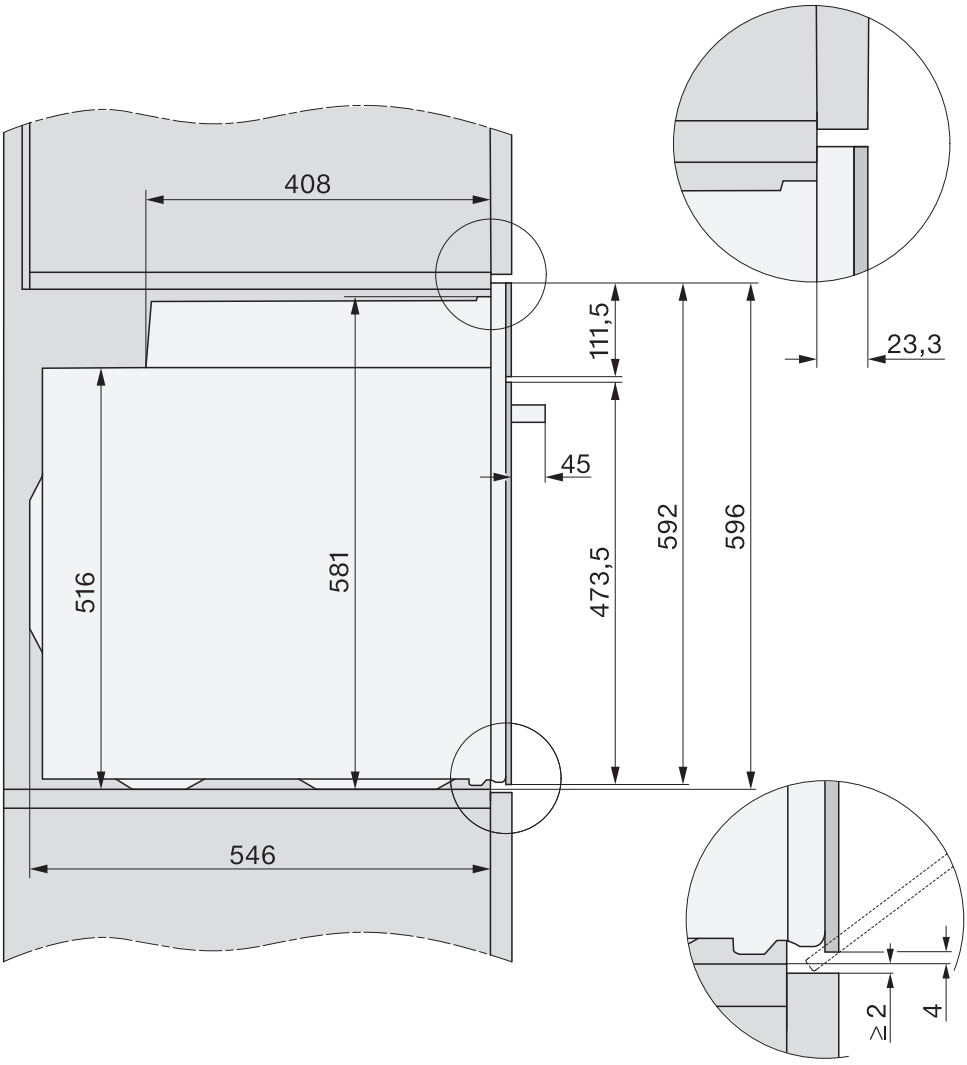
Die Massangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-60

