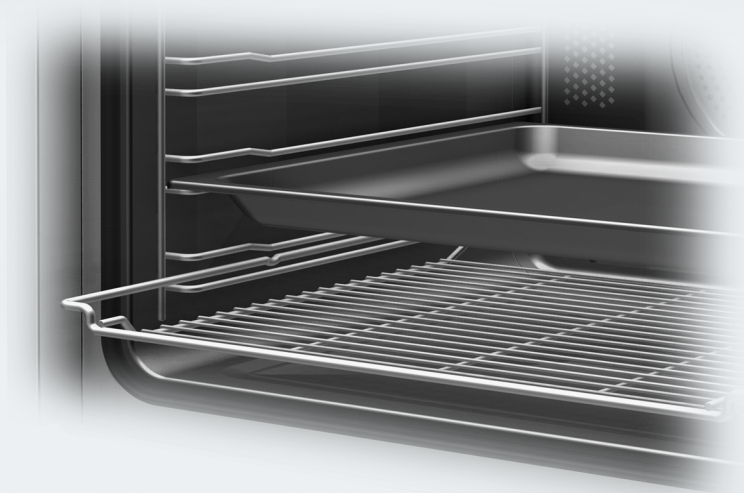


Gebrauchs- und Montageanweisung Herd und Backofen



Diese Gebrauchsanweisung hilft Ihnen bei der Inbetriebnahme und Bedienung. Ausführliche Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	4
Nachhaltigkeit und Umweltschutz	12
Tipps zum Energiesparen	12
Kennenlernen	14
Ihr Herd	14
Ihr Backofen	15
Bedienblende	16
Betriebsartenwähler	17
Display	17
Drehwähler < >	17
Sensortasten	17
Bedienelemente Kochfeld	18
Symbole	19
Ausstattung	20
Typenschild	20
Lieferumfang	20
Nachkaufbares Zubehör	20
Sicherheitseinrichtungen	21
PerfectClean veredelte Oberflächen	22
Pyrolysereinigung	22
Inbetriebnehmen	23
Vor der ersten Inbetriebnahme	23
Backofen erstmalig aufheizen	23
Einstellungen	25
Übersicht der Einstellungen	25
Einstellungen ändern	27
Betriebsarten	28
Bedienen	29
Einfache Bedienung	29
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern	29
Temperatur ändern	29
Garzeiten einstellen	30
Eingestellte Garzeiten ändern	31
Eingestellte Garzeiten löschen	31
Garraum vorheizen	32
Kurzzeit	32
Reinigen und pflegen	34
Ungeeignete Reinigungsmittel	34
Oberflächen reinigen	35
Garraum	35

Tür	35
Probleme beheben	36
Hinweise im Display	36
Unerwartetes Verhalten	37
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis	39
Ungewöhnliche Geräusche	39
Kundendienst	40
Kontakt bei Störungen	40
Garantie	40
Bestellung einer gedruckten Gebrauchs- und Montageanweisung	40
Installation	41
Einbaumasse	41
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-60	41
Seitenansicht H 24xx	42
Anschlüsse und Belüftung H xxxx-60	43
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-55	44
Seitenansicht H xxxx-55	45
Anschlüsse und Belüftung H xxxx-55	46
Herd einbauen	47
Backofen einbauen	50
Elektroanschluss	53
Angaben für Prüfinstitute	56
Prüfspeisen nach EN 60350-1	56
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1	57
Technische Daten	58

Sicherheitshinweise und Warnungen

► 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 hausähnlichen 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Verletzungsgefahr durch die geöffnete Tür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen.

Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

Technische Sicherheit

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

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

► Der 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Dieser Backofen darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Backofens.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Backofens.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Backofen nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden.
- ▶ Bei einem Backofen, der ohne Netzanschlussleitung ausgeliefert wird, muss eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden. Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heissluft Plus  oder Ober-/Unterhitze .
- ▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heissen Heizkörpern entzünden.
- ▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Lebensmitteln kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Backofen entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden. Lassen Sie den Backofen eingeschaltet und stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.
- ▶ Lebensmittel, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Backofen führen. Decken Sie die Lebensmittel daher ab.
- ▶ Der Garraumboden kann durch einen Wärmestau reissen oder abplatzen. Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Aluminiumfolie oder Backofenschutzfolie aus. Wenn Sie den Garraumboden als Stellfläche bei Zubereitungen oder zum Geschirr wärmen nutzen wollen, verwenden Sie dazu ausschliesslich die Betriebsarten Heissluft Plus  oder Eco-Heissluft .
- ▶ Der Garraumboden kann durch Hin- und Herschieben von Gegenständen beschädigt werden. Wenn Sie Töpfe, Pfannen oder Geschirr auf den Garraumboden stellen, schieben Sie diese Gegenstände darauf nicht hin und her.
- ▶ Verletzungsgefahr durch Wasserdampf. Wenn eine kalte Flüssigkeit auf eine heisse Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Darüber hinaus können heisse Oberflächen durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden. Giessen Sie niemals kalte Flüssigkeiten direkt auf heisse Oberflächen.
- ▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmässig verteilt wird und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Lebensmittel oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmässig erhitzt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► 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.

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

► Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Backofens.

► 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. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

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 Kehrrikt sowie bei nicht sachgemässer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Kehrrikt.



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 Speisethermometer, wenn vorhanden.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heissluft Plus  verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- Eco-Heissluft  ist eine innovative Betriebsart, die geeignet ist für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen oder Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Beim Garen auf einer Ebene sparen Sie bis zu 30 % Energie bei vergleichbar guten Garergebnissen. Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.
- Verwenden Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill . Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

