

Miele

Gebrauchs- und Montageanweisung



Herd

H 5141 EP, H 5241 EP


Backofen

H 5141 BP, H 5241 BP




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

de - DE

M.-Nr. 09 266 880

| | |
|---|----|
| Sicherheitshinweise und Warnungen | 6 |
| Ihr Beitrag zum Umweltschutz | 19 |
| Gerätebeschreibung | 20 |
| H 5141 EP, H 5241 EP | 20 |
| H 5141 BP, H 5241 BP | 21 |
| Ausstattung | 22 |
| Modellbezeichnungen | 22 |
| Lieferumfang | 22 |
| Typenschild | 22 |
| Zubehör | 23 |
| Aufnahmegitter und Einschubebenen | 23 |
| Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz | 23 |
| FlexiClip-Vollauszüge | 24 |
| FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen | 24 |
| Backofensteuerung | 26 |
| Sicherheitseinrichtungen | 26 |
| Inbetriebnahmesperre | 26 |
| Sicherheitsausschaltung | 26 |
| Kühlgebläse | 26 |
| Durchlüftete Tür | 26 |
| Türverriegelung für den Pyrolysebetrieb | 26 |
| Pyrolyse-Reinigungsfunktion | 27 |
| PerfectClean-veredelte Oberflächen | 27 |
| Energiespareinrichtungen | 27 |
| Tageszeitanzeige | 27 |
| Bedienelemente | 28 |
| Betriebsartenwähler | 28 |
| Betriebsarten | 28 |
| Temperaturwähler | 29 |
| Sensortasten | 29 |
| Display | 30 |
| Symbole im Display | 30 |
| Dreieck ▲ im Display | 31 |
| Kochzonenknebel (nur bei H 5xxx EP) | 31 |
| Kontrollleuchte für die Kochzonen  | 31 |
| Betriebsarten | 32 |
| Inbetriebnahme | 34 |
| Vor der Inbetriebnahme | 34 |

Inhalt

| | |
|---|----|
| Tageszeit eingeben | 34 |
| Tageszeit ändern | 34 |
| Vor dem ersten Benutzen | 35 |
| Garraum erstmalig aufheizen | 35 |
| Bedienung Backofen | 36 |
| Einfache Nutzung | 36 |
| Vorschlagstemperatur | 36 |
| Temperatur ändern | 37 |
| Temperaturkontrolle | 37 |
| Vorheizen | 37 |
| Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten | 38 |
| Dauer eingeben | 38 |
| Dauer eingeben und Ende verschieben. | 39 |
| Ende eines Garvorganges | 40 |
| Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern | 40 |
| Eingegebene Zeiten löschen | 40 |
| Kurzzeitwecker (Eieruhr)  | 41 |
| Einstellungen  | 42 |
| Status ändern | 44 |
| Inbetriebnahmesperre  | 45 |
| Inbetriebnahmesperre einschalten. | 45 |
| Inbetriebnahmesperre ausschalten | 45 |
| Hinweise zum Backen | 46 |
| Backtabelle | 48 |
| Hinweise zum Braten | 52 |
| Brattabelle | 54 |
| Hinweise zum Niedertemperaturgaren | 56 |
| Hinweise zum Grillen | 58 |
| Grilltabelle | 61 |
| Auftauen | 62 |
| Einkochen | 63 |
| Trocknen/Dörren | 64 |
| Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte | 65 |
| Angaben für Prüfinstitute | 66 |
| Prüfgerichte nach EN 60350 | 66 |
| Energie-Effizienzklasse nach EN 50304 | 66 |