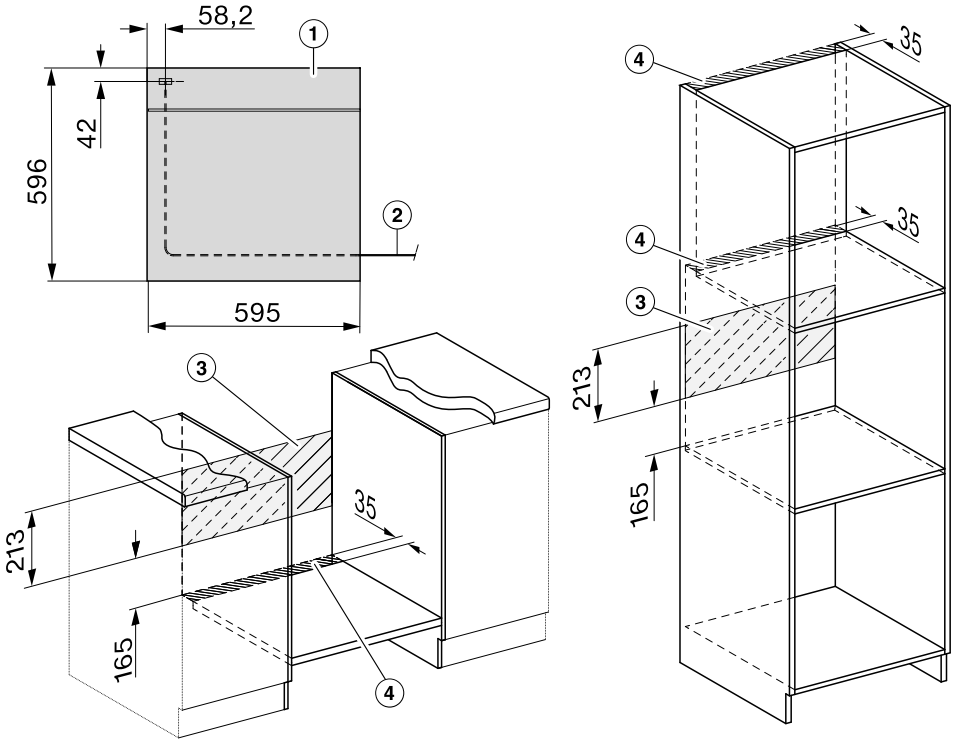
Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



Seitenansicht H 24xx



Anschlüsse und Belüftung H xxxx-60



① Ansicht von vorn

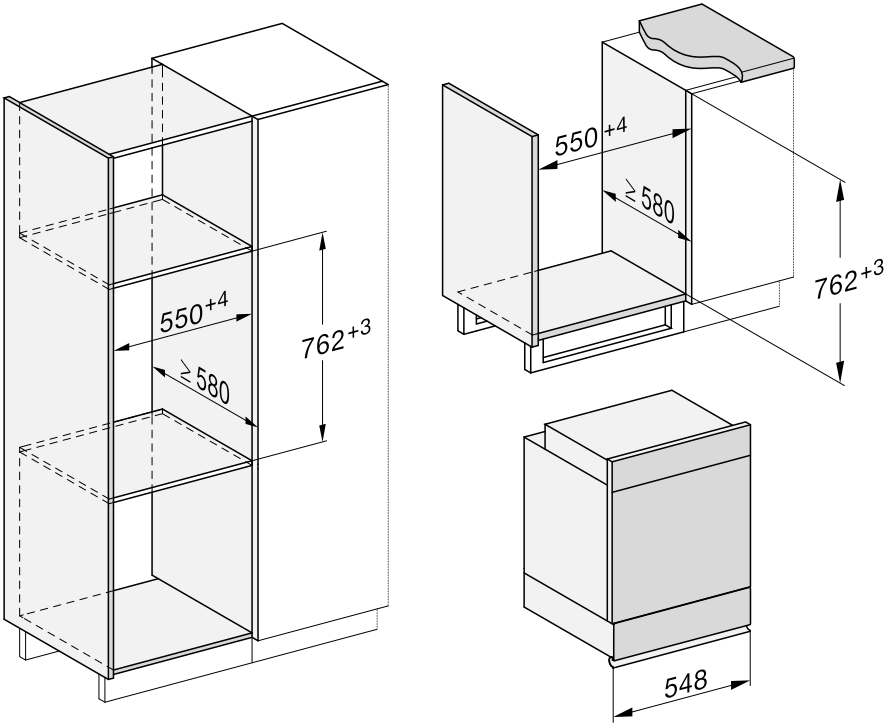
② Der Backofen muss mit einer Anschlussleitung vom Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