Restwärmenutzung

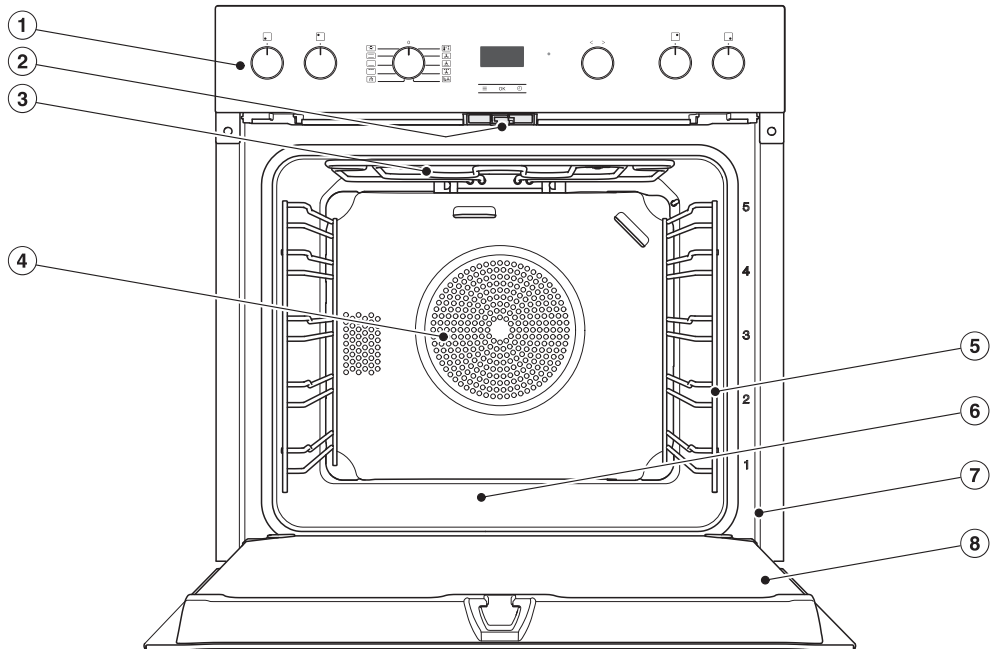
- Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur reduzieren. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls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

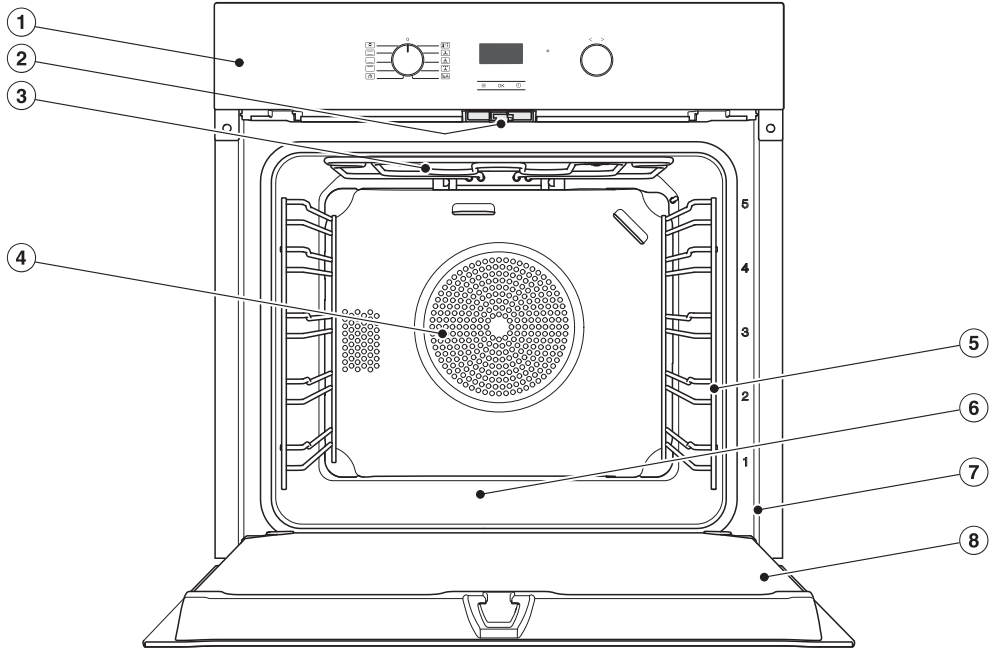
Kennenlernen

Ihr Herd



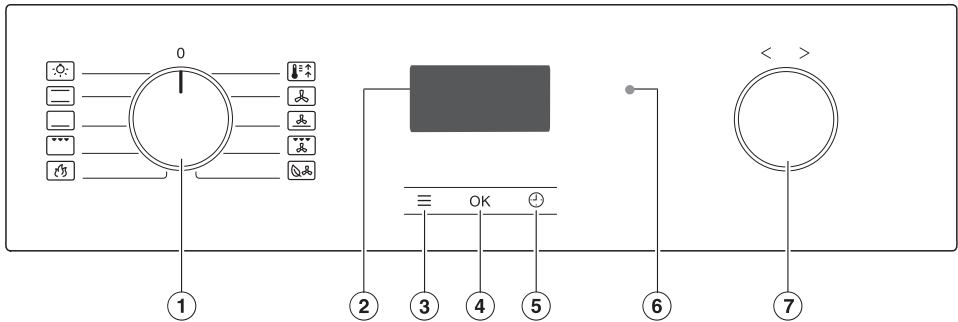
- ① Bedienelemente Backofen, Kochzonenregler
- ② Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- ⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- ⑦ Frontrahmen 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

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











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
-  Eco-Heissluft

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 **S 0** wählen (siehe Kapitel "Einstellungen").

Kennenlernen





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 Inbetriebnahme-sperre **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.

Sensortasten unterhalb des Displays

Sensortaste	Funktion
	Mit dieser Sensortaste rufen Sie die Einstellungen auf, wenn der Betriebsartenwähler auf Position 0 oder auf Position Beleuchtung  steht.
<i>OK</i>	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
<i>Py</i>	Pyrolyse
	Anzeige für Türverriegelung bei Pyrolyse
<i>P</i>	Einstellung
<i>S</i>	Status einer Einstellung
<i>LDC</i>	Inbetriebnahmesperre
<i>MES</i>	Messeschaltung
<i>CANC</i>	Netzausfall

Kennenlernen

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

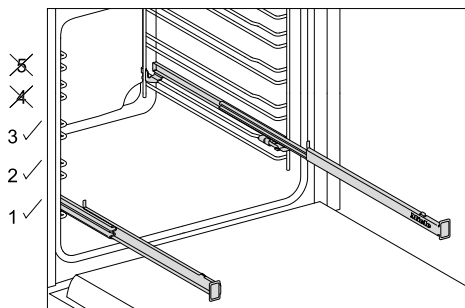
Im Garraum befinden sich auf der rechten und linken Seite die Aufnahmegitter mit den Ebenen  zum Einschieben des Zubehörs.

