Gebrauchs- und Montageanweisung mit Rezepten
Backofen

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

de-DE, AT

M.-Nr. 12 432 570

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen ... **6**
Ihr Beitrag zum Umweltschutz ... **13**
Übersicht ... **14**
Backofen ... 14
Bedienelemente Backofen ... **15**
Betriebsartenwähler ... 16
Display ... 16
Drehwähler < > ... 16
Sensortasten ... 16
Symbole ... 17
Bedienprinzip ... **18**
Betriebsart wählen ... 18
Zahlen eingeben ... 18
Menüpunkt in einer Auswahlliste auswählen ... 18
Einstellung in einer Auswahlliste ändern ... 18
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern ... 18
Ausstattung ... **19**
Typenschild ... 19
Lieferumfang ... 19
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör ... 19
Sicherheitseinrichtungen ... 25
PerfectClean veredelte Oberflächen ... 25
Erste Inbetriebnahme ... **26**
Miele@home ... 26
Grundeinstellungen ... 27
Backofen erstmalig aufheizen ... 28
Einstellungen ... **29**
Übersicht der Einstellungen ... 29
Menü „Einstellungen“ aufrufen ... 30
Sprache ⚑ ... 30
Tageszeit ... 30
Display ... 30
Lautstärke ... 31
Einheiten ... 31
Vorschlagstemperaturen ... 31
Kühlgebläsenachlauf ... 31
Betriebsstunden ... 32
Miele@home ... 32
Fernsteuerung ... 33
RemoteUpdate ... 33
Softwareversion ... 33
Händler ... 34
Werkeinstellungen ... 34

Inhalt

Kurzzeit ... **35**
Übersicht der Betriebsarten ... **36**
Tipps zum Energiesparen ... **37**
Bedienung ... **38**
Einfache Bedienung ... 38
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern ... 38
Temperatur ändern ... 38
Garzeiten einstellen ... 38
Eingestellte Garzeiten ändern ... 39
Eingestellte Garzeiten löschen ... 39
Garvorgang abbrechen ... 39
Garraum vorheizen ... 40
Automatikprogramme ... **41**
Automatikprogramme verwenden ... 41
Hinweise zur Verwendung ... 41
Backen ... **42**
Tipps zum Backen ... 42
Hinweise zu den Gartabellen ... 42
Hinweise zu den Betriebsarten ... 43
Braten ... **44**
Tipps zum Braten ... 44
Hinweise zu den Gartabellen ... 44
Hinweise zu den Betriebsarten ... 45
Grillen ... **46**
Tipps zum Grillen ... 46
Hinweise zu den Gartabellen ... 46
Hinweise zu den Betriebsarten ... 47
AirFry ... **48**
Zubehör ... 48
Tipps zum AirFrying ... 49
Betriebsart AirFry verwenden ... 49
Weitere Anwendungen ... **50**
Auftauen ... 50
Niedertemperaturgaren ... 50
Einkochen ... 51
Dörren ... 53
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte ... 54
Geschirr wärmen ... 54
Reinigung und Pflege ... **55**
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 55
Normale Verschmutzungen entfernen ... 56
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge) ... 56
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen ... 57

Inhalt

Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen ... 58
Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen ... 58
Öl- und Fettverschmutzungen entfernen ... 58
Tür ausbauen ... 59
Tür auseinanderbauen ... 60
Tür einbauen ... 62
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen ... 62
Rückwand ausbauen ... 63
Was tun, wenn **64**
Kundendienst ... **67**
Kontakt bei Störungen ... 67
Garantie ... 67
Installation ... **68**
Einbaumaße ... 68
Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank ... 68
Seitenansicht H 24xx ... 69
Seitenansicht H 27xx, H 28xx ... 70
Anschlüsse und Belüftung ... 71
Backofen einbauen ... 72
Elektroanschluss ... 73
Gartabellen ... **74**
Rührteig ... 74
Mürbeteig ... 75
Hefeteig ... 76
Quark-Öl-Teig ... 77
Biskuitteig ... 77
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck ... 78
Pikantes ... 79
Rind ... 80
Kalb ... 81
Schwein ... 82
Lamm, Wild ... 83
Geflügel, Fisch ... 84
Angaben für Prüfinstitute ... **85**
Prüfspeisen nach EN 60350-1 ... 85
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ... 86
Rezepte Automatikprogramme ... **87**
Apfelkuchen fein ... 88
Biskuitboden ... 89
Biskuitboden-Füllungen ... 90
Marmorkuchen ... 91
Streuselkuchen mit Obst ... 92
Ausstechplätzchen ... 93

Spritzgebäck ... 94
Walnussmuffins ... 95
Pizza (Hefeteig) ... 96
Pizza (Quark-Öl-Teig) ... 97
Hähnchen ... 98
Rinderfilet (Braten) ... 99
Forelle ... 100
Lachsfilet ... 101
Lachsforelle ... 102
Kartoffel-Käse-Gratin ... 103
Lasagne ... 104
Rezepte AirFry ... **105**
Falafel mit Joghurtdip ... 106
Pommes frites und Süßkartoffelpommes ... 107
Sesam-Tofu-Sticks ... 108
Backkartoffeln mit Käse, Lauchzwiebeln und Speck ... 109
Backkartoffel mit Feta, Zaziki und Bauernsalat ... 110
Zucchinipommes mit Blue-Cheese-Dip und Chilisoße ... 111
Mais gegrillt mit Hoisinhaube und Cole Slaw ... 112
Chickennuggets mit Kokos-Sesam-Panade ... 113
Kabeljau mit Kruste ... 114
Bananen mit Pistazien-Honig-Topping ... 115
Pasteis de Nata ... 116
Pasteis de Nata vegan ... 117
Technische Daten ... **118**
Konformitätserklärung ... 118
Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul ... 118

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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.

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 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, Back-up-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 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 (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

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

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

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

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

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

Sachgemäßer Gebrauch

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

▶ 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.

▶ 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 [Heißluft plus] oder Ober-/Unterhitze [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 [Heißluft plus] oder Eco-Heißluft [Eco-Heißluft].

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

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

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

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

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

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

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

Für Edelstahlflächen gilt:

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

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

▶ 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

▶ 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.

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.

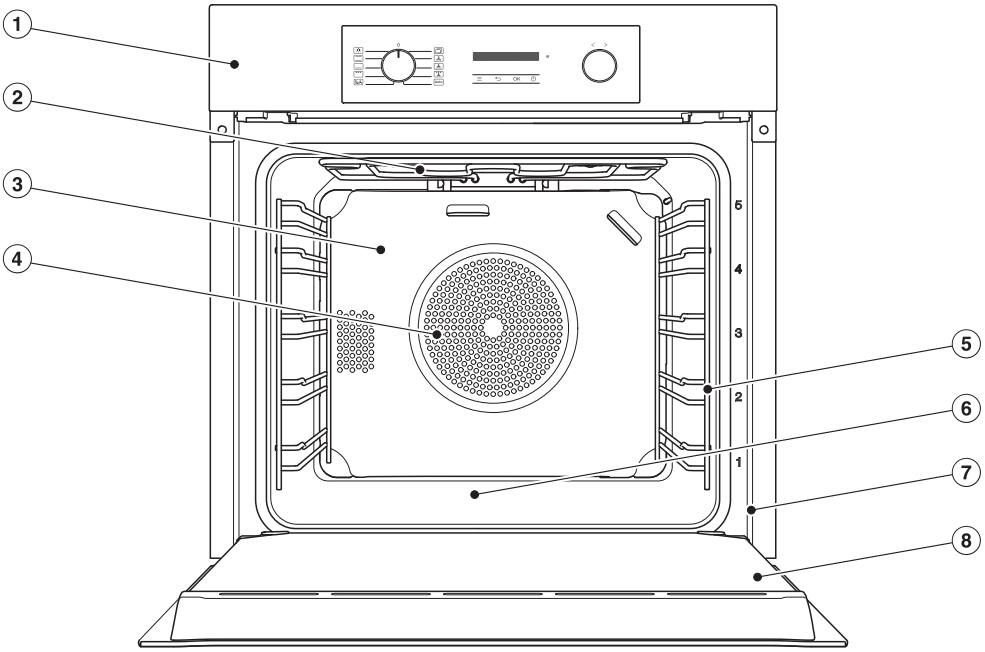
Entsorgung des Altgerätes

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

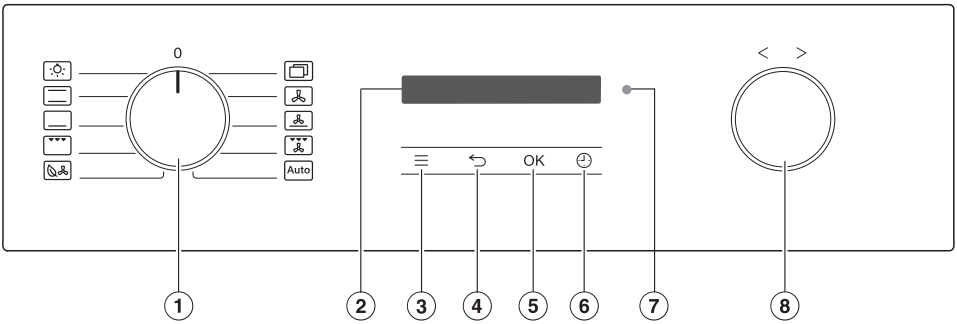
Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. 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.

Übersicht

Backofen



① Bedienelemente
② Oberhitze-/Grillheizkörper
③ Katalytisch emaillierte Rückwand
④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
⑦ Frontrahmen mit Typenschild
⑧ Tür



① Betriebsartenwähler
Zum Auswählen der Betriebsarten

② Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

③ Sensortaste ≡
Zum Aufrufen der Einstellungen

④ Sensortaste ⮌
Zum schrittweisen Zurückspringen

⑤ Sensortaste *OK*
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen

⑥ Sensortaste ⏲
Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang

⑦ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

⑧ Drehwähler < >
Zum Einstellen von Zeiten, Temperaturen und zur Auswahl von Menüpunkten

Bedienelemente Backofen

Betriebsartenwähler

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

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen.

Betriebsarten

- Beleuchtung
- Ober-/Unterhitze
- Unterhitze
- Grill groß
- Eco-Heißluft
- Weitere | Booster
  Weitere | AirFry
- Heißluft plus
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Automatikprogramme

Display

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

Drehwähler < >

Den Drehwähler können Sie rechts- und linksherum drehen.

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

Darüber hinaus verwenden Sie den Drehwähler zum Blättern in den Auswahllisten für Einstellungen und Automatikprogramme im Display.

Mit Drehung nach rechts > blättern Sie in einer Auswahlliste nach unten, mit Drehung nach links < nach oben.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie über die Sensortaste ≡ | Lautstärke | Tastenton ausschalten.

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.
⮌	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.
OK	Durch Auswahl dieser Sensortaste rufen Sie Funktionen wie z. B. die Kurzzeit auf, speichern Änderungen von Werten oder Einstellungen oder bestätigen Hinweise.
◴	Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
i	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit *OK*.
🔔	Kurzzeit
✓	Der Haken kennzeichnet die aktuelle Einstellung.
■■■■□□□	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
🔒	Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Inbetriebnahmesperre 🔒“).
📱	Fernsteuerung (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung Fernsteuerung | Ein gewählt haben)

Betriebsart wählen

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf die gewünschte Betriebsart.

Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display.

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

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf die neue Betriebsart.

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

- Drehen Sie den Drehwähler < > nach rechts oder links, um die Zahl zu ändern.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Menüpunkt in einer Auswahlliste auswählen

- Bei Wahl von ≡, 🕘 und Auto erscheint das zugehörige Menü.
  Blättern Sie mit dem Drehwähler < > in der Auswahlliste, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken ✓ gekennzeichnet.

- Drehen Sie den Drehwähler < > nach rechts oder links, bis der gewünschte Wert oder die gewünschte Einstellung erscheint.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

Einige Einstellungen werden durch einen Segmentbalken ■■■⊏⊏⊐ dargestellt. Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist der maximale Wert gewählt.

Wenn kein oder nur ein Segment ausgefüllt ist, ist der minimale Wert gewählt oder die Einstellung ist ausgeschaltet (z. B. bei der Lautstärke).

- Drehen Sie den Drehwähler < > nach rechts oder links, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

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

Typenschild

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

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

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

Lieferumfang

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- diverses Zubehör

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

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

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

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

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

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

Aufnahmegitter

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

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

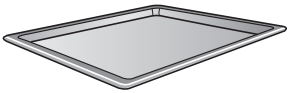
Jede Ebene besteht aus 2 übereinanderliegenden Streben.

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

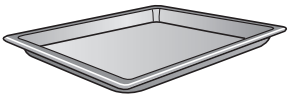
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen“).