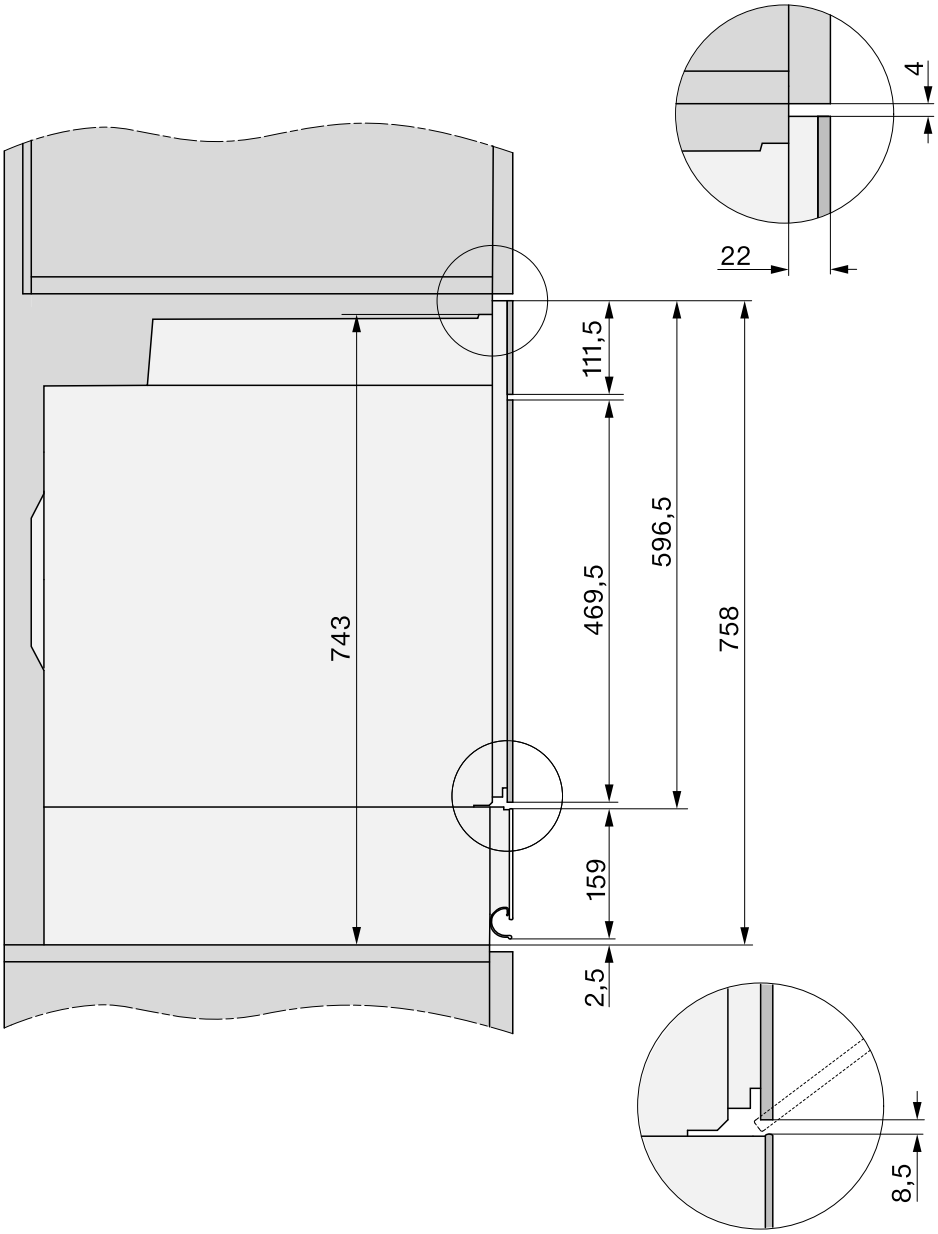
④ Belüftungsausschnitt min. 150 cm^2

Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-55

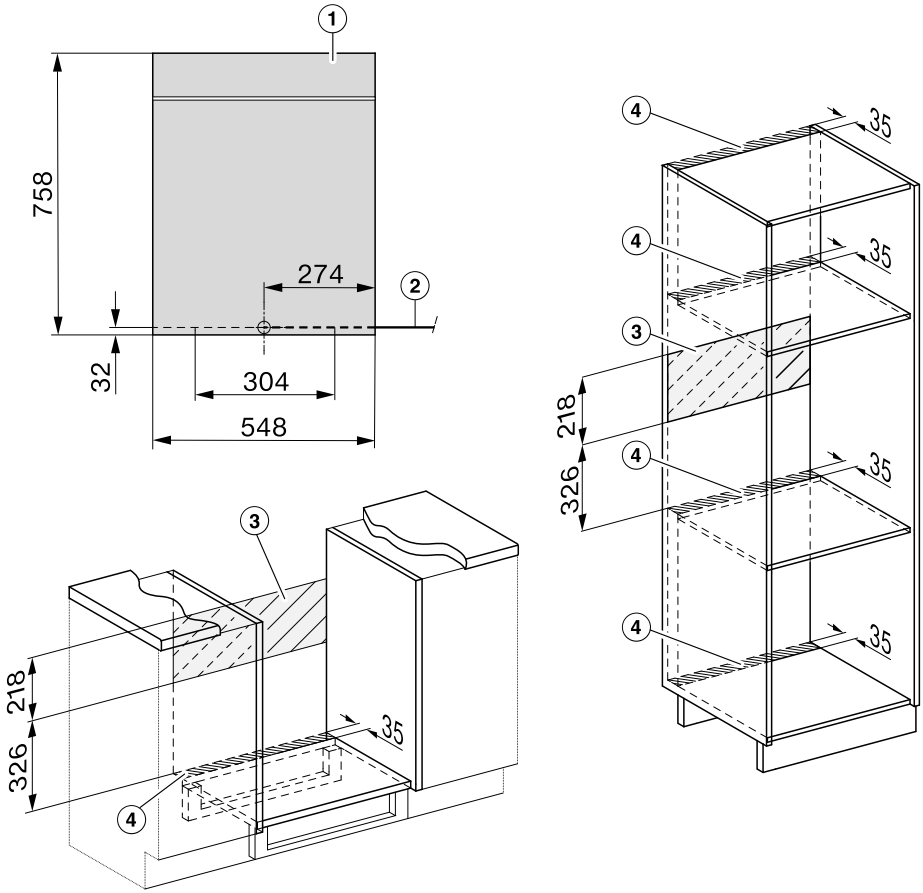
Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



Seitenansicht H xxxx-55



Anschlüsse und Belüftung H xxxx-55



① Ansicht von vorn

② Der Backofen muss mit einer Anschlussleitung vom Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Belüftungsausschnitt min. 150 cm^2

Herd einbauen

H xxxx-60

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

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

Beachten Sie beim Einbau unbedingt:
Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Herd gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

Vor dem Einbau

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

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

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

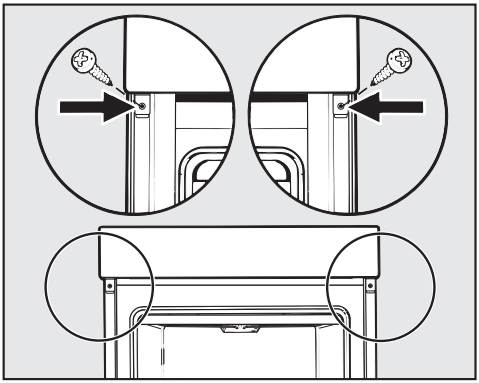
Herd einbauen

- Schliessen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Netzstecker des eingebauten Kochfelds in die Kupplung des Herds.