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



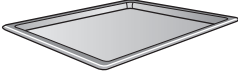
Sie können die FlexiClip-Vollauszüge nur in den Ebenen 1, 2 und 3 verwenden.

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

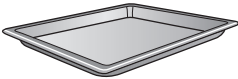
Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

Backblech HBB 71
(Ausziehschutz mittig):



Universalblech HUBB 71
(Ausziehschutz mittig):

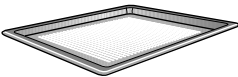


Back- und Bratrost HBBR 71
(Ausziehschutz mittig):



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 ge- locht HBBL 71



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

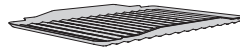
- Bei Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen wird die Bräunung auf der Unterseite verbessert. Rollen Sie Teig erst auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und legen Sie ihn anschliessend auf das Gourmet Back- und AirFry-Blech.
- Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches 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 ge-
locht 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.

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.

Kennenlernen

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.

Vor der ersten Inbetriebnahme

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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


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

- Stellen Sie die Tageszeit ein.

Tageszeit erstmalig einstellen

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.



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

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

Die Tageszeit wird gespeichert.


Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen, indem Sie bei der Einstellung **P 2** den Status **12** wählen (siehe Kapitel "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 Aufnahmeegittern 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**.

Inbetriebnehmen

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 Mikrofaser-tuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

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

Übersicht der Einstellungen

Einstellung	Status
<i>P 1</i> Tageszeit Anzeige	<i>5 0</i> Aus <i>5 1*</i> Ein <i>5 2</i> Nachtabstaltung
<i>P 2</i> Tageszeit Zeitformat	<i>24*</i> 24-Stunden-Format <i>12</i> 12-Stunden-Format
<i>P 3</i> Tageszeit	Einstellen, ⌚ blinkt
<i>P 4</i> Lautstärke Signaltöne	<i>5 0</i> Aus <i>5 1*</i> Melodien (1–7, 4*) <i>5 2</i> Solo-Ton (1–14, 8*)
<i>P 5</i> Lautstärke Tastenton	<i>5 0</i> Aus <i>5 4*</i> Ein: 5 1–5 7
<i>P 6</i> Temperatur Einheiten	<i>°C*</i> Grad Celsius <i>°F</i> Grad Fahrenheit

* Werkeinstellung

Einstellungen

Einstellung	Status
P 7 Inbetriebnahmesperre Backofen	<i>S 0*</i> Aus <i>S 1</i> 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 <i>LOC</i> . Die Inbetriebnahmesperre wird für einen Garvorgang deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste <i>OK</i> mindestens 6 Sekunden lang berühren.
P 8 Softwareversion	Anzeige
P 9 Messeschaltung Backofen	<i>S 0*</i> Aus Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste <i>OK</i> mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen. <i>S 1</i> Ein Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste <i>OK</i> mindestens 4 Sekunden lang berühren. Wenn Sie den Backofen bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis <i>RES</i> . Bestätigen Sie mit <i>OK</i> .
P 10 Betriebsstunden	Anzeige

* Werkeinstellung

Einstellungen ändern

Sie können über die Sensortaste \equiv die Einstellungen anzeigen und Ihren Back-ofen personalisieren, indem Sie die Werkeinstellungen an Ihre Bedürfnisse anpassen.

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

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 oder auf Position Beleuchtung $\left[\begin{smallmatrix} \odot \\ \cdot \end{smallmatrix} \right]$.
- Wählen Sie die Sensortaste \equiv .



Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

- Wählen Sie mit dem Drehwähler $< >$ 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 \equiv .

Betriebsarten


Betriebsarten	Vorschlagswert	Bereich
 Heissluft Plus	160 °C	30–250 °C
 Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
 Eco-Heissluft	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		

Tipp:  Über den QR-Code auf der Titelseite erhalten Sie im Kapitel "Gut zu wissen" Informationen zu den folgenden Themen:

- Backen
- Braten
- Grillieren
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren
- Sterilisieren
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Tiefkühlprodukte und Fertiggerichte zubereiten
- Gartabellen

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*.

Bedienen




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.

Bedienen

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

Funktion Kurzzeit verwenden



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

Sie können die Kurzzeit auch verwenden, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begiessen).

Die maximal einstellbare Kurzzeit beträgt **59:59** Minuten:Sekunden.

Kurzzeit einstellen


Beispiel: Sie möchten Eier kochen und stellen den Timer auf 6 Minuten und 20 Sekunden ein.


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

 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 der Kurzzeit blinkt , ein Signal ertönt und die Zeit wird hochgezählt.

- Wählen Sie die Sensortaste .

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern und löschen

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie  mit dem Drehwähler < >.

 blinkt und die eingestellte Kurzzeit erscheint.


- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die Kurzzeit.

Tipp: Wenn Sie die Kurzzeit löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler < > so lange nach links, bis **0:00** erscheint.


- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert oder die Kurzzeit wird gelöscht.

Reinigen und pflegen


Tipp:  Über den QR-Code auf der Titelseite erhalten Sie weitere Informationen zu den folgenden Themen:

- Front reinigen
- Garraum manuell und mit der Funktion Pyrolyse reinigen
- Aufnahmegitter ausbauen, einbauen und reinigen
- FlexiClip-Vollauszüge reinigen
- Rost reinigen
- Backbleche und Backformen reinigen
- Gourmet Back- und Pizzastein und Holzschieber reinigen
- Gourmet-Bräter reinigen
- Tür ausbauen, auseinanderbauen, zusammenbauen, einbauen und 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.

 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 Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände 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
- Edelstahlschaber 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.

Oberflächen reinigen


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 Geschirrrreinigungsschwamms. Ausser bei den FlexiClip-Vollauszügen können Sie auch einen Glasschaber oder eine Edelstahlspirale (z. B. Spon-tex Spirinett) verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen abschliessend mit einem weichen Tuch.

Garraum

Je nach Verschmutzungsgrad können Sie den Garraum folgendermassen reinigen:

- Manuelle Reinigung bei leichten Verschmutzungen
- Mit der Betriebsart Pyrolyse  bei stärkeren Verschmutzungen

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.

Tür

Die Tür wiegt ca. 10 kg.