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



Rost HBBR 71:

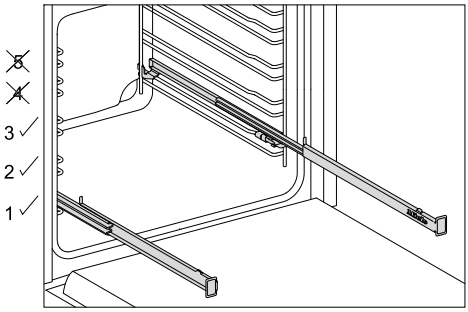
Schieben Sie diese Zubehöre immer zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

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

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

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

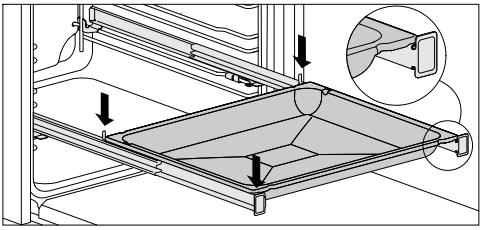
FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

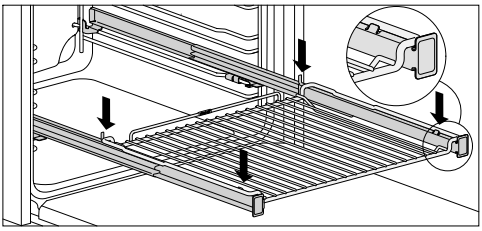


Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

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

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





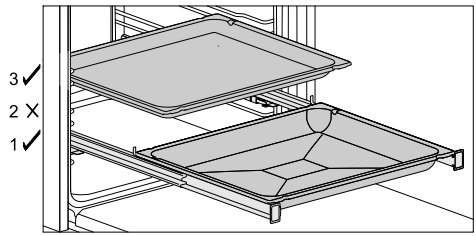
Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

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

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

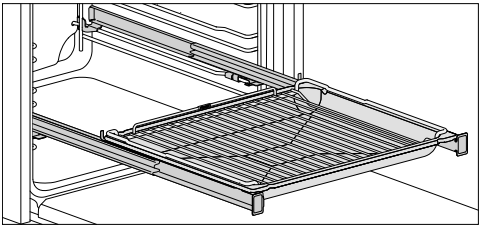
Da die FlexiClip-Vollauszüge auf der oberen Strebe einer Ebene eingebaut werden, verringert sich der Abstand zur darüberliegenden Ebene. Bei einem zu geringen Abstand wird das Garergebnis beeinträchtigt.

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



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

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



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

FlexiClip-Vollauszüge einbauen

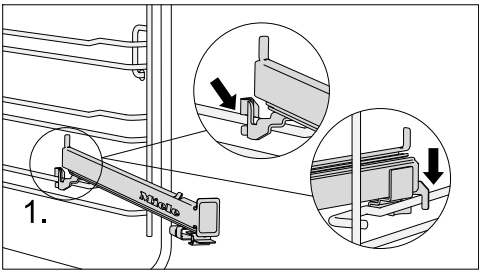
⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie die FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen.

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

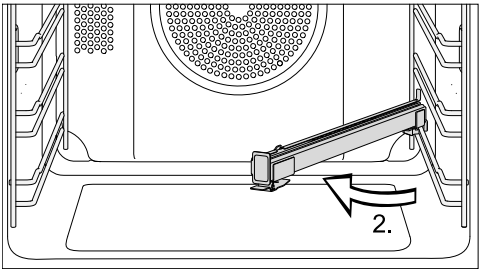
Eine Ebene des Aufnahmegitters besteht aus zwei Streben. Die FlexiClip-Vollauszüge werden jeweils auf den oberen Streben einer Ebene eingebaut.

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

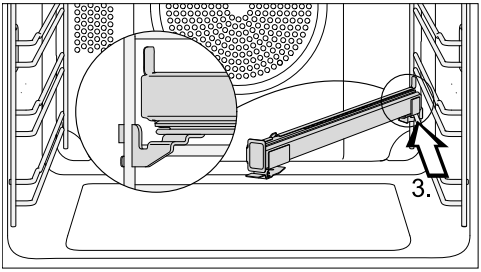
Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.



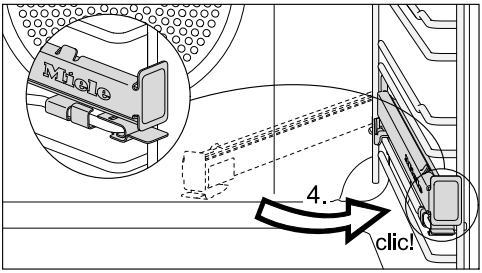
- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der oberen Strebe einer Ebene ein (1.).



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



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



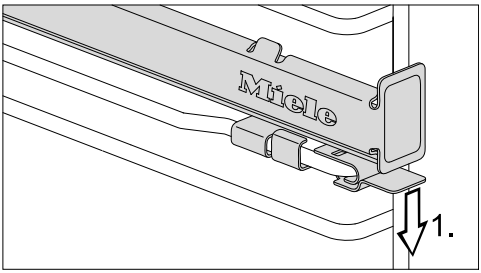
- Schwenken Sie den FlexiClip-Vollauszug zurück und rasten Sie ihn auf der oberen Strebe mit einem hörbaren Klick ein (4.).

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

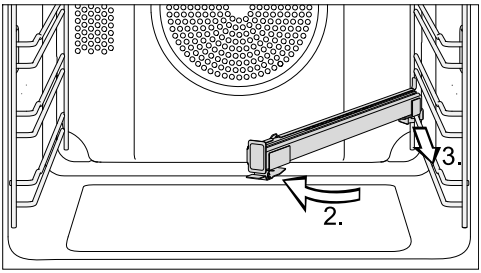
FlexiClip-Vollauszüge ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie die FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen.

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.

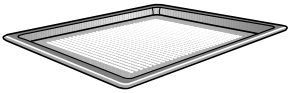


- Drücken Sie die Lasche des FlexiClip-Vollauszugs nach unten (1.).



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

Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71



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

- 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**.

Runde Backformen

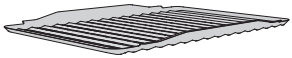
Die **ungelochte runde Backform HBF 27-1** ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Die **gelochte runde Back- und AirFry-Form HBFP 27-1** hat die gleichen Einsatzmöglichkeiten wie das **Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht HBBL 71**.

Die emaillierte Oberfläche beider Backformen ist PerfectClean veredelt.

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

Grill- und Bratblech HGBB 71



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Backstein HBS 70

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

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

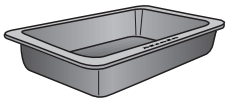
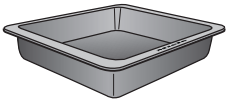
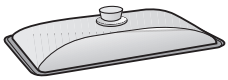
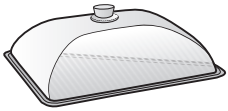
Ausstattung

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.

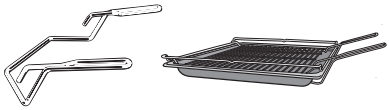
Die Gourmet-Bräter gibt es in unterschiedlichen Tiefen. Breite und Höhe sind gleich.

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

Entnahmegriff HEG



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

Katalytisch emaillierte Zubehör

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

- **Seitenwände**
  Die Seitenwände werden hinter den Aufnahmegittern eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.
- **Rückwand**
  Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

Zubehör zur Reinigung und Pflege

- Miele Allzweck-Mikrofasertuch
- Miele Backofenreiniger

Sicherheitseinrichtungen

- **Inbetriebnahmesperre** 🔒
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Inbetriebnahmesperre 🔒“)
- **Kühlgebläse**
  (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“)
- **Sicherheitsausschaltung**
  Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird. Die Länge des Zeitraums hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- **Durchlüftete Tür**
  Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut. Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaußenscheibe kühl bleibt.
  Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

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

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

PerfectClean veredelte Oberflächen:

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

Miele@home

Ihr Backofen ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

- ein WLAN-Netzwerk
- die Miele App
- ein Benutzerkonto bei Miele. Das Benutzerkonto können Sie über die Miele App erstellen.

Die Miele App leitet Sie bei der Verbindung zwischen dem Backofen und dem heimischen WLAN-Netzwerk.

Nachdem Sie den Backofen in Ihr WLAN-Netzwerk eingebunden haben, können Sie mit der App beispielsweise folgende Aktionen durchführen:

- Informationen über den Betriebszustand Ihres Backofens abrufen
- Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Backofens abrufen
- Ablaufende Garvorgänge beenden

Durch das Einbinden des Backofens in Ihr WLAN-Netzwerk erhöht sich der Energieverbrauch, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihres Backofens das Signal Ihres WLAN-Netzwerkes mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

Verfügbarkeit Miele@home

Die Nutzung der Miele App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

Der Service von Miele@home ist nicht in jedem Land verfügbar.

Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über die Internetseite www.miele.com.

Miele App

Die Miele App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store® oder dem Google Play Store™ herunterladen.

Grundeinstellungen

Sie müssen die folgenden Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen. Diese Einstellungen können Sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder ändern (siehe Kapitel „Einstellungen“).

⚠ 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. Im Display erscheint der Schriftzug „Miele“ und nach ein paar Sekunden die Aufforderung, die Sprache einzustellen.

Sprache einstellen

- Wählen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Sprache.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, folgen Sie den Anweisungen im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sprache ⚑“.

Standort einstellen

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

Miele@home einrichten

Im Display erscheint „Miele@home“ einrichten.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, bestätigen Sie mit *OK*.
- Wenn Sie die Einrichtung auf einen späteren Zeitpunkt verschieben möchten, wählen Sie Überspringen mit dem Drehwähler < > und bestätigen Sie mit *OK*.
  Informationen zum späteren Einrichten finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“.
- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie die gewünschte Verbindungsmethode.

Das Display und die Miele App führen Sie durch die weiteren Schritte.

Tageszeit einstellen

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die Tageszeit in Stunden und Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Erste Inbetriebnahme abschließen

Inbetriebnahme abgeschlossen erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sprache ⚑ erscheint.

- Wählen Sie die Sensortaste ≡.

Die Tageszeit erscheint.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

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 mit dem Betriebsartenwähler [Weitere].

Booster✓ erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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 (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

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

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... | deutsch | english | ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein* | Aus | Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std | 24 Std* Einstellen
Display	Helligkeit ■■■■□□□
Lautstärke	Signaltöne Melodien* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■■□□□□□□ Tastenton ■■■■□□□
Einheiten	Temperatur °C* | °F
Vorschlagstemperaturen	
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Betriebsstunden	
Inbetriebnahmesperre 🔒	Ein | Aus*
Miele@home	Aktivieren | Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* | Aus
RemoteUpdate	Ein* | Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein | Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Menü „Einstellungen“ aufrufen

Sie können über die Sensortaste ≡ das Menü „Einstellungen“ aufrufen und Ihren Backofen personalisieren, indem Sie die Werkeinstellungen an Ihre Bedürfnisse anpassen.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** oder auf Position Beleuchtung ☼.
- Wählen Sie die Sensortaste ≡.

Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

- Wählen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Einstellung.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

- Zum Verlassen des Menüs wählen Sie wieder die Sensortaste ≡.

Sprache ⚑

Sie können Ihre Landessprache und Ihren Standort einstellen.

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

Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, wählen Sie die Sensortaste ≡. Orientieren Sie sich am Symbol ⚑, um wieder in das Untermenü Sprache ⚑ zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen:

- Ein
  Die Tageszeit erscheint immer im Display.
- Aus
  Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen.
- Nachtabschaltung
  Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Zeitformat

Sie können die Tageszeit im 24- oder 12-Stunden-Format (24 Std oder 12 Std) anzeigen lassen.

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Die Tageszeit wird für ca. 5 Minuten gespeichert.

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Helligkeit
- ■⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  minimale Helligkeit

Lautstärke

Signaltöne

Wenn die Signaltöne eingeschaltet sind, ertönt ein Signal nach Erreichen der eingestellten Temperatur und nach Ablauf einer eingestellten Zeit.

Melodien

Am Ende eines Vorgangs ertönt mit zeitlichem Abstand mehrfach eine Melodie.

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Melodie ist ausgeschaltet

Solo-Ton

Am Ende eines Vorgangs ertönt für eine bestimmte Zeit ein Dauerton.

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■■■■■■■
  maximale Tonhöhe
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  minimale Tonhöhe

Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Auswahl einer Sensortaste ertönt, wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Tastenton ist ausgeschaltet

Einheiten

Temperatur

Sie können die Temperatur in Grad Celsius (°C) oder Grad Fahrenheit (°F) einstellen.

Vorschlagstemperaturen

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

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Auswahlliste der Betriebsarten mit der jeweiligen Vorschlagstemperatur.

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Kühlgebläsenachlauf

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

- Temperaturgesteuert
  Das Kühlgebläse wird bei einer Garraumtemperatur unter ca. 70 °C ausgeschaltet.
- Zeitgesteuert
  Das Kühlgebläse wird nach ca. 25 Minuten ausgeschaltet.

Durch Kondenswasser können der Umbauschrank und die Arbeitsplatte beschädigt werden und es kann Korrosion im Backofen auftreten.

Wenn Sie im Garraum Gargut warmhalten, steigt bei der Einstellung Zeitgesteuert die Luftfeuchtigkeit an und führt zum Beschlagen der Bedienblende, zur Tropfenbildung unter der Arbeitsplatte oder zum Beschlagen der Möbelfront.

Halten Sie bei der Einstellung Zeitgesteuert im Garraum kein Gargut warm.

Betriebsstunden

Mit Auswahl von Betriebsstunden können Sie die Gesamtzahl der Betriebsstunden Ihres Backofens abfragen.

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

- Ein
  Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Backofen verwenden können, berühren Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang.
- Aus
  Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Backofen wie gewohnt verwenden.

Miele@home

Der Backofen gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten. Ihr Backofen ist ab Werk mit einem WLAN-Kommunikationsmodul ausgestattet und für die drahtlose Kommunikation geeignet.

Sie haben mehrere Möglichkeiten, Ihren Backofen in Ihr WLAN-Netzwerk einzubinden. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Backofen mit Hilfe der Miele App oder über WPS mit Ihrem WLAN-Netzwerk zu verbinden.