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

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen und das Zubehör herauszunehmen. Der Herd ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

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



- Befestigen Sie den Herd mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein.

H xxxx-55

⚠ Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

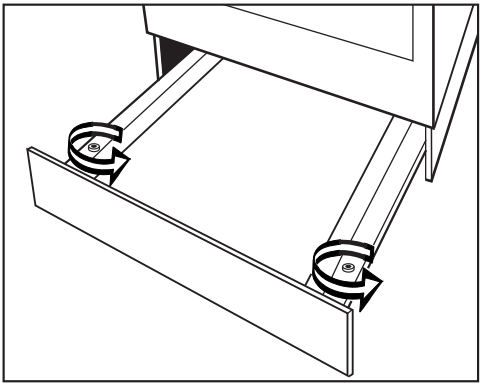
Der Herd benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.
Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).
Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B.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

Vor dem Einbau

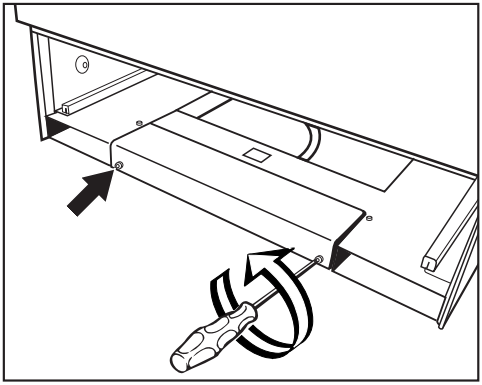
- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.
- Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Herd.

Herd einbauen

Der Anschlusskasten befindet sich unter der Geräteschublade

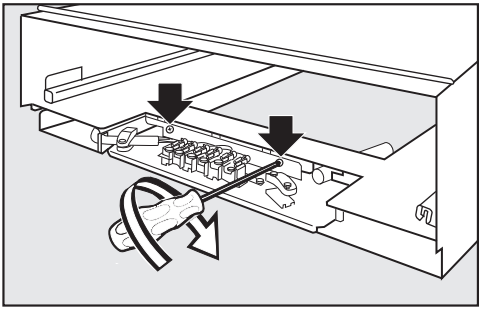


- Bauen Sie die Geräteschublade aus.

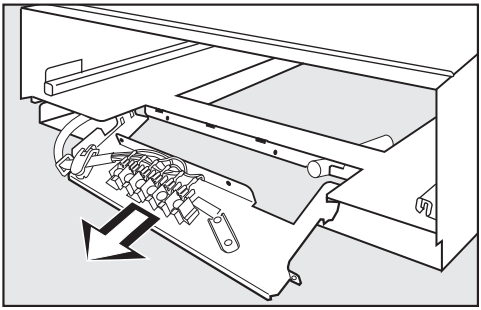


- Nehmen Sie den Deckel des Anschlusskastens ab.

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



- Lösen Sie die Verbindungsschrauben zum Gehäuseblech.



- Ziehen Sie den Anschlusskasten nach vorn heraus.
- Schliessen Sie den Herd entsprechend dem Anschlussschema elektrisch an. Verlegen Sie die Anschlussleitung ordnungsgemäss durch die Zugentlastung.
- Schieben Sie den Anschlusskasten wieder zurück und befestigen Sie ihn mit den Verbindungsschrauben am Gehäuseblech.