Die Tür besteht aus einem offenen System von 4 zum Teil wärereflektierend 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



Probleme beheben

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

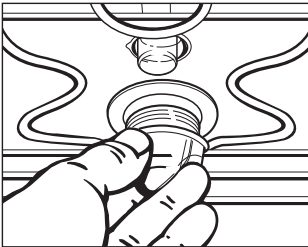

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Der Backofen hat keinen Strom. <ul style="list-style-type: none">■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Backofens in der Steckdose steckt.■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Die Tageszeit ist nicht korrekt oder <i>CANC</i> erscheint im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen. <ul style="list-style-type: none">■ 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. <ul style="list-style-type: none">■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
<i>Py</i> leuchtet oder blinkt im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen und die Pyrolysereinigung wurde dadurch abgebrochen. <div>Solange die Garraumtemperatur höher als 280 °C ist, leuchtet  und die Tür bleibt verriegelt.</div> <ul style="list-style-type: none">■ Sobald Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 drehen, blinkt <i>Py</i> weiterhin. Geben Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Einstellungen").

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 <i>LDC</i> ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel "Einstellungen").
	Die Messeschaltung <i>NE5</i> 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.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.	<p>In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. <p>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.</p>
Die Tür lässt sich nach der Pyrolysereinigung nicht öffnen.	<p>Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0. ■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, rufen Sie den Miele Kundendienst.
<p>Die obere Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.</p> 	<p>Die Halogenlampe ist defekt.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>⚠ Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>Sie haben die Betriebsart Eco-Heissluft  gewählt. In dieser Betriebsart schaltet die Garraumbeleuchtung nicht ein.</p>

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	<p>Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. <p>Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.</p>

Ungewöhnliche Geräusche

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

Kundendienst

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 Gebrauchts- und Montageanweisung des Kochfelds).

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Bestellung einer gedruckten Gebrauchts- und Montageanweisung

Sie können eine gedruckte Gebrauchts- und Montageanweisung mit ausführlichen Informationen kostenlos bei Miele bestellen.

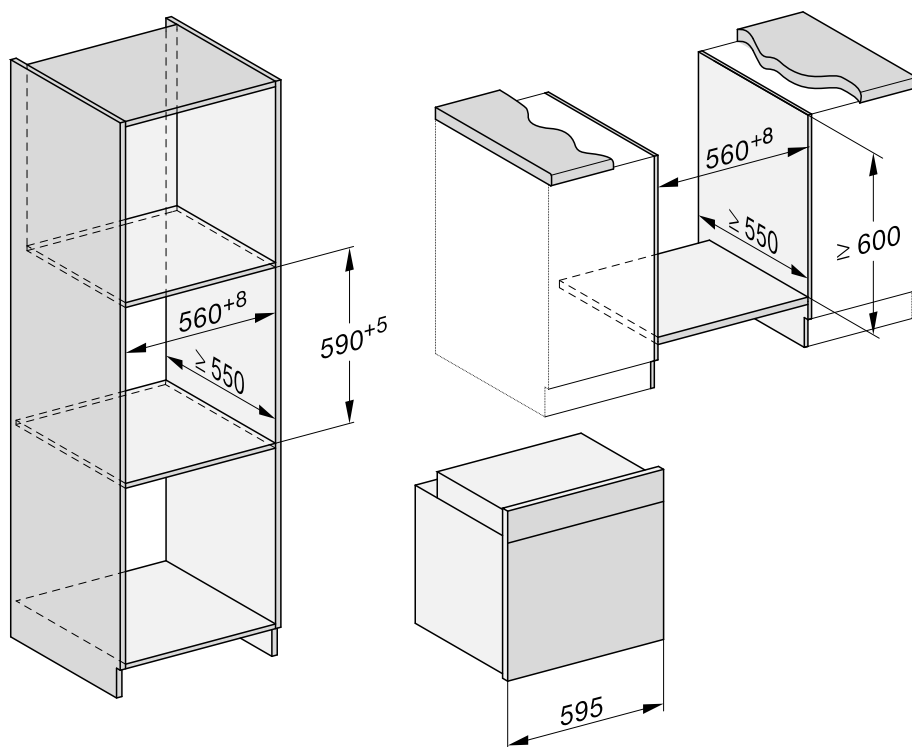
Alle Kontaktdaten von Miele finden Sie am Ende dieses Dokuments. Geben Sie die Modellkennung und die Seriennummer auf dem Typenschild an.

Einbaumasse

Die Massangaben erfolgen in mm.

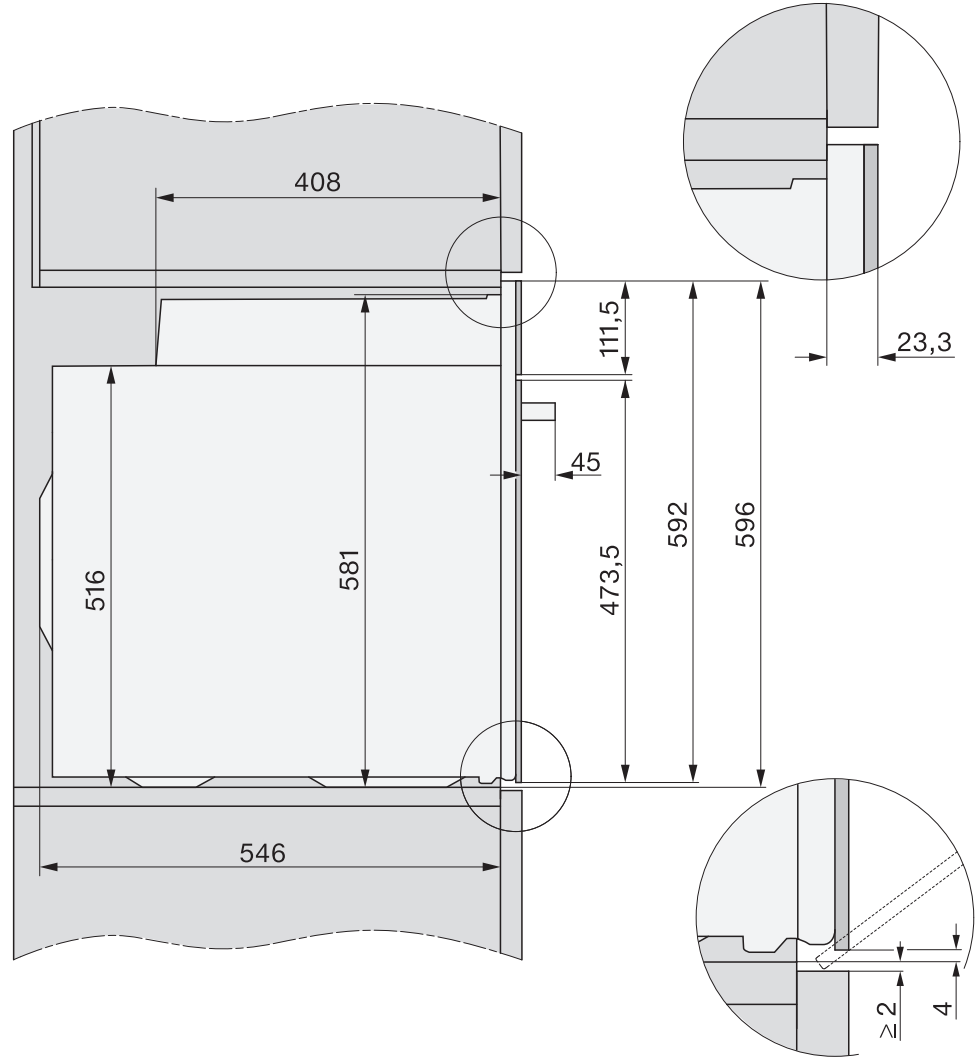
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank H xxxx-60