- Aktivieren
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home deaktiviert ist. Die WLAN-Funktion wird wieder eingeschaltet.
- Deaktivieren
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Miele@home bleibt eingerichtet, die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet.
- Verbindungsstatus
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Im Display erscheinen Informationen wie WLAN-Empfangsqualität, Netzwerkname und IP-Adresse.
- Neu einrichten
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Sie setzen die Netzwerkeinstellungen zurück und richten sofort eine neue Netzwerkverbindung ein.
- Zurücksetzen
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet und die Verbindung zum WLAN-Netzwerk wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können. Setzen Sie die Netzwerkeinstellungen zurück, wenn Sie den Backofen entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Backofen in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Backofen zugreifen kann.
- Einrichten
  Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Fernsteuerung

Wenn Sie die Miele App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben, über das System Miele@home verfügen und die Fernsteuerung aktiviert haben (Ein), können Sie nach Wahl einer Betriebsart die Temperatur und Garzeiten einstellen, Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen abrufen oder einen ablaufenden Garvorgang beenden.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt der Backofen max. 2 W.

RemoteUpdate

Der Menüpunkt RemoteUpdate wird nur angezeigt und ist wählbar, wenn die Voraussetzungen für die Nutzung von Miele@home erfüllt sind (siehe Kapitel „Erste Inbetriebnahme“, Abschnitt „Miele@home“).

Über das RemoteUpdate kann die Software Ihres Backofens aktualisiert werden. Steht ein Update für Ihren Backofen zur Verfügung, so wird dieses durch Ihren Backofen automatisch heruntergeladen. Die Installation eines Updates erfolgt nicht automatisch, sondern muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Wenn Sie ein Update nicht installieren, können Sie Ihren Backofen wie gewohnt nutzen. Miele empfiehlt jedoch, die Updates zu installieren.

Einschalten/Ausschalten

Werkseitig ist das RemoteUpdate eingeschaltet. Ein zur Verfügung stehendes Update wird automatisch heruntergeladen und muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Schalten Sie das RemoteUpdate aus, wenn Sie möchten, dass kein Update automatisch heruntergeladen wird.

Ablauf des RemoteUpdates

Informationen über den Inhalt und Umfang eines Updates werden in der Miele App bereitgestellt.

Steht ein Update zur Verfügung, wird im Display Ihres Backofens eine Meldung angezeigt.

Sie können das Update sofort installieren oder die Installation auf später verschieben. Die Abfrage erfolgt dann nach dem erneuten Einschalten des Backofens.

Möchten Sie das Update nicht installieren, schalten Sie das RemoteUpdate aus.

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

- Solange Sie keine Meldung erhalten, steht kein Update zur Verfügung.
- Ein installiertes Update kann nicht rückgängig gemacht werden.
- Schalten Sie den Backofen während des Updates nicht aus. Das Update wird anderenfalls abgebrochen und nicht installiert.
- Einige Softwareupdates können nur vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Softwareversion

Die Softwareversion ist für den Miele Kundendienst bestimmt. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Informationen nicht.

Händler

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, den Backofen ohne Beheizung zu präsentieren. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

Messeschaltung

Wenn Sie den Backofen bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht.

- Ein
  Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.
- Aus
  Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
  Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.
- Vorschlagstemperaturen
  Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

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 Min.

Kurzzeit einstellen

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

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.

Die Aufforderung Einstellen 00:00 Min erscheint.

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > 06:20 ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gespeichert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit anstatt der Tageszeit.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang **ohne** eingestellte Garzeit abläuft, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang **mit** eingestellter Garzeit abläuft, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab, da die Garzeit vorrangig im Display erscheint.

Wenn Sie sich in einem Menü befinden, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab.

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt 🔔, ein Signal ertönt und die Zeit wird hochgezählt bis maximal 59:59 Min.

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.
- Wählen Sie Ändern.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie die Kurzzeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsarten	Vorschlagswert	Bereich
Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Weitere | Booster	160 °C	100–250 °C
Weitere | AirFry	190 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Grill groß	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
Auto Automatikprogramme		

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

Energiesparmodus

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

Einfache Bedienung

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

Nach kurzer Anzeige der Betriebsart erscheint die Vorschlagstemperatur.

- 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 Isttemperatur erscheint und die Aufheizphase beginnt.

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

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

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
- Fertig um
- Start um

Temperatur ändern

- Ändern Sie die Temperatur mit dem Drehwähler < >.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Tipp: Wenn Sie **eine** Garzeit programmiert haben, müssen Sie zuerst mit der Sensortaste ◴ das Menü „Garzeit“ verlassen. Danach können Sie die Temperatur mit dem Drehwähler < > ändern. Berühren Sie anschließend die Sensortaste ◴, um die Garzeit wieder anzuzeigen.

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, eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um über die Sensortaste ◴ können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

- Garzeit
  Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
  Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Ändern.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

Wenn Sie Garzeit löschen, werden die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um ebenfalls gelöscht.

Wenn Sie Fertig um oder Start um löschen, startet der Garvorgang mit der eingestellten Garzeit.

Garvorgang abbrechen

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

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht. Haben Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** gedreht, schalten auch Garraumbeheizung und -beleuchtung aus.

Garraum vorheizen

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 mit dem Betriebsartenwähler Weitere.
- Bestätigen Sie Booster✓ mit *OK*.
- Wählen Sie die Temperatur.
- Wechseln Sie auf die gewünschte Betriebsart, nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

Automatikprogramme verwenden

Die Automatikprogramme führen Sie komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis.
Rezepte finden Sie am Ende der Gebrauchs- und Montageanweisung im Kapitel „Rezepte Automatikprogramme“.

- Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste erscheint.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Hinweise zur Verwendung

- Bei der Verwendung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte eine Orientierungshilfe geben. Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir, die in den Rezepten angegebenen Mengen und Zubehöre zu verwenden.
- Um die korrekte Einschubebene zu finden, bauen Sie bitte die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C aus, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Bei einigen Automatikprogrammen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.

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

Tipps zum Backen

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

Backpapier verwenden

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

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

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Temperatur wählen

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

Garzeit ◴ wählen

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

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

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

Hinweise zu den Betriebsarten

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

Automatikprogramme Auto verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

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 das Gargut in Ebene 1 oder 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

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

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

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

Eco-Heißluft verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Tipps zum Braten

- Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter, Bratentopf, Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.
- Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.
- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch ein **geschlossenes Gargefäß**, z. B. einen Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.
- Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
- Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäß** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.
- **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butterflöckchen oder begießen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei großen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
- Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.
- Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

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

Temperatur wählen

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

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

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

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

Garzeit ◴ wählen

Die Zeiten in der 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.

Automatikprogramme Auto verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

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 Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste sowie zum Braten von Roastbeef und Filet.

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

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

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Eco-Heißluft verwenden

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

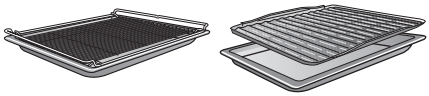
- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

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

Tipps zum Grillen

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

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

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

Mit der Betriebsart AirFry wird Gargut in heißer Luft frittiert. AirFrying ist eine schonende Zubereitungsmethode und erzielt ein gleichmäßiges knuspriges Garergebnis.

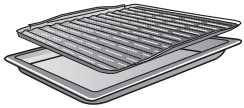
AirFrying eignet sich daher besonders für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wie Pommes frites, Kroketten oder Ähnlichem.

Darüber hinaus finden Sie vielfältige Nutzungsmöglichkeiten im Kapitel „Rezepte AirFry“ sowie auch in den Gartabellen „Pikantes“ und „Geflügel/Fisch“.

Zubehör

- Verwenden Sie **bei nicht tropfendem Gargut**, wie z. B. Pommes frites, das Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht.
  Durch die feine Lochung des Gourmet Back- und AirFry-Blechs wird das Gargut von allen Seiten gebräunt und knusprig.

- Verwenden Sie **bei tropfendem Gargut**, wie z. B. Hähnchenkeulen, das Universalblech mit aufgelegtem Grill- und Bratblech (falls vorhanden).
  Das Grill- und Bratblech schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit er weiterverwendet werden kann. Bestreichen Sie das Grill- und Bratblech mit Öl und legen Sie das Gargut darauf.



- Stellen Sie Speisen in Backformen mittig auf den Rost.

Tipps zum AirFrying

- Tauen Sie tiefgekühltes Gargut nicht auf.
- Verteilen Sie das Gargut gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech oder dem Grill- und Bratblech.
- Geben Sie das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum.
  Ist das Garergebnis für Sie nicht knusprig genug, können Sie beim nächsten Mal den Garraum auch vorheizen.
- Garen Sie nur auf einer Ebene.
  Durch Garen auf mehreren Ebenen wird die Feuchtigkeit im Garraum zu hoch und das Gargut wird nicht knusprig.
- Schieben Sie das Gargut generell in Ebene 2 ein.
  Wünschen Sie mehr Bräunung von oben, dann können Sie beim nächsten Mal auch in eine höhere Ebene verwenden.
- Wenden Sie Gargut wie z. B. Pommes frites, möglichst nach der Hälfte der Garzeit.
  Stellen Sie zur Erinnerung eine Kurzzeit ein.

Betriebsart AirFry verwenden

- Verteilen Sie das Gargut gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech oder dem Grill- und Bratblech.
- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.
- Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler Weitere.
- Wählen Sie mit dem Drehwähler AirFry.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Vorschlagstemperatur erscheint.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur entsprechend der Angabe im Rezept oder in der Gartabelle.
- Prüfen Sie am Ende der Garzeit, ob das Gargut für Sie schon ausreichend knusprig und gebräunt ist.

Weitere Anwendungen

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zu den folgenden Anwendungen:
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren
- Einkochen
- Dörren
- Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte
- Geschirr wärmen

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. Butterschmalz, Speiseöl).

■ Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht zu.

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

■ Sobald der Garvorgang beendet ist, können Sie das Fleisch sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

■ Halten Sie das Fleisch im Garraum warm, bis es angerichtet wird. Das Garergebnis wird nicht beeinträchtigt.

■ Richten Sie das Fleisch auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt. Das Fleisch hat eine optimale Verzehrtemperatur.

Ober-/Unterhitze verwenden

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

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

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

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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

Einkochen

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch Überdruck in geschlossenen Dosen.

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

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

Obst und Gemüse vorbereiten

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

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

- Spülen Sie die Gläser vor dem Einkochen heiß aus und füllen Sie sie bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Einkochgutes 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 einkochen

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

Gemüse einkochen

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

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

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

/ Nachwärmtemperatur und -zeit

Gläser nach dem Einkochen entnehmen

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

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

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

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

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 Rostes 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.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Tipps für Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

Bereiten Sie diese Tiefkühlprodukte mit der Betriebsart AirFry zu (siehe Kapitel „AirFry“).

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.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte zubereiten

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

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

Geschirr wärmen

Verwenden Sie zum Geschirr wärmen die Betriebsart Heißluft plus.

Wärmen Sie nur temperaturbeständiges Geschirr.

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

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

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr aus dem Garraum heraus.

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

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

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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

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

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

Zur bequemeren Reinigung empfehlen wir:

- Bauen Sie die Tür aus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen aus (falls vorhanden).
- Bauen Sie die katalytisch emaillierte Rückwand aus.

Normale Verschmutzungen entfernen

Normale Verschmutzungen entfernen

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

Dichtung reinigen

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

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

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

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

Das katalytische Email verliert die selbstständig wirkenden Reinigungseigenschaften durch Einwirkung von Scheuermitteln, kratzenden Bürsten und Schwämmen sowie Backofenreiniger.
Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger verwenden.

Backofenreiniger verwenden

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

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

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger an die Garraumdecke.

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger in die Zwischenräume und Öffnungen der Garraumwände und -rückwand.

- Lassen Sie den Backofenreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

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

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

Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

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

Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge niemals im Geschirrspüler.

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

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

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

Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen

Das katalytische Email reinigt sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen. Sie benötigen keine zusätzlichen Reinigungsmittel. Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

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

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

Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen

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

Öl- und Fettverschmutzungen entfernen

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

Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

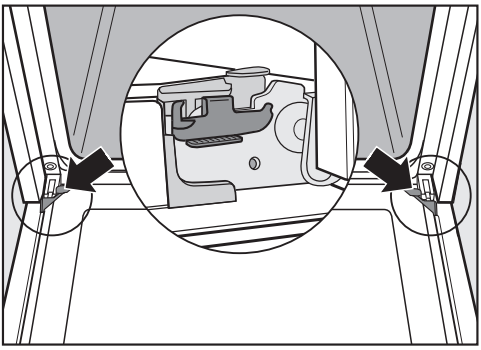
Lassen Sie die Heizkörper und den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

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

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

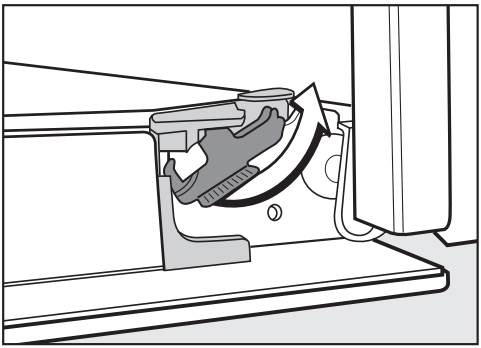
Tür ausbauen

Die Tür wiegt ca. 9 kg.



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

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



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

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

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.

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

Tür auseinanderbauen

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

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die 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 Oberfläche der Aluminiumprofile wird durch Backofenreiniger beschädigt.

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

Die Türscheiben können zerbrechen, wenn sie herunterfallen.