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

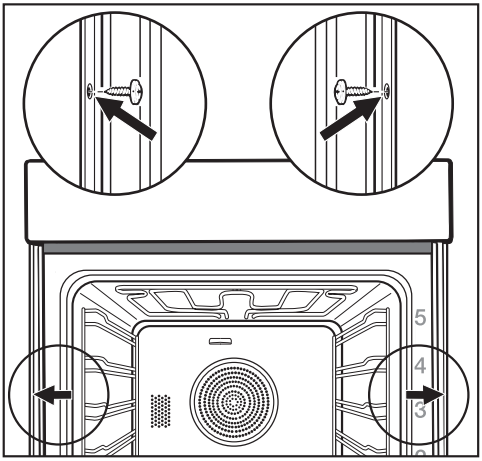
- Befestigen Sie den Deckel des Anschlusskastens.
- Bauen Sie die Geräteschublade wieder ein.
- Stellen Sie den Herd vor den Umbauschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.

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

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

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

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



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

Backofen einbauen

H xxxx-60

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

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

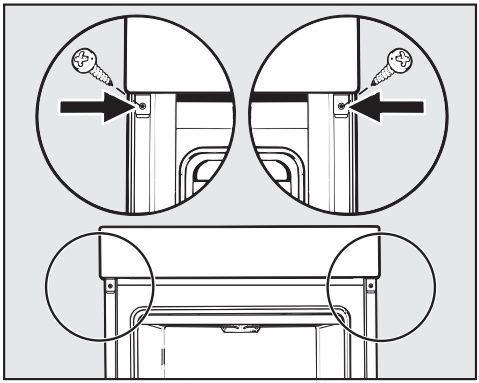
Beachten Sie beim Einbau unbedingt:
Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Backofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

- Schliessen Sie den Backofen elektrisch an.

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

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen und das Zubehör herauszunehmen. Der Backofen ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

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



- Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein.

H xxxx-55

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

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

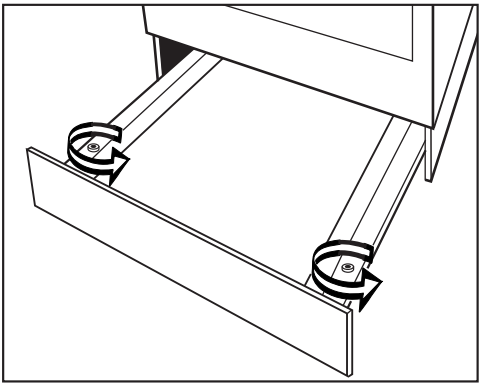
Beachten Sie beim Einbau unbedingt:
Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Backofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

Vor dem Einbau

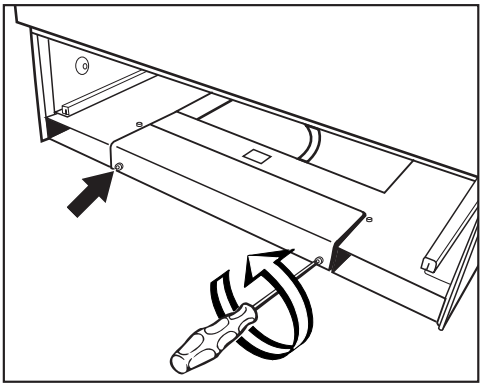
- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

Backofen einbauen

Der Anschlusskasten befindet sich unter der Geräteschublade

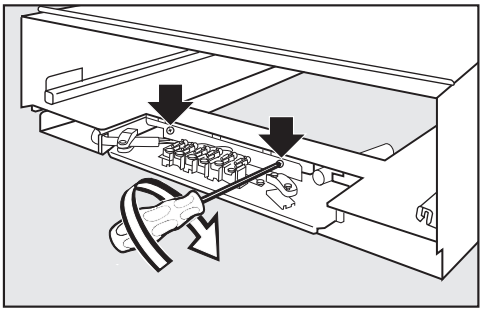


- Bauen Sie die Geräteschublade aus.