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

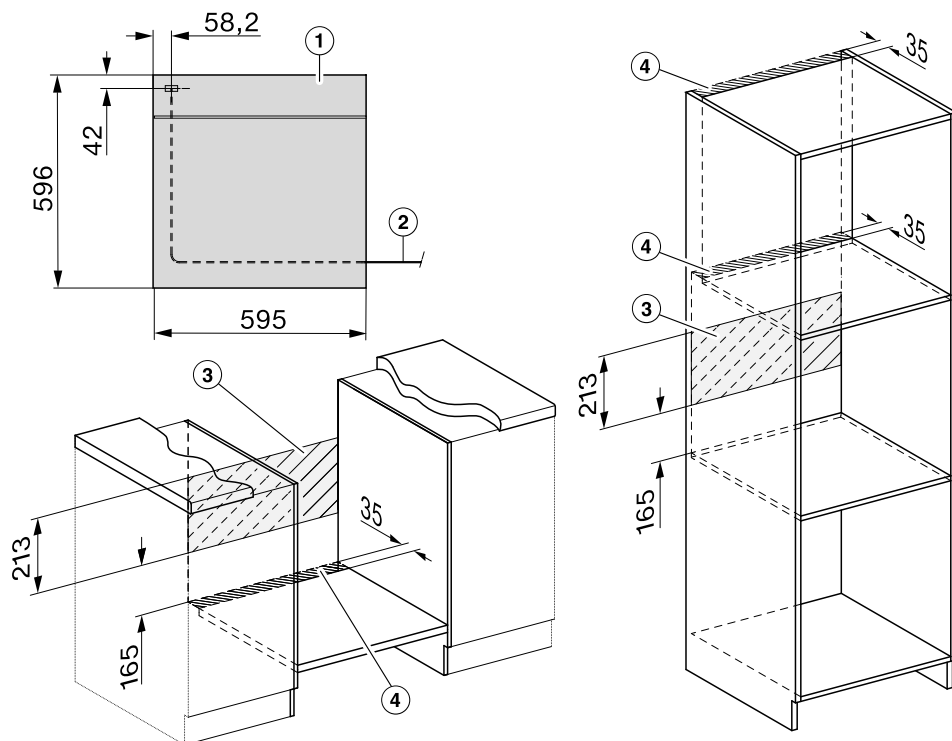


Installation

Seitenansicht H 24xx



Anschlüsse und Belüftung H xxxx-60

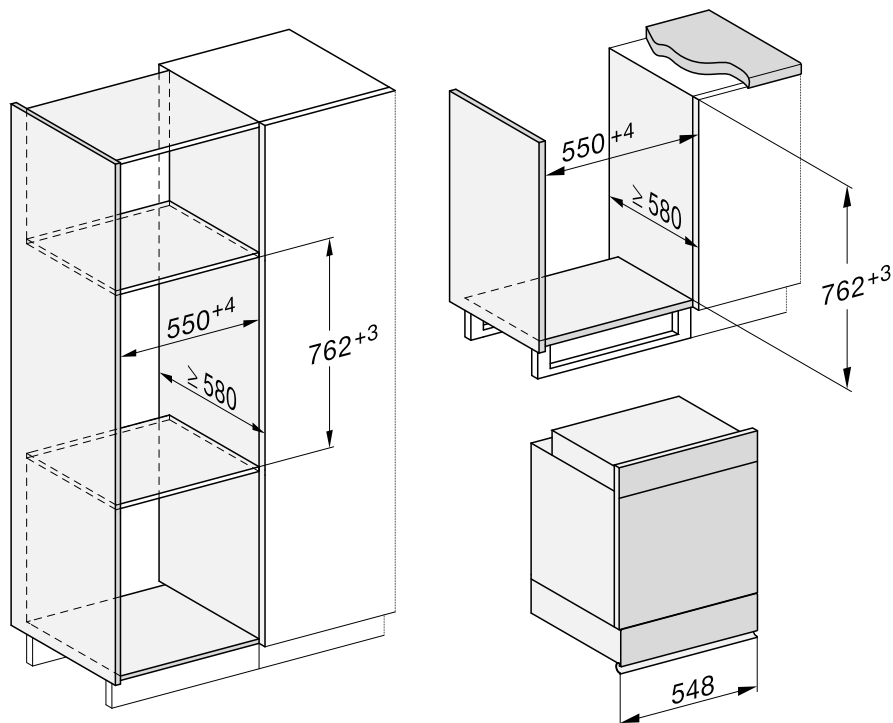


- ① Ansicht von vorn
- ② Der Backofen muss mit einer Anschlussleitung vom Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Belüftungsausschnitt min. 150 cm²