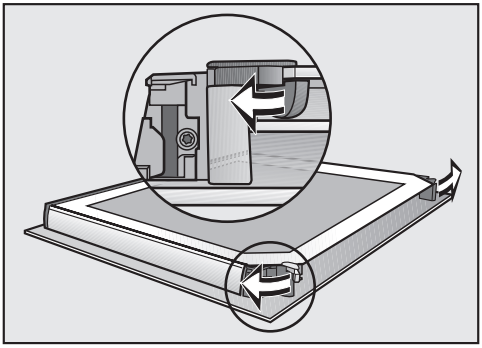
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch die zuklappende Tür.

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

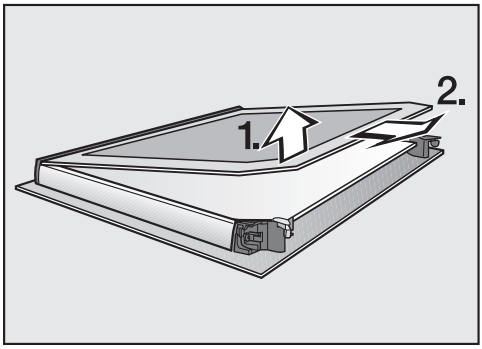
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

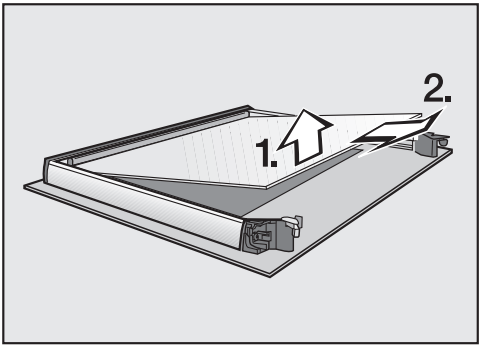


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:

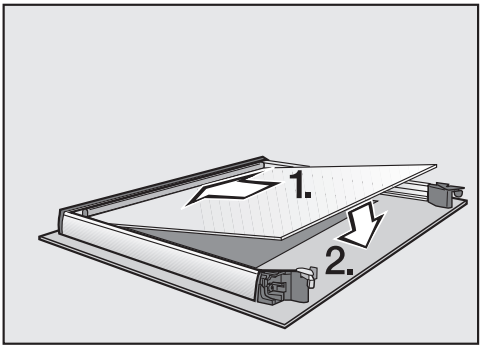


- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.

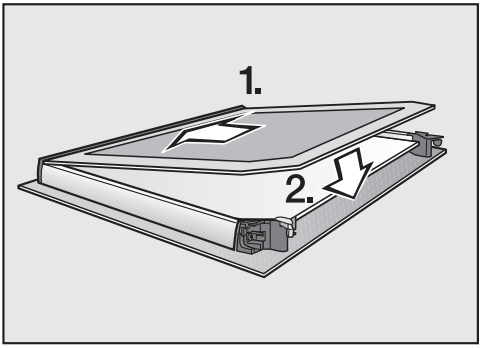


- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

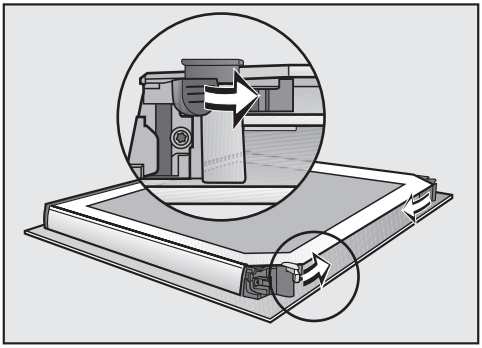
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:



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



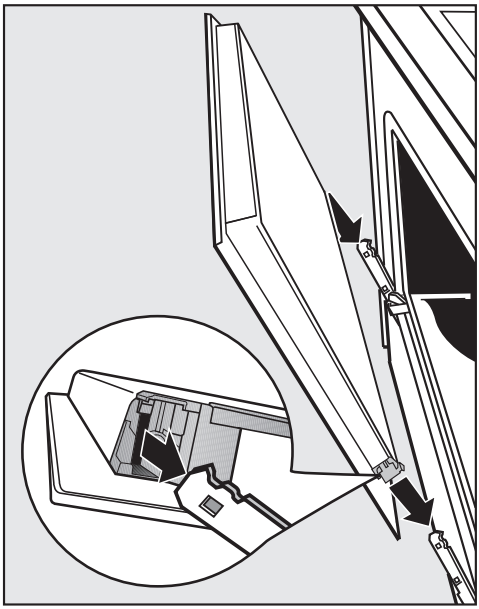
- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie die Türinnenscheibe zwischen die Arretierungen.



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

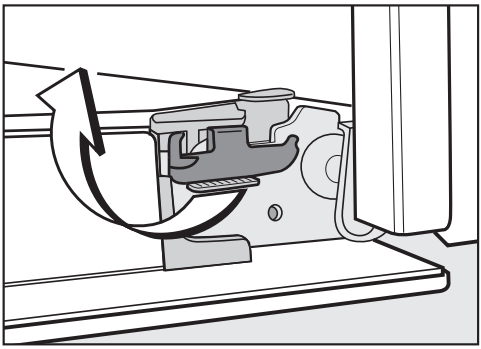
Die Tür ist wieder zusammengebaut.

Tür einbauen



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

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



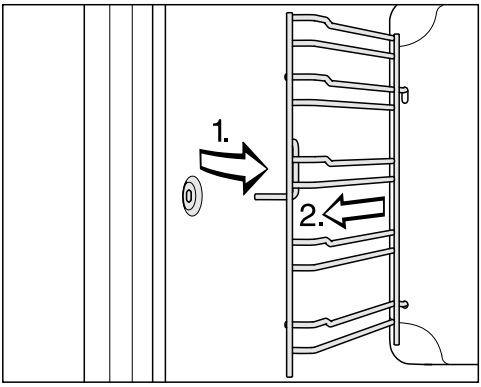
- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

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

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

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



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

Rückwand ausbauen

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

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

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

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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Rückwand sorgfältig ein.

Die Öffnungen müssen so angeordnet sein wie im Kapitel „Übersicht“ dargestellt.

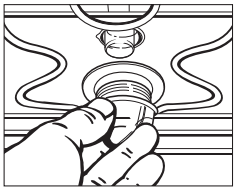
- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein.
- Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.
Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.
Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Sie haben die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel. ■ Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Ein.
	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.
Sie hören keinen Signalton.	Die Signaltöne sind ausgeschaltet oder zu leise eingestellt. ■ Schalten Sie die Signaltöne ein oder erhöhen Sie die Lautstärke mit der Einstellung Lautstärke | Signaltöne.
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Betriebsarten und Sensortasten auswählen, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung mit der Einstellung Händler | Messeschaltung | Aus.
Inbetriebnahmesperre 🔒 **erscheint im Display.**	Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet. ■ Bestätigen Sie mit *OK*. Drücken Sie 6 Sek. „OK“ erscheint. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang aus, indem Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Inbetriebnahmesperre 🔒 | Aus.
12:00 **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war länger als 5 Minuten ausgefallen. ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Tageszeit“). Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingegeben werden.

Problem	Ursache und Behebung
Netzausfall **erscheint im Display.**	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**. ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.
Maximale Dauer erreicht **erscheint im Display.**	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. ■ Bestätigen Sie mit *OK*. Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.
Fehler **und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode erscheint im Display.**	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Kühlgebläsenachlauf“).
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.
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 eine längere Garzeit.
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.

Problem	Ursache und Behebung
Auf dem katalytischen Email befinden sich rostfarbene Verschmutzungen.	Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt. ■ Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus und entfernen Sie diese Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste (siehe Kapitel „Katalytisch emaillierte Rückwand reinigen“).
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 Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ 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. ■ Trennen Sie den Backofen vom Elektronetz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung 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.

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 Dokumentes.

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.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

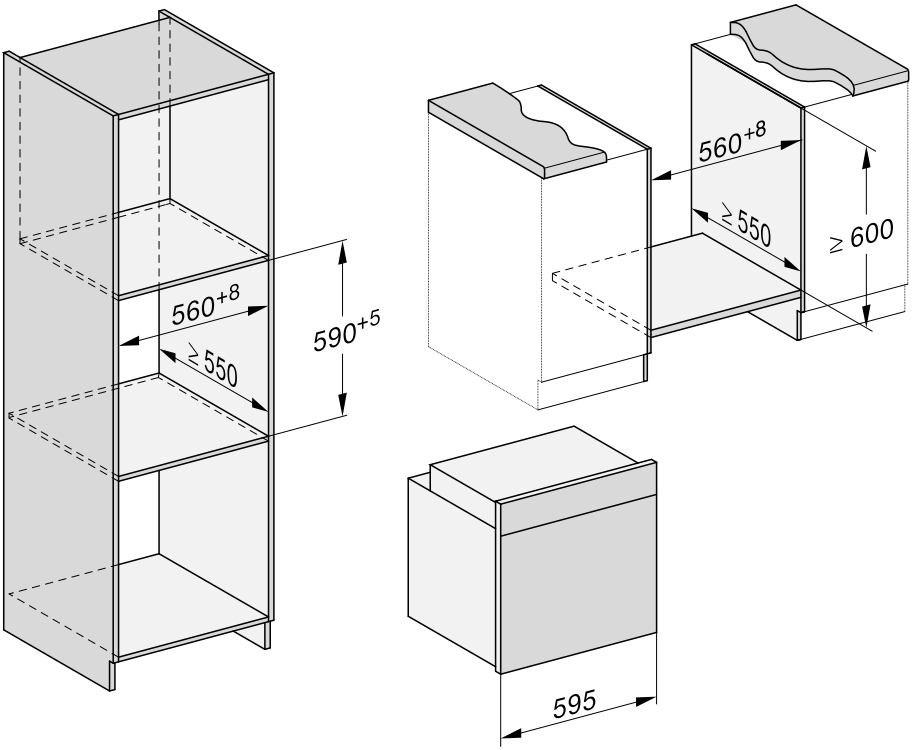
Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Einbaumaße

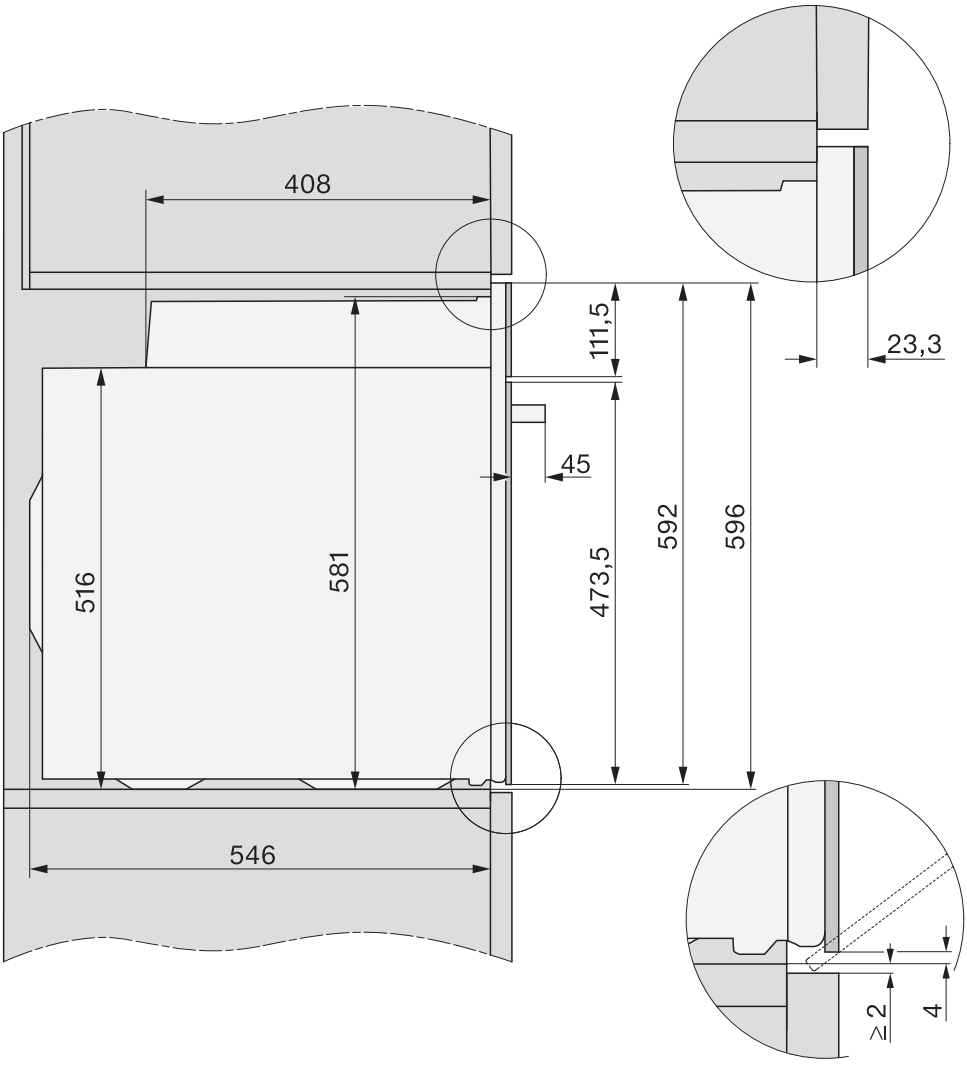
Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hoch- oder Unterschrank