| | |
|--|----|
| Reinigung und Pflege | 67 |
| Backofenfront | 67 |
| Zubehör | 68 |
| Backblech, Universalblech | 68 |
| Rost, Aufnahmegitter | 68 |
| FlexiClip-Vollauszüge | 68 |
| FlexiClip-Vollauszüge nachfetten | 69 |
| PerfectClean-veredeltes Email | 70 |
| Garraum | 72 |
| Manuelle Reinigung des Garraumes | 72 |
| Pyrolytische Reinigung des Garraumes | 73 |
| Tür ausbauen | 76 |
| Tür auseinanderbauen | 77 |
| Tür einbauen | 81 |
| Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen | 82 |
| Oberhitze-/Grillheizkörper absenken | 82 |
| Was tun, wenn ...? | 83 |
| Kundendienst und Garantie | 86 |
| Nachkaufbares Zubehör | 87 |
| Elektroanschluss | 90 |
| Maßskizzen für den Einbau | 92 |
| Abmessungen und Schrankausschnitt | 92 |
| Detailmaße der Backofenfront | 93 |
| Einbau H 5xxx EP | 94 |
| Einbau H 5xxx BP | 95 |

Sicherheitshinweise und Warnungen

Die Sicherheitshinweise und Warnungen gelten für Herde **und** Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Backofen ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Backofen so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen den Backofen nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Backofens aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Backofen spielen.
- ▶ Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Verbrennungsgefahr!

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

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

► Verletzungsgefahr!

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

► Verbrennungsgefahr!

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Backofen können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Backofen in Betrieb.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Backofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Backofen auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Backofen nicht damit an das Elektonetz an.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sicherheitshinweise und Warnungen


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

Stellen Sie dies sicher, indem Sie

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

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

Sachgemäßer Gebrauch

 Verbrennungsgefahr!

Der Backofen wird im Betrieb heiß.

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



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

- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Gegenstände, die auf einem Kochfeld abgelegt werden, können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme schmelzen oder zu brennen beginnen. Verwenden Sie bei Herden das Kochfeld niemals als Ablagefläche.
- ▶ 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 und bei Herden auch das Kochfeld aus. Ersticken Sie Flammen im Garraum, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
Ersticken Sie Flammen auf dem Kochfeld vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

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

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Reinigung und Pflege

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

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

► Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Zubehör

▶ Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").

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

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

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

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

Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.

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

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

Entsorgung der Transportverpackung

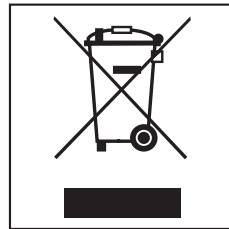
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