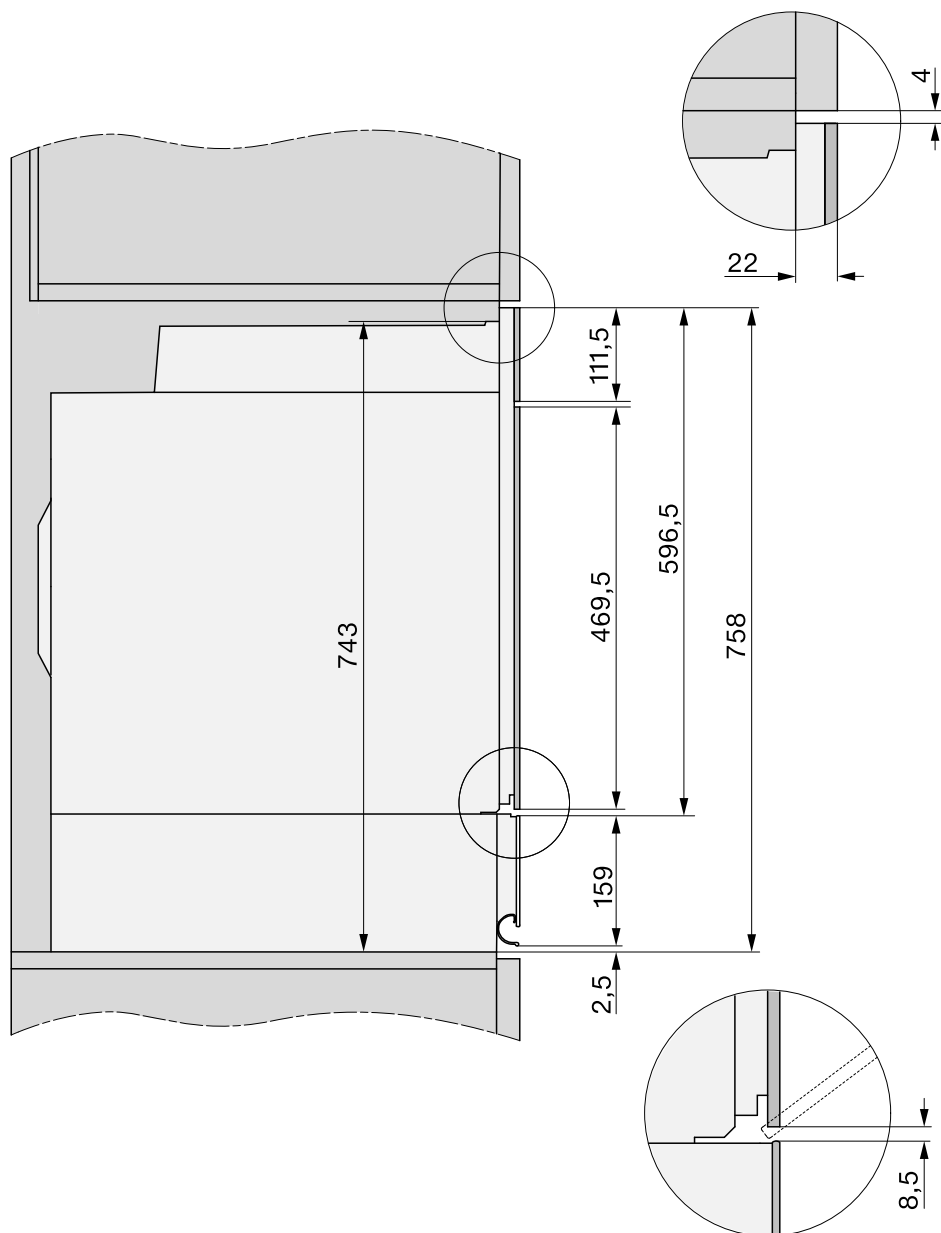
Installation

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.

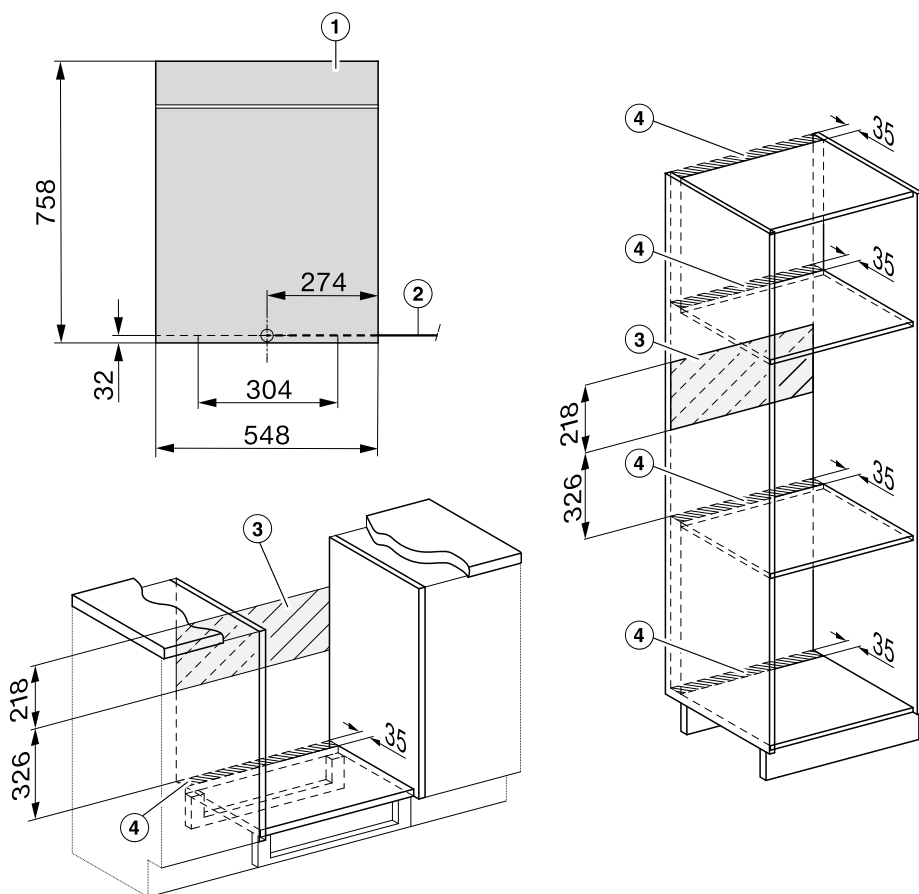


Seitenansicht H xxxx-55



Installation

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 cm²

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

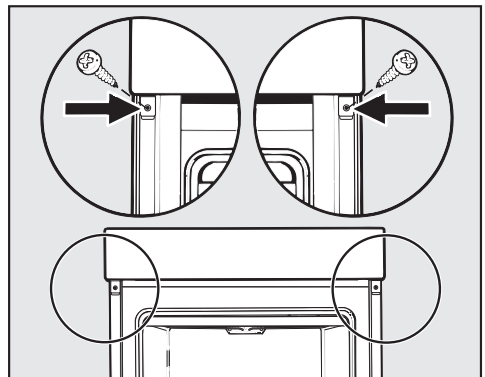
- Schliessen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Netzstecker des eingebauten Kochfelds in die Kupplung des Herds.