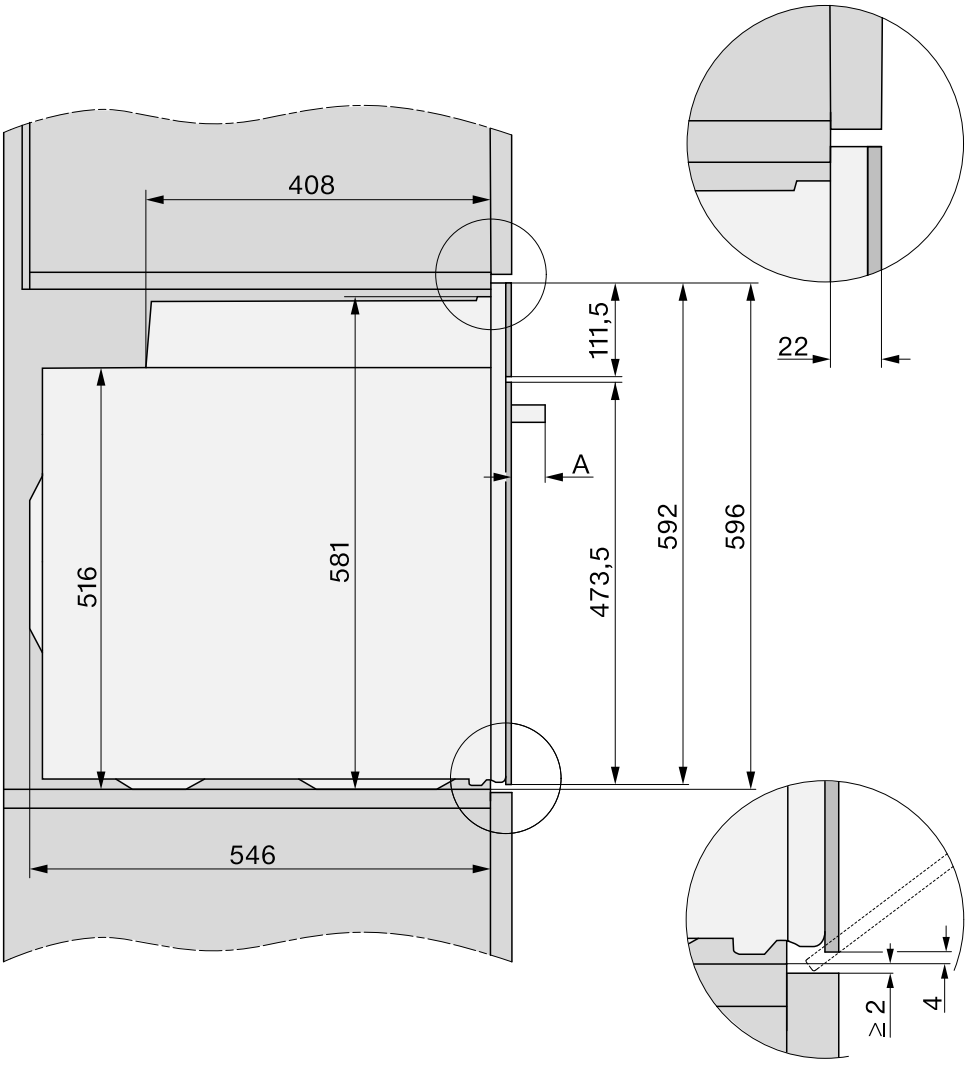
Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



Seitenansicht H 24xx

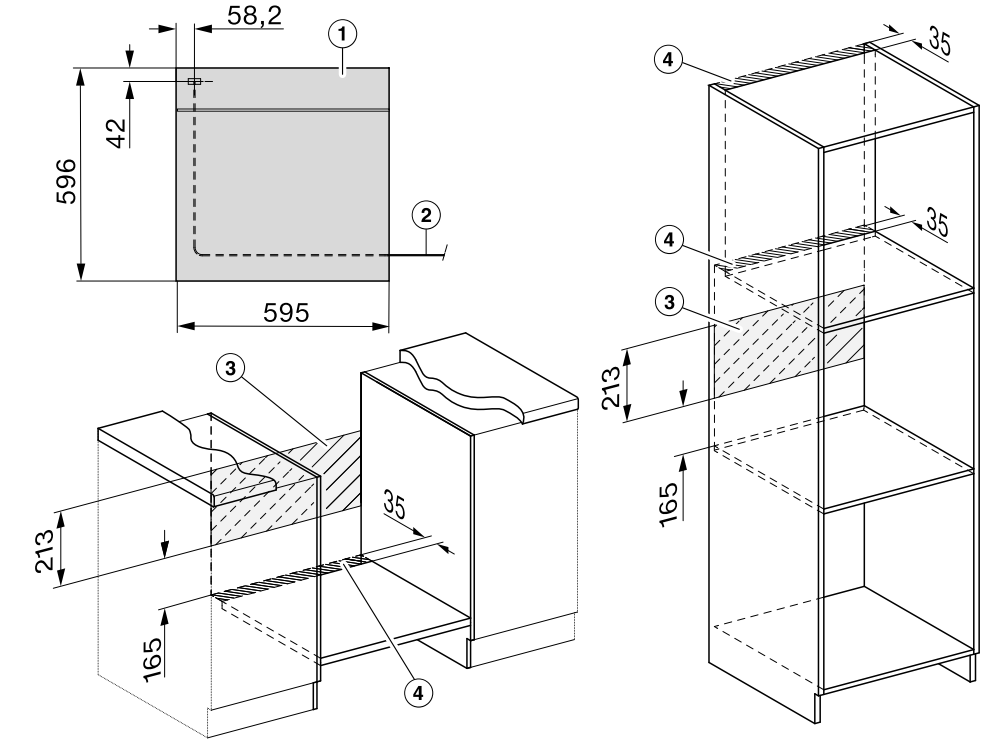


Seitenansicht H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Anschlüsse und Belüftung



① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, Länge = 1.500 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

④ Belüftungsausschnitt min. 150 cm^2

Backofen einbauen

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

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

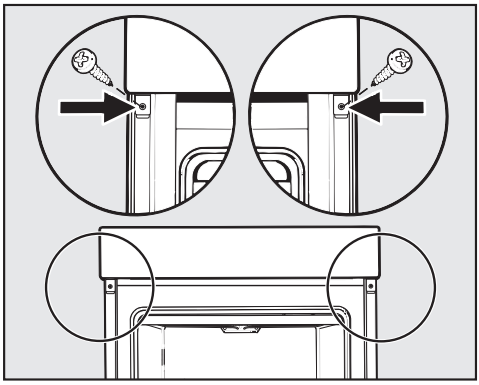
Beachten Sie beim Einbau unbedingt:
Stellen Sie sicher, dass der Zwischenboden, auf den der Backofen gestellt wird, nicht an der Wand anliegt.
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks.

- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

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

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

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



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

Elektroanschluss

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

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

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

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

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

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

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 (wie z. B. Inselnetze, Back-up-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.

Backofen

Der Backofen ist mit einer 3-adrigen Netzanschlussleitung mit Netzstecker anschlussfertig für Wechselstrom 230 V, 50 Hz, ausgerüstet.

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Gartabellen

Rührteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +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[4]
Small Cakes* (1 Blech)	Heißluft plus	150	1	2	30–40
	Ober-/Unterhitze	160[2]	2	3	20–30
Small Cakes* (2 Bleche)	Heißluft plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Sandkuchen (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/ Gugelhupfform, ∅ 26 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	150–160	1	2	60–70
Obstkuchen (1 Blech)	Heißluft plus	160–170	1	2	40–50
	Ober-/Unterhitze	160–170	1	1	55–65
Obstkuchen (Rost, Springform, ∅ 26 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	55–65
	Ober-/Unterhitze	165–175[2]	1	2	50–60
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

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

[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.

Mürbeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Plätzchen (1 Blech)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Plätzchen (2 Bleche)		140–150	1+3[3]	1+3	25–35[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	75–85
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, Eco-Heißluft, 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.

Gartabellen

Hefeteig

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Gugelhupf (Rost, Gugelhupfform, ∅ 24 cm)[1]	Heißluft plus	150–160	1	2	50–60
	Ober-/Unterhitze	160–170	1	2	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]	+HFC	-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, 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 (falls 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]	+HFC	-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	1	2	30–40
	Ober-/Unterhitze	150–170[2]	1	2	25–45
Biskuitplatte (1 Blech)	Ober-/Unterhitze	180–190[2]	1	2	10–20

Betriebsart, Temperatur, Ebene (+HFC: mit FlexiClip-Vollauszügen HFC 70-C / -HFC: ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), Garzeit, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

* 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.

Gartabellen

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

Kuchen/Gebäck (Zubehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Windbeutel (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]
Meringen/Baiser (1 Blech, 6 Stück à ∅ 6 cm)	Heißluft plus	80–100	1	2	120–150
Meringen/Baiser (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 (falls 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[2]	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Zwiebelkuchen (1 Blech)		180–190[2]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, Hefeteig (1 Blech)		170–180	1	2	25–35
		210–220[2]	1	2	20–30
Pizza, Quark-Öl-Teig (1 Blech)		170–180	1	2	25–35
		190–200[2]	1	2	25–35
Tiefkühlpizza, vorgebacken (Rost)		200–210	1	2	20–25
Toast* (Rost)		300	–	3	6–9
Überbackenes/Gratiniertes, z. B. Toast (Rost auf Universalblech)		275[3]	2	3	3–6
Grillgemüse (Rost auf Universalblech)		275[3]	3	4	5–10[4]
		250[3]	3	3	5–10[4]
Ratatouille (1 Universalblech)		180–190	1	2	40–60
Pommes frites, tiefgekühlt[1] (Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht)		180–190	2	3	30–35[4]
Kroketten, tiefgekühlt[1] (Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht)		180–190	2	3	23–25[4]

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, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill, | Weitere | AirFry

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

1 Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung.

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

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

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

Gartabellen

Rind

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg (Bräter mit Deckel)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Rinderfilet, ca. 1 kg (Universalblech)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Rinderfilet „englisch“, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Rinderfilet „medium“, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Rinderfilet „durch“, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (Universalblech)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef „englisch“, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef „medium“, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef „durch“, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, Frikadellen* (Rost in Ebene 4 und Universalblech in Ebene 1)		300[5]	4	15–25[9]	–

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

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

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

4 Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. 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)	Betriebsart	[°C]	Ebene	[min]	[°C]
Kalbsschmorbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)	Heißluft plus 2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	–
	Ober-/Unterhitze 2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	–
Kalbsfilet, ca. 1 kg (Universalblech)	Ober-/Unterhitze 2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Kalbsfilet „rosé“, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Kalbsfilet „medium“, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Kalbsfilet „durch“, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Kalbsrücken „rosé“, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Kalbsrücken „medium“, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Kalbsrücken „durch“, ca. 1 kg[1]	Ober-/Unterhitze 2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

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

[1] Verwenden Sie Rost und Universalblech.

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

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

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

[5] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls 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.

Gartabellen

Schwein

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Schweinebraten/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
Schweinebraten 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
Schweinefilet, ca. 350 g[1]	Ober-/Unterhitze[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Schinkenbraten, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)	Eco-Heißluft	160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (Universalblech)	Heißluft plus	150–160	2[5]	50–60	63–68
Kasseler, 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	300[4]	4	3–5	–
Bratwurst[1]	Grill groß	220[4]	3[5]	8–15[9]	–

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

1 Verwenden Sie Rost und Universalblech.

2 Braten Sie das Fleisch zuerst auf dem Kochfeld an.

3 Heizen Sie den Garraum bei 120 °C 15 Minuten vor. 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]
Lammkeule mit Knochen, ca. 1,5 kg (Bräter mit Deckel)		170–180	2[4]	100–120[5]	64–82
Lammrücken ohne Knochen (Universalblech)	[1]	180–190[2]	2[4]	10–20	53–80
Lammrücken ohne Knochen (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, Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Ober-/Unterhitze

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

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

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

[4] Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C ein (falls 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.

Gartabellen

Geflügel, Fisch

Gargut (Zubehör)		[°C]	5 1	[min]	8 [°C]
Geflügel, 0,8–1,5 kg (Universalblech)	Heißluft plus	170–180	2[4]	55–65	85–90
Hähnchen, ca. 1,2 kg (Rost auf Universalblech)	Umluftgrill	180–190[2]	2[4]	55–65[5]	85–90
Geflügel, ca. 2 kg (Bräter)	Heißluft plus	180–190	2[4]	100–120[6]	85–90
	Ober-/Unterhitze	190–200	2[4]	110–130[6]	85–90
Geflügel, ca. 4 kg (Bräter)	Heißluft plus	160–170	2[4]	180–200[7]	90–95
	Ober-/Unterhitze	180–190	2[4]	180–200[7]	90–95
Hähnchenkeulen (Grill- und Bratblech auf Universalblech)	Weitere | AirFry	190–200	2[4]	30–35	–
Fisch, 200–300 g, z. B. Forellen (Universalblech)	Ober-/Unterhitze	210–220[3]	2[4]	15–25	75–80
Fisch, 1–1,5 kg, z. B. Lachsforellen (Universalblech)	Ober-/Unterhitze	210–220[3]	2[4]	30–40	75–80
Fischfilet in Folie, 200–300 g (Universalblech)	Eco-Heißluft	200–210	2[4]	25–30	75–80
Fischstäbchen, tiefgekühlt[1] (Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht)	Weitere | AirFry	220–230	2[4]	13–15[5]	–

Betriebsart, Temperatur, 5 1 Ebene, Garzeit, Kerntemperatur, Heißluft plus, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, Weitere | AirFry

[1] Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung.