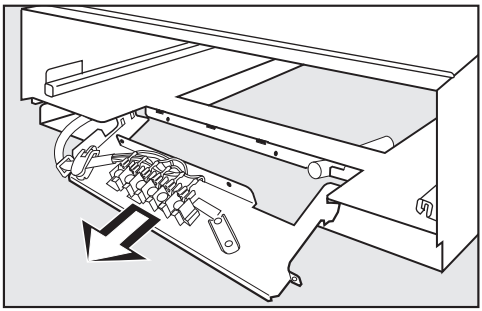


- Nehmen Sie den Deckel des Anschlusskastens ab.

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



- Lösen Sie die Verbindungsschrauben zum Gehäuseblech.



- Ziehen Sie den Anschlusskasten nach vorn heraus.
- Schliessen Sie den Backofen entsprechend dem Anschlussschema elektrisch an. Verlegen Sie die Anschlussleitung ordnungsgemäss durch die Zugentlastung.
- Schieben Sie den Anschlusskasten wieder zurück und befestigen Sie ihn mit den Verbindungsschrauben am Gehäuseblech.

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

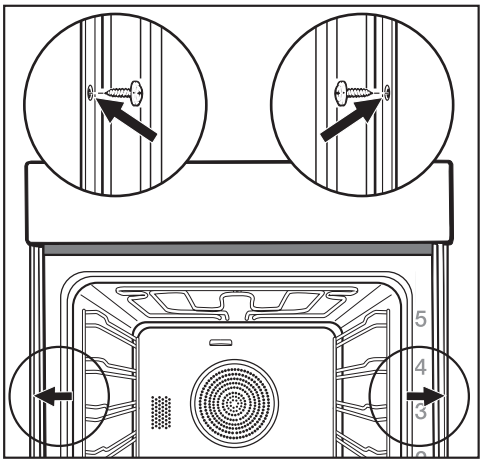
- Befestigen Sie den Deckel des Anschlusskastens.
- Bauen Sie die Geräteschublade wieder ein.

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

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

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

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



- Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschrankes.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel “Reinigung und Pflege – Tür einbauen”).

Elektroanschluss

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

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

Der Anschluss darf nur an eine nach Vorschrift ausgeführte Elektroanlage erfolgen.

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

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

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

Die erforderlichen **Anschlussdaten** entnehmen Sie dem Typenschild, das sich an der Frontseite des Garraums befindet. Die Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:

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

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

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (z. B. an Inselnetzen, Back-up-Systemen) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar erfüllt. Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmassnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Massnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

Voraussetzungen für die Montage

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

Teile, welche in den Raum unterhalb der Kochstellen hineinragen, müssen aus nicht brennbarem Material sein oder einen Mindestabstand von 10 cm zu den Kochstellen-Unterkanten aufweisen.

Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochstellen gemäss dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ feuerhemmend verkleidet sein.