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.



Installation

- 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).

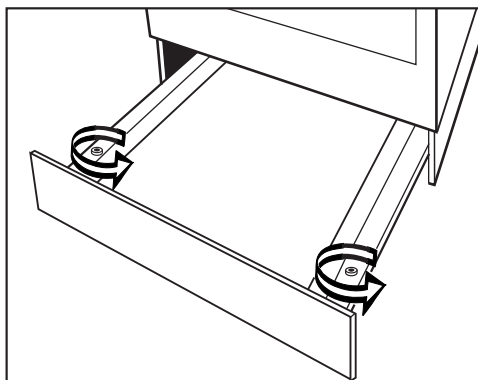
Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermässig erwärmt werden.

Vor dem Einbau

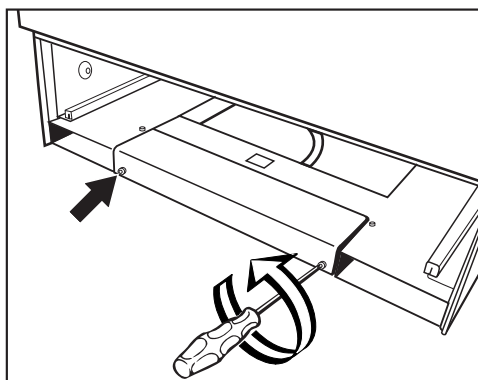
- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.
- Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Herd.

Herd einbauen

Der Anschlusskasten befindet sich unter der Geräteschublade

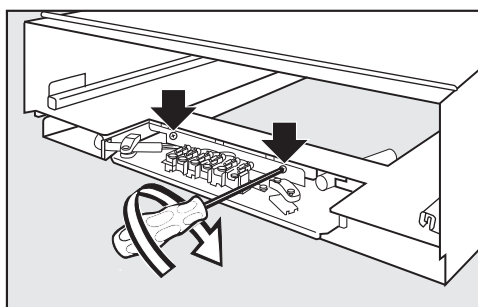


- Bauen Sie die Geräteschublade aus.

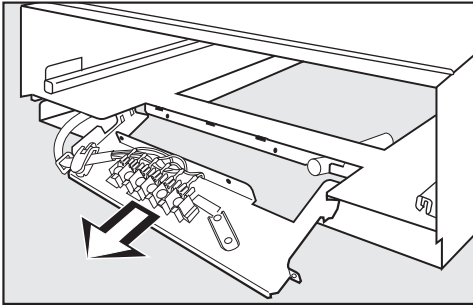


- Nehmen Sie den Deckel des Anschlusskastens ab.

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.

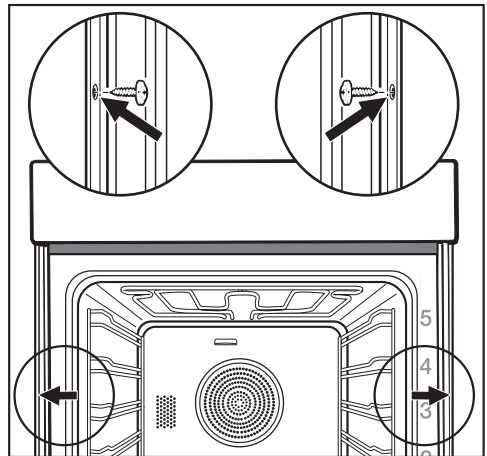
- Befestigen Sie den Deckel des Anschlusskastens.
- Bauen Sie die Geräteschublade wieder ein.
- Stellen Sie den Herd vor den Umbauschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.

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 Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür einbauen").

Installation

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.

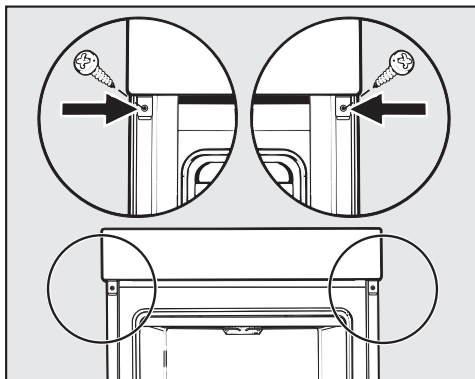
- Schliessen Sie den Backofen elektrisch an.

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.

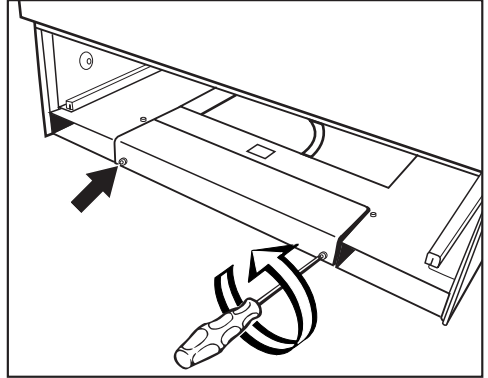
H xxxx-55

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.

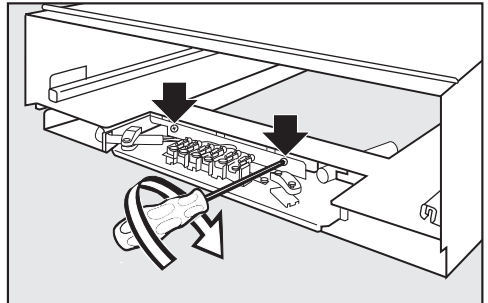
Beachten Sie beim Einbau unbedingt: Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Backofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

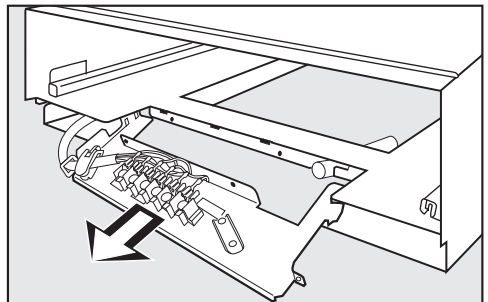


- Nehmen Sie den Deckel des Anschlusskastens ab.