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

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

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

[5] Wenden Sie das Gargut möglichst nach der Hälfte der Garzeit.

[6] Gießen Sie zu Beginn des Garvorgangs ca. 0,25 l Flüssigkeit an.

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

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

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen (Zubehör)		[°C]	5 1 6 +HFC	-HFC	[min]
Small Cakes (1 Backblech[1])		150	1	2	30–40
		160[4]	2	3	20–30
Small Cakes (2 Backbleche[1])		150[4]	1+3[7]	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[7]	1+3	40–50[8]
Apple Pie (Rost[1], Springform[2], ∅ 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Wasserbiskuit (Rost[1], Springform[2], ∅ 26 cm)		180	1	2	30–40
	[3]	150–170[4]	1	2	25–45
Toast (Rost[1])		300	–	3	6–9
Burger (Rost[1] in Ebene 4 und Universalblech[1] in Ebene 1)		300[5]	–	4	15–25[9]

Betriebsart, Temperatur, 5 1 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] 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.

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

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

Angaben für Prüfinstitute

Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

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

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	H 2465 B, H 2466 B, H 2467 B, H 2468 B, H 2469 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	81,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,05 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	42,0 kg

Nachfolgend finden Sie die Rezepte zu den Automatikprogrammen.

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

Um die korrekte Einschubebene zu finden, bauen Sie bitte die FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C aus, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.

Apfelkuchen fein

Zubereitungszeit: 95 Minuten
Für 12 Stücke

Für den Belag
500 g Äpfel, säuerlich
2 EL Zitronensaft

Für den Teig
150 g Butter | weich
150 g Zucker
8 g Vanillezucker
3 Eier, Größe M
150 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Backpulver

Für die Form
1 TL Butter

Zum Bestäuben
1 EL Puderzucker

Zubehör
Rost
Springform, ∅ 26 cm
Sieb, fein

Zubereitung

Äpfel schälen und vierteln. An der gewölbten Seite in einem Abstand von etwa 1 cm einschneiden, mit Zitronensaft vermischen und zur Seite stellen.

Springform fetten.

Butter, Zucker und Vanillezucker in etwa 2 Minuten cremig rühren. Jedes Ei für ½ Minute einzeln unterrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Äpfel mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken.

Springform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend den Formrand lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Apfelkuchen fein
Programmdauer: 55 Minuten

Manuell
Betriebsart: ⊟
Temperatur: 165–175 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 45–55 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tipp
Statt mit Puderzucker lässt sich der Kuchen auch mit leicht erwärmter, glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Biskuitboden

Zubereitungszeit: 75 Minuten
Für 12 Stücke

Für den Teig
4 Eier, Größe M
4 EL Wasser | heiß
175 g Zucker
200 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver

Für die Form
1 TL Butter

Zubehör
Rost
Sieb, fein
Springform, ∅ 26 cm
Backpapier

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb verquirlen und unterheben.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eiermischung sieben und mit einem groben Schneebesen locker unterheben.

Boden der Springform fetten und mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben und glatt streichen.

Biskuitboden in den Garraum geben und goldgelb backen.

Nach dem Backen Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Biskuitboden waagerecht zweimal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Biskuitboden
Programmdauer: 36 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 160–170 C
Vorheizen: ja
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tipp
Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens dem Mehlgemisch 2–3 TL Kakao hinzufügen.

Biskuitboden-Füllungen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für die Quark-Sahne-Füllung
500 g Speisequark, 20 % Fett i. Tr.
100 g Zucker
100 ml Milch, 3,5 % Fett
8 g Vanillezucker
1 Zitrone | nur den Saft
6 Blatt Gelatine, weiß
500 g Sahne

Zum Bestäuben
1 EL Puderzucker

Für die Cappuccinofüllung
100 g Schokolade, dunkel
500 g Sahne
6 Blatt Gelatine, weiß
80 ml Espresso
80 ml Kaffeelikör
16 g Vanillezucker
1 EL Kakao

Zum Bestäuben
1 EL Kakao

Zubehör
Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Quark-Sahne-Füllung
Für die Quark-Sahne-Füllung Quark mit Zucker, Milch, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen.
Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben und verrühren.
Gemisch unter die übrige Quarkmasse rühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse rühren.
Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Quarkmasse aufstreichen, zweiten Biskuitboden auflegen, Quarkmasse aufstreichen und dritten Biskuitboden auflegen.
Torte gut kühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung Cappuccinofüllung
Für die Cappuccinofüllung Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen und eine kleine Menge zum Bestreichen des oberen Bodens zur Seite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen und etwas abkühlen lassen.
Die Hälfte des Espressos und des Kaffeelikörs in die Gelatine rühren und unter die Sahne heben.
Kaffee-Sahne-Menge halbieren. Unter eine Hälfte Vanillezucker, unter die andere Hälfte Schokolade und Kakao rühren.
Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit etwas Kaffeelikör und Espresso beträufeln und die dunkle Sahne darauf streichen. Zweiten Biskuitboden auflegen, mit der übrigen Flüssigkeit beträufeln und die helle Sahne aufstreichen. Dritten Boden auflegen, mit der zur Seite gestellten Sahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

Tipp
Für eine fruchtige Variante der Quark-Sahne-Füllung etwas abgeriebene Zitronenschale und 300 g abgetropfte Mandarinenspalten oder Aprikosenstücke unter die Masse heben.

Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 80 Minuten
Für 18 Stücke

Für den Teig
250 g Butter | weich
200 g Zucker
8 g Vanillezucker
4 Eier, Größe M
200 g Schmand
400 g Weizenmehl, Type 405
16 g Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Kakao

Für die Form
1 TL Butter

Zubehör
Kranzform, ∅ 26 cm
Rost

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Jedes Ei einzeln hinzugeben und jeweils ½ Minute unterrühren. Schmand hinzugeben. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und unter die übrigen Zutaten rühren.

Kranzform fetten und die Hälfte des Teiges hineingeben.

Unter die zweite Teighälfte den Kakao rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Kranzform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Marmorkuchen
Programmdauer: 55 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 150–160 C
Vorheizen: nein
Garzeit: 50–60 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Streuselkuchen mit Obst

Zubereitungszeit: 150 Minuten
Für 20 Stücke

Für den Teig
42 g Hefe, frisch
150 ml Milch, 3,5 % Fett | lauwarm
450 g Weizenmehl, Type 405
50 g Zucker
90 g Butter | weich
1 Ei, Größe M

Für den Belag
1,25 kg Äpfel

Für die Streusel
240 g Weizenmehl, Type 405
150 g Zucker
16 g Vanillezucker
1 TL Zimt
150 g Butter | weich

Zubehör
Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Teig leicht durchkneten und auf dem Backblech oder Universalblech ausrollen. Äpfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen und mit der Butter zu Streuseln verkneten. Über den Äpfeln verteilen.

Kuchen in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Kuchen goldbraun backen.

Einstellung
Hefeteig gehen lassen
Gehphase 1
Betriebsart:
Temperatur: 30 °C
Gehzeit: 30–45 Minuten

Gehphase 2
Betriebsart:
Temperatur: 30 °C
Gehzeit: 30 Minuten

Kuchen backen
Automatikprogramm
Auto | Streuselk. mit Obst
Programmdauer: 44 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 180–190 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 40–50 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tipp
Statt Äpfeln lassen sich auch 1 kg entkernte Pflaumen oder Kirschen verwenden.

Ausstechplätzchen

Zubereitungszeit: 135 Minuten
Für 70 Stück (2 Bleche)

Zutaten
250 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Backpulver
80 g Zucker
8 g Vanillezucker
1 Fläschchen Rumaroma
3 EL Wasser
120 g Butter | weich

Zubehör
Teigrolle
Ausstechförmchen
2 Backbleche oder Universalbleche

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermengen. Mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 60 Minuten kühl stellen.

Teig etwa 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf die Back- oder Universalbleche legen.

Ausstechplätzchen in den Garraum geben und backen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Ausstechplätzchen |
1 Blech / 2 Bleche
Programmdauer 1 Blech: 25 Minuten
Programmdauer 2 Bleche: 26 Minuten

Manuell
Betriebsart : Heißluft
Temperatur: 140–150 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene 1 Blech:
+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2
Ebene 2 Bleche:
+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tipp
Die Zutatenmenge gilt für 2 Bleche. Für 1 Blech die Menge halbieren oder die Plätzchen nacheinander backen.

Spritzgebäck

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Für 50 Stück (2 Bleche)

Zutaten
160 g Butter | weich
50 g Zucker, braun
50 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl, Type 405
1 Ei, Größe M | nur das Eiweiß

Zubehör
Spritzbeutel
Sterntülle, 9 mm
2 Backbleche oder Universalbleche

Zubereitung

Butter cremig rühren. Zucker, Puderzucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen und rühren, bis eine weiche Masse entsteht. Mehl und zuletzt das Eiweiß unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel geben und etwa 5–6 cm lange Streifen auf die Back- oder Universalbleche spritzen.

Spritzgebäck in den Garraum geben und goldgelb backen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Spritzgebäck | 1 Blech / 2 Bleche
Programmdauer 1 Blech: 24 Minuten
Programmdauer 2 Bleche: 31 Minuten

Manuell
Für 1 Blech
Betriebsart: Heißluft
Temperatur: 150–160 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 20–30 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Für 2 Bleche
Betriebsart: Heißluft
Temperatur: 140–150 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tipp
Die Zutatenmenge gilt für 2 Bleche. Für 1 Blech die Menge halbieren oder die Plätzchen nacheinander backen.

Walnussmuffins

Zubereitungszeit: 95 Minuten
Für 12 Stück

Zutaten
80 g Rosinen
40 ml Rum
120 g Butter | weich
120 g Zucker
8 g Vanillezucker
2 Eier, Größe M
140 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver
120 g Walnusskerne | grob gehackt

Zubehör
Muffinblech für 12 Muffins à ∅ 5 cm
Papierbackförmchen, ∅ 5 cm
Rost

Zubereitung

Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

Butter cremig rühren. Nacheinander Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rosinen mit dem Rum unterheben.

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Teig mit 2 Esslöffeln gleichmäßig in den Förmchen verteilen.

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Walnussmuffins
Programmdauer: 37 Minuten

Manuell
Betriebsart: Heißluft
Temperatur: 150–160 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (Hefeteig)

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Für 4 Portionen

Für den Teig
30 g Hefe, frisch
170 ml Wasser | lauwarm
300 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Zucker
1 TL Salz
½ TL Thymian, gerebelt
1 TL Oregano, gerebelt
1 EL Öl

Für den Belag
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Tomaten aus der Dose, geschält, stückig
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 TL Oregano, gerebelt
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz
Pfeffer
125 g Mozzarella
125 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten
1 EL Olivenöl

Zubehör
Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Thymian, Oregano und Öl in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Oregano, Lorbeerblatt und Salz hinzufügen.

Soße 5 Minuten schwach kochen lassen.

Lorbeerblatt entnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Teig auf dem Backblech oder Universalblech ausrollen. Bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Soße auf dem Teig verteilen. Dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen. Mit Mozzarella belegen und mit Gouda bestreuen.

Pizza in den Garraum geben und backen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Pizza | Hefeteig
Programmdauer: 32 Minuten

Manuell
Betriebsart: ⊟
Temperatur: 200–210 °C
Vorheizen: ja
Garzeit: 20–30 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tipp
Alternativ die Pizza mit Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln oder Thunfisch belegen.

Pizza (Quark-Öl-Teig)

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Für 4 Portionen

Für den Teig
120 g Speisequark, 20 % Fett i. Tr.
4 EL Milch, 3,5 % Fett
4 EL Öl
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb
1 TL Salz
1½ TL Backpulver
250 g Weizenmehl, Type 405

Für den Belag
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Tomaten aus der Dose, geschält, stückig
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 TL Oregano
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz
Pfeffer
125 g Mozzarella
125 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten
1 EL Olivenöl

Zubehör
Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Oregano, Lorbeerblatt und Salz hinzufügen.

Soße 5 Minuten schwach kochen lassen. Lorbeerblatt entnehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für den Teig Quark, Milch, Öl, Eigelb und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen. Davon die Hälfte unter den Teig rühren. Anschließend den Rest unterkneten.

Teig auf dem Backblech oder Universalblech ausrollen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Soße auf dem Teig verteilen. Dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen. Mit Mozzarella belegen und mit Gouda bestreuen.

Pizza in den Garraum geben und backen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Pizza | Quark-Öl-Teig
Programmdauer: 33 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 180–190 °C
Vorheizen: ja
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tipp
Alternativ die Pizza mit Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln oder Thunfisch belegen.

Hähnchen

Zubereitungszeit: 95 Minuten
Für 2 Portionen

Zutaten
1 Hähnchen, küchenfertig (à 1,2 kg)
2 EL Öl
1½ TL Salz
2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Curry

Zubehör
Rost
Auflaufform, 22 cm x 29 cm
Küchengarn

Zubereitung

Öl mit Salz, Paprikapulver und Curry verrühren und das Hähnchen damit bestreichen.

Hähnchenkeulen mit Küchengarn zusammenbinden und mit der Brustseite nach oben in die Auflaufform legen.

Auflaufform auf den Rost stellen und so in den Garraum einschieben, dass die Keulen zur Tür zeigen. Hähnchen braten.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Hähnchen
Programmdauer: 80 Minuten

Manuell
Betriebsart: Heißluft
Temperatur: 180–190 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 75–85 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Rinderfilet (Braten)

Zubereitungszeit: 65 Minuten
Für 4 Portionen

Für das Rinderfilet
1 kg Rinderfilet, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten
2 EL Öl

Zubehör
Universalblech

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet von allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Rinderfilet entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rinderfilet damit bestreichen.