⚠ Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Herd

Die Anschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

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

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

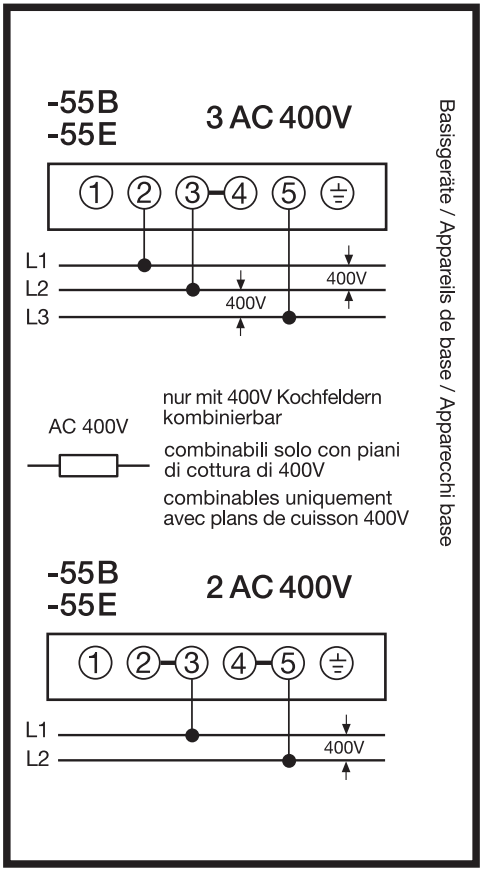
Backofen

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

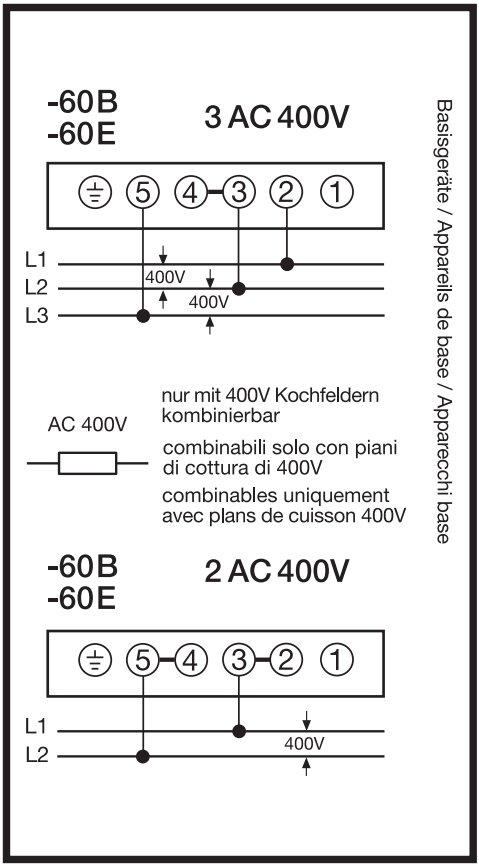
Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Anschlussschema

-55 EP/-55 BP, 400 V



-60 EP/-60 BP, 400 V



Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen (Zubehör)		[°C]	5 6 / 1 +HFC	–HFC	[min]
Small Cakes (1 Backblech[1])	Heissluft Plus	150	1[7]	2	30–40
	Ober-/Unterhitze	160[4]	2[7]	3	20–30
	Heissluft Balance	180	1[7]	2	25–35
Small Cakes (2 Backbleche[1])	Heissluft Plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Spritzgebäck (1 Backblech[1])	Heissluft Plus	140	1	2	35–45
	Ober-/Unterhitze	160[4]	2	3	25–35
Spritzgebäck (2 Backbleche[1])	Heissluft Plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm)	Heissluft Plus	160	1	2	80–100
	Ober-/Unterhitze	180	–	1	75–95
Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm)	Heissluft Plus	180[4]	1	2	20–30
	Ober-/Unterhitze[3]	150–170[4]	1	2	25–45
	Heissluft Balance	200	1	2	25–35
Toast (Rost[1])	Grill gross	250	–	3	6–9
Burger (Rost[1] in Ebene 4 und Universalblech[1] in Ebene 1)	Grill gross	280[5]	–	4	15–25[10]

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/–HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze, Heissluft Balance, Grill gross

1 Verwenden Sie ausschliesslich Miele Originalzubehör.

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

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

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

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

6 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls vorhanden).

7 Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

8 Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C (falls vorhanden) in der unteren Ebene ein.
Wenn Sie über mehrere Paare FlexiClip-Vollauszüge verfügen, bauen Sie nur ein Paar ein.

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

10 Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

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

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	H 2456-60 EP, H 2456-55 BP, H 2456-55 EP
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	81,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,10 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	H 2xxx-60: 47,0 kg H 2xxx-55: 57,4 kg

Technische Daten

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige aus	max. 0,3 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige ein	max. 0,8 W
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand	20 Min

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

H 2456-60 EP, H 2456-55 BP, H 2456-55 EP, H 2456-60 BP

de-CH

M.-Nr. 12 873 240 / 01 / 002