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



- Lösen Sie die Verbindungsschrauben zum Gehäuseblech.

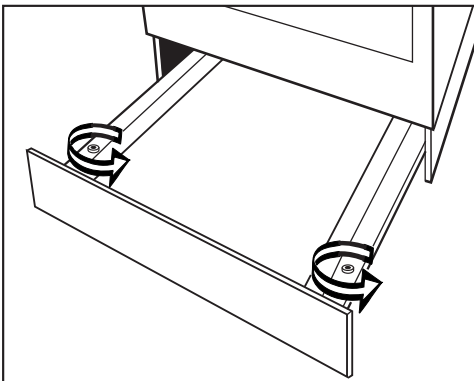


Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

Backofen einbauen

Der Anschlusskasten befindet sich unter der Geräteschublade



- Bauen Sie die Geräteschublade aus.

Installation

- 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.

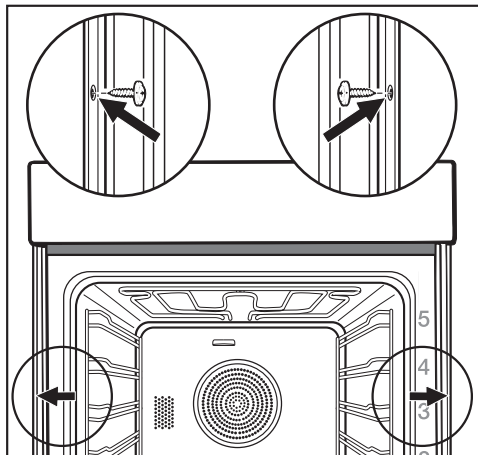
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Backofen am Türgriff tragen.

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 Umbauschranks.
- 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.

Installation

⚠ 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.

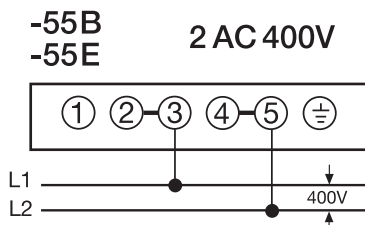
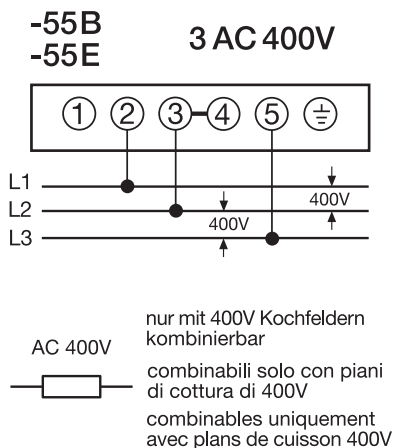
Backofen

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

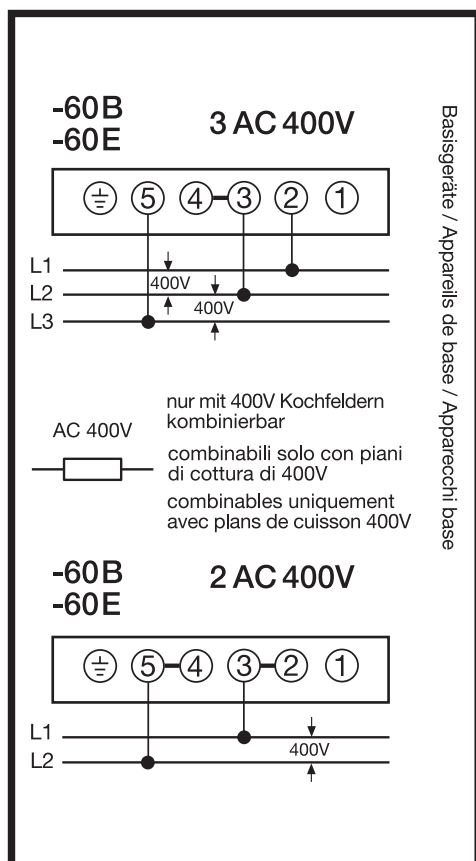
Anschlussschema

-55 EP/-55 BP, 400 V
















Basisgeräte / Appareils de base / Apparecchi base








-60 EP/-60 BP, 400 V





Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen (Zubehör)		Temperatur [°C]	Ebene ^{5 6}		Garzeit [min]
			+HFC	-HFC	
Small Cakes (1 Backblech ¹)		150	1 ⁷	2	30–40
		160 ⁴	2 ⁷	3	20–30
Small Cakes (2 Backbleche ¹)		150 ⁴	1+3 ⁸	1+3	30–40
Spritzgebäck (1 Backblech ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Spritzgebäck (2 Backbleche ¹)		140	1+3 ⁸	1+3	40–50 ⁹
Apple Pie (Rost ¹ , Springform ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Wasserbiskuit (Rost ¹ , Springform ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Toast (Rost ¹)		250	–	3	6–9
Burger (Rost ¹ in Ebene 4 und Universalblech ¹ in Ebene 1)		280 ⁵	–	4	15–25 ¹⁰

 Betriebsart,  Temperatur,  Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C/-HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C),  Garzeit,  Heissluft Plus,  Ober-/Unterhitze,  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 Eco-Heissluft .
- Während der Messung befindet sich nur das für die Messung benötigte Zubehör im Garraum.
Verwenden Sie kein weiteres eventuell vorhandenes Zubehör wie FlexiClip-Vollauszüge oder katalytisch beschichtete Teile wie die Seitenwände oder das Deckenblech.
- Eine wichtige Voraussetzung für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse ist, dass die Tür während der Messung dicht geschlossen ist.
Je nach verwendeten Messelementen kann die Dichtfunktion der Türdichtung mehr oder weniger beeinträchtigt werden. Dies hat negative Auswirkungen auf das Messergebnis.
Dieser Mangel ist durch Andrücken der Tür auszugleichen. Dazu können unter ungünstigen Umständen auch geeignete technische Hilfsmittel notwendig werden.
Dieser Mangel tritt im normalen praktischen Gebrauch nicht auf.

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	H 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

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

de-CH

M.-Nr. 12 495 970 / 03 / 001