Rinderfilet auf das Universalblech legen und in den Garraum einschieben. Rinderfilet garen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Rinderfilet
Programmdauer:
Englisch: 36 Minuten
Medium: 43 Minuten
Durch: 59 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 180–190 °C
Vorheizen: ja
Garzeit: 20–30 Minuten (Englisch),
35–45 Minuten (Medium),
50–60 Minuten (Durch)
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Forelle

Zubereitungszeit: 65 Minuten
Für 4 Portionen

Für die Forellen
4 Forellen (à 250 g), küchenfertig
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Für die Füllung
200 g Champignons, frisch
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g Petersilie
Salz
Pfeffer

Zum Belegen
3 EL Butter

Zubehör
Universalblech

Zubereitung

Forellen mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen salzen und pfeffern.

Für die Füllung Champignons putzen. Zwiebel, Knoblauch, Champignons und Petersilie fein hacken und vermischen. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Forellen mit der Mischung füllen und nebeneinander auf das Universalblech legen. Mit Butterflöckchen belegen.

Universalblech in den Garraum einschieben. Forellen garen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Forelle
Programmdauer: 36 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 210–220 °C
Vorheizen: ja
Garzeit: 20–30 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tipp
Forellen mit Zitronenscheiben und gebräunter Butter servieren.

Lachsfilet

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Für 4 Portionen

Für das Lachsfilet
4 Lachsfilets (à 200 g), küchenfertig
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zum Belegen
3 EL Butter

Zum Bestreuen
1 TL Dill, gehackt

Zubehör
Universalblech

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Lachsfilets auf das Universalblech legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilets mit Butterflöckchen belegen und mit Dill bestreuen.

Universalblech in den Garraum einschieben und Lachsfilets garen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Lachsfilet
Programmdauer: 27 Minuten

Manuell
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200–210 °C
Vorheizen: ja
Garzeit: 10–20 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lachsforelle

Zubereitungszeit: 65 Minuten
Für 4 Portionen

Für die Lachsforelle
1 Lachsforelle (à 1 kg), ganz, küchenfertig
1 Zitrone | nur den Saft
Salz

Für die Füllung
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Toastbrot
50 g Kapern, klein
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Chilipulver

Zubehör
Holzspieße
Universalblech

Zubereitung

Lachsforelle mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen salzen.

Für die Füllung Schalotten, Knoblauch und Toastbrot fein würfeln. Kapern, Eigelb, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch und Toastbrot vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Lachsforelle mit der Masse füllen. Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

Lachsforelle auf ein Universalblech legen und in den Garraum einschieben. Lachsforelle garen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Lachsforelle
Programmdauer: 46 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 210–220 °C
Vorheizen: ja
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Kartoffel-Käse-Gratin

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Für 4 Portionen

Für das Gratin
600 g Kartoffeln, mehligkochend
75 g Gouda, gerieben

Für die Form
1 Knoblauchzehe

Für den Guss
250 g Sahne
1 TL Salz
Pfeffer
Muskat

Zum Bestreuen
75 g Gouda, gerieben

Zubehör
Auflaufform, ∅ 26 cm
Rost

Zubereitung

Auflaufform mit Knoblauch ausreiben.

Für den Guss Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.

Kartoffeln schälen und in 3–4 mm dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln mit dem Gouda und dem Guss vermischen und in die Auflaufform geben.

Mit Gouda bestreuen.

Kartoffel-Käse-Gratin auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun garen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Kartoffelgratin
Programmdauer: 50 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 180–190 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 55–65 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasagne

Zubereitungszeit: 125 Minuten
Für 4 Portionen

Für die Lasagne
8 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße
50 g Speck, durchwachsen, geräuchert | fein gewürfelt
375 g Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein
2 Zwiebeln | gewürfelt
800 g Tomaten aus der Dose, geschält
30 g Tomatenmark
125 ml Brühe
1 TL Thymian, frisch | gehackt
1 TL Oregano, frisch | gehackt
1 TL Basilikum, frisch | gehackt
Salz
Pfeffer

Für die Champignonsoße
20 g Butter
1 Zwiebel | gewürfelt
100 g Champignons, frisch | in Scheiben
2 EL Weizenmehl, Type 405
250 g Sahne
250 ml Milch, 3,5 % Fett
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Petersilie, frisch | gehackt

Zum Bestreuen
200 g Gouda, gerieben

Zubehör
Auflaufform, 32 cm x 22 cm
Rost

Zubereitung

Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße eine beschichtete Pfanne erhitzen. Speckwürfel anbraten, Hackfleisch zugeben und unter Wenden braten. Zwiebeln hinzufügen und dünsten. Tomaten zerkleinern. Tomaten, Tomatensaft, Tomatenmark und Brühe hinzugeben. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 5 Minuten schwach kochen lassen.

Für die Champignonsoße Zwiebeln in Butter andünsten. Champignons hinzufügen und kurz anbraten. Mehl darüber stäuben und unterrühren. Mit Sahne und Milch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Soße etwa 5 Minuten schwach kochen lassen. Zum Schluss die Petersilie hinzufügen.

Für die Lasagne Zutaten der Reihe nach in die Auflaufform schichten:
– ein Drittel Tomaten-Hackfleisch-Soße
– 4 Lasagneplatten
– ein Drittel Tomaten-Hackfleisch-Soße
– Hälfte der Champignonsoße
– 4 Lasagneplatten
– ein Drittel Tomaten-Hackfleisch-Soße
– Hälfte der Champignonsoße

Lasagne mit Gouda bestreuen, auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun garen.

Einstellung
Automatikprogramm
Auto | Lasagne
Programmdauer: 55 Minuten

Manuell
Betriebsart:
Temperatur: 185–195 °C
Vorheizen: nein
Garzeit: 55–65 Minuten
Ebene: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Nachfolgend finden Sie die Rezepte zur Betriebsart AirFry.

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

Falafel mit Joghurtdip

Zubereitungszeit: 60 Minuten + 12 Stunden Ruhezeit
Für 4 Portionen

Für die Falafel
250 g Kichererbsen, getrocknet
2 l Wasser
2 Zwiebeln | fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen | fein gehackt
30 g Petersilie | gehackt
2 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
50 g Tahin (Sesammus)
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Oregano
½ TL Ras el Hanout
1 TL Kreuzkümmel
1½ TL Salz
1 Msp. Pfeffer
1 Msp. Chili
60 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver

Für den Joghurtdip
500 g Joghurt, 3,5 % Fett
100 g Frischkäse
1 EL Tahin (Sesammus)
3 EL Zitronensaft
20 g Petersilie | gehackt
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Zubehör
Sieb
Mixer mit Schneidmesser
Rührgerät mit Knethaken
Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht

Zubereitung

Kichererbsen mindestens 12 Stunden in Wasser einweichen.

Für den Joghurtdip alle Zutaten gut verrühren und kühlstellen.

Kichererbsen durch ein Sieb abgießen.

Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Tahin und die Gewürze in den Mixer geben. Nach und nach die Kichererbsen hinzugeben. Dabei zwischendurch den Teig mit einem Esslöffel umrühren.

Den Teig in eine Schüssel füllen. Mehl und Backpulver vermischen und unter den Teig kneten. Aus dem Teig 24 Kugeln formen. Die Kugeln in der Hand etwas flach drücken und auf das Gourmet Back- und AirFry-Blech legen. Anschließend in den Garraum geben und goldbraun backen.

Einstellungen
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 210 °C
Garzeit: 18 Minuten
Ebene: 2

Pommes frites und Süßkartoffelpommes

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Für 4 Portionen

Für die Pommes
500 g Kartoffeln, festkochend | in Stiften (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
500 g Süßkartoffeln | in Stiften (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
30 ml Sonnenblumenöl

Für den Dip
150 g Griechischer Joghurt
150 g Buttermilch
¼ Zitrone | Saft und Schale
½ Bund Dill
¼ TL Rosmarin, getrocknet
¼ TL Oregano, getrocknet
½ TL Zwiebel, getrocknet
¼ TL Knoblauch, getrocknet
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Für das Würzsalz
2 EL Salz
1 TL Paprikapulver, geräuchert
½ TL Zwiebel, getrocknet
½ TL Knoblauch, getrocknet

Zubehör
Topf
Küchentücher
Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht

Zubereitung

Wasser auf dem Kochfeld zum Kochen bringen. Die Kartoffelstifte für 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend unter kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen.

Die Kartoffelstifte mit dem Sonnenblumenöl marinieren. Anschließend auf das Gourmet Back- und AirFry-Blech geben und gemäß Einstellungen garen. Nach 15 Minuten wenden und weitere 10 Minuten garen.

Für den Dip alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dip bis zum Servieren kaltstellen.

Für das Würzsalz alle Gewürze vermischen und zur Seite stellen.

Nach der Garzeit Pommes frites großzügig würzen und mit dem Dip servieren.

Einstellungen
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 220 °C
Garzeit: 25 Minuten
Ebene: 2

Sesam-Tofu-Sticks

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Für 3 Portionen

Zutaten
400 g Tofu
3 EL Teriyakisoße
4 EL Tahin (Sesammus)
2 EL Pflanzenöl
2 EL Agavendicksaft
1 EL Sesamkörner, weiß
1 EL Sesamkörner, schwarz
1 EL Speisestärke
3 EL Paniermehl

Zubehör
Küchenpapier
Grill- und Bratblech
Universalblech

Zubereitung

Tofu in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwischen Küchenpapier kräftig ausdrücken. Anschließend die Tofuscheiben in 1 cm breite und 3 cm lange Stifte schneiden. Die Stifte erneut zwischen dem Küchenpapier ausdrücken, so dass möglichst wenig Feuchtigkeit im Tofu zurückbleibt. Sticks auf dem Küchenpapier 15 Minuten ruhen lassen.

Teriyakisoße, Tahin, Öl und Agavendicksaft verrühren. Diese Soße mit den Sesamkörner vermischen.

Tofustifte in eine Schüssel geben und mit der Speisestärke bestreuen. Die Schüssel so lange schwenken, bis die Speisestärke auf den Tofustiften gleichmäßig verteilt ist. Backofen gemäß Einstellungen vorheizen.

Die Soße in die Schüssel mit den Tofustiften geben und alles vermengen. Dann das Paniermehl darüber streuen und alles gut vermengen. Das Grill- und Bratblech in das Universalblech legen und die Tofustifte darauf verteilen, so dass sie sich nicht berühren. Tofustifte in den vorgeheizten Garraum geben und backen.

Einstellungen: Vorheizen
Betriebsart: ▣ | Booster
Temperatur: 190 °C

Einstellungen: Sesam-Tofu-Sticks backen
Betriebsart: ▣ | AirFry
Temperatur: 190 °C
Garzeit: 7 Minuten
Ebene: 2

Backkartoffeln mit Käse, Lauchzwiebeln und Speck

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Für 4 Portionen

Für die Kartoffeln
4 Backkartoffeln (à 200 g)
2 EL Öl
2 TL Salz

Für den Dip
150 g Sauerrahm
30 g Schnittlauch | in feinen Röllchen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat

Für den Belag
100 g Speck | gewürfelt
½ Bund Lauchzwiebeln | in feinen Ringen
200 g Käse, würzig (z. B. Gruyère, Sbrinz und Emmentaler) | gerieben

Zubehör
Grill-und Bratblech
Universalblech

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen. Die Kartoffeln mit einer Gabel rundherum einstechen. Anschließend großzügig mit Öl und Salz einreiben. Das Grill- und Bratblech in das Universalblech legen, die Kartoffeln darauf geben und gemäß Garschritt 1 und 2 backen.

Währenddessen für den Dip Sauerrahm mit Schnittlauch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Belag den Speck bei mittlerer Hitze kross braten. Lauchzwiebel bereitstellen.

Nach Garschritt 2 die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen. Vorsichtig halbieren und mit der Schnittseite nach oben zurück auf das Grill- und Bratblech legen. Mit Käse bestreuen und gemäß Garschritt 3 goldbraun überbacken.

Die überbackenen Kartoffeln mit Lauchzwiebeln, Speck und Dip servieren.

Einstellungen
Garschritt 1
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 20 Minuten
Ebene: 2

Garschritt 2
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 180 °C
Garzeit: 30 Minuten

Garschritt 3
Betriebsart:
Temperatur: 180 °C
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 3

Backkartoffel mit Feta, Zaziki und Bauernsalat

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Für 4 Portionen

Für die Kartoffeln
4 Backkartoffeln (à 200 g)
2 EL Öl
2 TL Salz

Für den Zaziki
½ Gurke
¼ TL Salz
200 g Griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe | fein gehackt
¼ TL Salz
1 Prise Pfeffer
½ Zitrone | Saft und Schale

Für den Salat
½ Gurke | gewürfelt
3 Tomaten | gewürfelt
1 Paprika, gelb | fein gewürfelt
1 Paprika, rot | fein gewürfelt
1 Zwiebel, rot | fein gewürfelt

Für das Dressing
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
½ Zitrone | nur den Saft
1 TL Dill | gehackt

Für den Belag
200 g Feta | zerbröselt

Zubehör
Grill-und Bratblech
Universalblech

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen. Die Kartoffeln mit einer Gabel rundherum einstechen. Anschließend großzügig mit Öl und Salz einreiben. Das Grill- und Bratblech in das Universalblech legen, die Kartoffeln darauf geben und gemäß Garschritt 1 und 2 backen.

Währenddessen für den Zaziki die Gurke reiben, salzen und 10 Minuten stehen lassen.

Die Flüssigkeit aus der Gurke ausdrücken. Die ausgedrückte Gurke mit Joghurt und Knoblauch mischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken.

Für den Salat das Gemüse in eine Schüssel geben.

Für das Dressing Salz, Pfeffer, Dill, Zitronensaft und Olivenöl vermischen. Das Dressing über den Salat geben. Bis zum Servieren zur Seite stellen.

Nach dem 2. Garschritt die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen. Vorsichtig halbieren und mit der Schnittseite nach oben zurück auf das Grill- und Bratblech legen. Mit Feta bestreuen und gemäß Garschritt 3 goldbraun überbacken.

Die überbackenen Kartoffeln mit Zaziki und Salat servieren.

Einstellungen
Garschritt 1
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 20 Minuten
Ebene: 2

Garschritt 2
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 180 °C
Garzeit: 30 Minuten

Garschritt 3
Betriebsart:
Temperatur: 180 °C
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 3

Zucchinipommes mit Blue-Cheese-Dip und Chilisoße

Zubereitungszeit: 55 Minuten
Für 2 Portionen

Für das Gemüse
2 Zucchini
3 Eier, Größe M
50 ml Milch, 3,5 % Fett
2 EL Sonnenblumenöl
200 g Panko-Mehl
2 TL Salz
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Zwiebel, granuliert
¼ TL Pfeffer, schwarz | grob gemahlen
100 g Bergkäse, würzig | gerieben
100 g Weizenmehl, Type 405

Für den Blue-Cheese-Dip
150 g Blauschimmelkäse, intensiv
2 EL Mayonnaise
80 g Joghurt, 3,5 % Fett
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
¼ TL Paprikapulver, geräuchert

Zum Servieren
1 TL Srirachasoße

Zubehör
Grill- und Bratblech
Pürierstab
Universalblech

Zubereitung

Die Zucchini quer halbieren und jede Hälfte in 8 gleichmäßige Spalten schneiden.

In einer flachen Schüssel Eier, Milch und Öl gut verquirlen.

In einer weiteren Schüssel Panko-Mehl, Gewürze und Bergkäse vermischen. Mehl in einer dritten Schüssel bereitstellen. Nun die Zucchinispalten panieren.

Dazu die Zucchinispalten zuerst in Mehl, dann in der Eier-Mischung wenden. Danach gleichmäßig mit der Panko-Mischung ummanteln. Für eine besonders ebene und knusprige Panade die Spalten ein zweites Mal in der Eier- und Panko-Mischung wenden.

Das Grill- und Bratblech in das Universalblech legen, Zucchinispalten nebeneinander darauf legen und gemäß Einstellungen backen. Nach 15 Minuten wenden und weitere 10 Minuten backen.

Für den Dip alle Zutaten ca. 1 Minute pürieren. Zu langes Pürieren kann dazu führen, dass der Dip sich separiert. Dip bis zum Servieren kaltstellen.

Die Zucchinipommes mit dem Dip servieren und mit Srirachasoße beträufeln.

Einstellungen
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 205 °C
Garzeit: 25 Minuten
Ebene: 2

Mais gegrillt mit Hoisinhaube und Cole Slaw

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Für 4 Portionen

Für das Dressing
100 g Mayonnaise
1 EL Apfelessig
1 EL Senf
½ TL Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Für den Salat
¼ Weißkohl | in feinen Streifen
¼ Rotkohl | in feinen Streifen
2 Möhren | in feinen Streifen

Für den Mais mit Hoisinhaube
4 Maiskolben, vorgegart | geviertelt
50 g Hoisinsoße
50 g Mayonnaise

Zum Servieren
2 EL Sesamkörner, weiß

Zubehör
Grill- und Bratblech
Universalblech

Zubereitung

Für das Dressing Mayonnaise, Apfelessig, Senf und Zucker vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Salat Weißkohl, Rotkohl und Möhren in einer Schüssel vermischen. Dressing über den Salat geben und unterheben. Salat bis zum Servieren zur Seite stellen.

Das Grill- und Bratblech in das Universalblech legen, Maiskolben darauf geben und gemäß Einstellungen garen.

Für die Haube Hoisinsoße und Mayonnaise vermischen. Nach 15 Minuten Garzeit den Mais mit der Hoisinmischung bestreichen und weitere 10 Minuten garen.

Maiskolben nach Belieben mit Sesam bestreuen. Mit Cole Slaw servieren.

Einstellung
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 210 °C
Garzeit: 25 Minuten
Ebene: 2

Chickennuggets mit Kokos-Sesam-Panade

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Für 2 Portionen

Für die Panade
100 g Paniermehl
50 g Sesamkörner, weiß
50 g Kokosraspeln
2 TL Salz
1 TL Paprikapulver, geräuchert
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
100 g Weizenmehl, Type 405
3 Eier, Größe M
1 EL Pflanzenöl
3 EL Milch, 3,5 % Fett

Für die Chickennuggets
2 Hähnchenbrustfilets, küchenfertig | in fingerdicken Streifen

Zum Servieren
2 TL Sweet Chilisoße

Zubehör
Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht

Zubereitung

Für die Panade Paniermehl, Sesam, Kokosraspeln, Salz, Paprika-, Zwiebel- und Knoblauchpulver in einer Schüssel vermischen. In einer weiteren Schüssel Mehl bereitstellen. In einer dritten Schüssel Eier, Öl und Milch verquirlen.

Nun die Hähnchenstreifen panieren. Dazu die Hähnchenstreifen zuerst in Mehl, dann in der Ei-Öl-Mischung wenden. Danach mit der Paniermehl-Gewürz-Mischung ummanteln. Die fertig panierten Nuggets direkt auf das Gourmet Back- und AirFry-Blech legen und gemäß Einstellungen garen. Nach 10 Minuten wenden.

Die fertigen Chickennuggets mit Sweet Chilisoße servieren.

Einstellung
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 210 °C
Garzeit: 15 Minuten
Ebene: 2

Kabeljau mit Kruste

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Für 4 Portionen

Für den Kabeljau mit Kruste
60 g Butter | weich
1 EL Senf
50 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
½ Bund Petersilie, glatt
½ Bund Schnittlauch
1 EL Zitronenthymian
60 g Panko-Mehl
4 Kabeljaufilets (à 150 g), küchenfertig
4 Prise Salz

Für den Paprika-Kartoffel-Salat
2 Paprika, rot | in groben Stücken
2 Paprika, gelb | in groben Stücken
200 g Kartoffeln, festkochend | in dünnen Spalten
1 Zwiebel, rot | in dünnen Spalten
1 Knoblauchzehe | zerdrückt
1 EL Olivenöl
½ TL Salz
¼ TL Paprikapulver, geräuchert

Für das Dressing
30 ml Balsamico-Essig
1 EL Senf
2 EL Honig
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
60 ml Olivenöl

Zum Servieren
125 g Rucola | gewaschen

Zubehör
Pürierstab
Grill- und Bratblech
Universalblech
Schraubglas

Zubereitung

Für die Kruste Butter, Senf, getrocknete Tomaten, Petersilie, Zitronenthymian und Schnittlauch pürieren. Panko-Mehl unterheben und mit Salz abschmecken. Fischfilets trocken tupfen und salzen. Die Kruste zu 4 Platten, die auf die Fischfilets passen, formen und auf die Filets legen. Das Grill- und Bratblech in das Universalblech legen. Den Fisch auf die linke Seite des Grill- und Bratblechs legen.

Für das Gemüse beide Sorten Paprika, Kartoffelspalten, Zwiebel und Knoblauch in einer Schüssel mit Öl beträufeln und würzen. Dann das Gemüse auf der rechten Seite des Grill- und Bratblechs verteilen. Blech in den Garraum geben und Kabeljau und Gemüse gemäß Einstellungen rösten.

Für das Dressing Balsamico-Essig mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer in einem Schraubglas vermischen. Olivenöl hinzugeben, das Glas verschließen und für ca. 1 Minute kräftig schütteln.

Vor dem Servieren den Rucola mit dem warmen Gemüse mischen und den Salat mit dem Dressing marinieren. Den Fisch auf dem Salat servieren.

Einstellungen
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 210 °C
Garzeit: 20 Minuten
Ebene: 2

Bananen mit Pistazien-Honig-Topping

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Für 4 Portionen

Zutaten
50 g Pistazienkerne | geschält
1 Prise Salz
4 Bananen
2 EL Waldhonig

Zubehör
Pfanne
Grill-und Bratblech
Universalblech

Zubereitung

Pistazien grob hacken und in der Pfanne leicht anrösten. Salz hinzugeben. Pfanne vom Kochfeld nehmen und etwas abkühlen lassen.

Das Grill- und Bratblech in das Universalblech legen. Bananen mit Schale der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf das Grill- und Bratblech legen. Honig mit den Pistazien vermengen. Pistazien-Honig-Masse auf den Bananenhälften verteilen. Bananen in den Garraum geben und garen.

Einstellungen
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 8 Minuten
Ebene: 2

Pasteis de Nata

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Für 12 Portionen

Für die Pasteis
2 Eier, Größe M
37 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
200 ml Milch, 3,5 % Fett
250 ml Sahne
70 g Zucker
1 Prise Salz
ca. 275 g Blätterteig

Zum Bestäuben
1 TL Puderzucker
1 Msp. Zimt

Für die Form
1 TL Butter

Zubehör
Sieb
Muffinblech für 12 Muffins
Schneebesen
Teigrolle
Rost

Zubereitung

Eier verquirlen und durch ein Sieb streichen. 5 EL der Milch mit dem Puddingpulver und den Eiern glattrühren. Restliche Milch, Sahne, Zucker und Salz unter Rühren zum Kochen bringen. Topf vom Kochfeld nehmen und die Puddingmasse unter Rühren hinzugeben. Alles unter Rühren kurz aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel füllen, abdecken und kühl stellen.

Muffinblech fetten. Blätterteig ausrollen und 12 Teigkreise mit einem Durchmesser von 10 cm ausschneiden. Die Teigkreise jeweils in die Mulden des Muffinblechs legen und fest andrücken, so dass keine Blasen am Boden entstehen und der Teig nicht übersteht.

Puddingmasse auf die 12 Mulden verteilen. Muffinblech auf dem Rost in den Backofen geben. Pasteis so lange backen, bis braune Flecken auf der Puddingmasse entstehen.

Puderzucker und Zimt vermischen und die noch warmen Pasteis damit bestäuben. Dann die Pasteis noch warm aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Einstellungen
Betriebsart: AirFry
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 18 Minuten
Ebene: 2

Pasteis de Nata vegan

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Für 12 Portionen

Für die Pasteis
500 ml Haferdrink
40 g Kartoffelstärke
40 g Zucker
1 Vanilleschote
ca. 275 g Blätterteig
¼ TL Zimt, gemahlen

Zum Servieren
¼ TL Zimt, gemahlen

Zubehör
Muffinblech für 12 Muffins
Schneebesen
Topf
Teigrolle
Rost

Zubereitung

4 EL Haferdrink mit Kartoffelstärke verrühren und zur Seite stellen. Den restlichen Haferdrink mit Zucker, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen. Den vorbereiteten Haferdrink mit Kartoffelstärke in den kochenden Haferdrink einrühren. Den angedickten Pudding für ca. 1 Minute unter Rühren aufkochen, in eine Schüssel füllen, abdecken und abkühlen lassen.

Den Blätterteig zu einer engen Rolle aufrollen und in 12 Schnecken schneiden und kaltstellen. Jeweils nur eine Blätterteigschnecke herausnehmen und zu einem Teigkreis von ca. 10 cm Durchmesser ausrollen. Den Teigkreis in eine Mulde des Muffinblechs legen und fest andrücken, so dass keine Blasen am Boden entstehen und der Teig nicht übersteht. Mit den restlichen 11 Blätterteigschnecken entsprechend verfahren.

Die Mulden zu maximal ¾ mit Pudding füllen. Muffinblech auf dem Rost in den Backofen geben und Pasteis unverzüglich gemäß Einstellungen backen. Für den typischen Geschmack bekommen die Pasteis de Natas ein paar sehr dunkle Stellen. Vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Einstellungen
Garschritt 1
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 210 °C
Garzeit: 25 Minuten
Ebene: 2

Garschritt 2
Betriebsart: | AirFry
Temperatur: 245 °C
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 2

Technische Daten

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Backofen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf https://miele.de/gebrauchsanweisungen durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls	< 100 mW

Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul

Für die Bedienung und Steuerung des Kommunikationsmoduls nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine so genannte Open Source Lizenzbedingung fallen. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Ferner sind in dem vorliegenden Kommunikationsmodul Softwarekomponenten enthalten, die unter Open Source Lizenzbedingungen weitergegeben werden. Sie können die enthaltenen Open Source Komponenten nebst den dazugehörigen Urheberrechtsvermerken, Kopien der jeweils gültigen Lizenzbedingungen sowie gegebenenfalls weitere Informationen lokal per IP über einen Webbrowser *(http://<ip adresse>/Licenses)* abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open Source Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

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

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

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

Luxemburg:

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

Telefon (Kundendienst)
+352 497 11 30
Mo-Do 8.30-17.00 Uhr
Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

H 2465 B, H 2466 B, H 2467 B, H 2468 B, H 2469 B,
H 2761 B, H 2766 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2761-1 B,
H 2766-1 B, H 2861-1 B

de-DE, AT

M.-Nr. 12 432 570 / 04