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

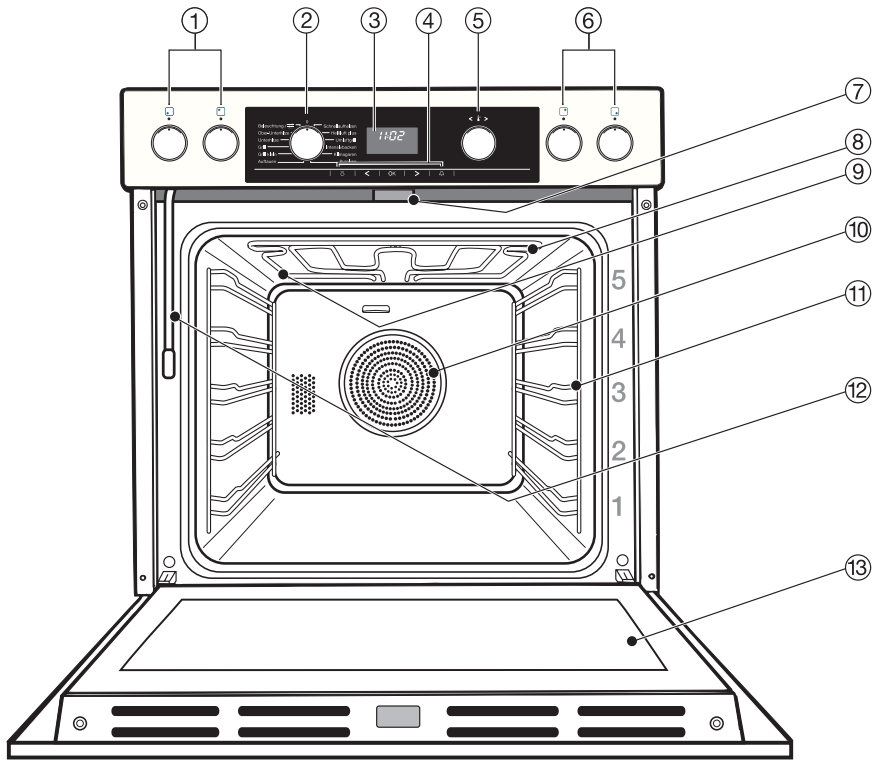


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

Gerätebeschreibung

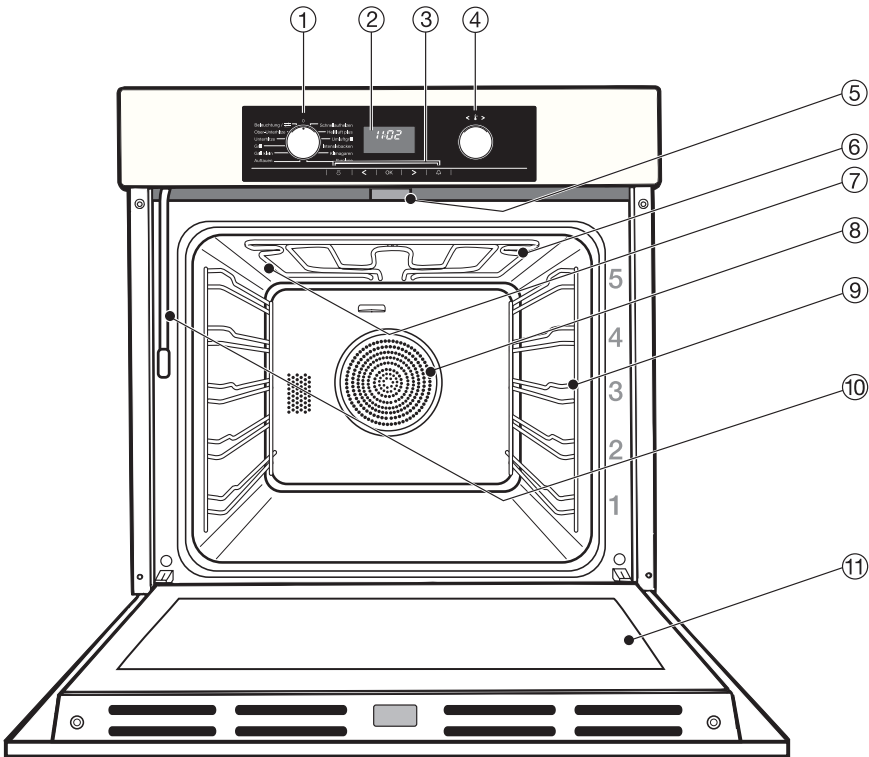
H 5141 EP, H 5241 EP



- ① Kochzonenknebel links hinten und vorn, in Position ● versenkbar *
- ② Betriebsartenwähler, in Position 0 versenkbar
- ③ Display
- ④ Sensortasten $\bar{\pi}$, <, OK, >, Δ
- ⑤ Temperaturwähler, in jeder Position versenkbar
- ⑥ Kochzonenknebel rechts vorn und hinten, in Position ● versenkbar *
- ⑦ Türverriegelung für den Pyrolysebetrieb
- ⑧ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ⑨ Öffnungen für die Dampfzufuhr beim Klimagaren
- ⑩ Rückwand mit Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑪ Aufnahmegitter mit fünf Einschubebenen
- ⑫ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑬ Tür

* nur bei H 5xxx EP vorhanden, nicht bei H 5xxx BP

H 5141 BP, H 5241 BP



- ① Betriebsartenwähler, in Position **0** versenkbar
- ② Display
- ③ Sensortasten \square , \leftarrow , OK, \rightarrow , \triangle
- ④ Temperaturwähler, versenkbar
- ⑤ Türverriegelung für den Pyrolysebetrieb
- ⑥ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ⑦ Öffnungen für die Dampfzufuhr beim Klimagaren
- ⑧ Rückwand mit Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑨ Aufnahmegitter mit fünf Einschubebenen
- ⑩ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑪ Tür

Ausstattung

Modellbezeichnungen

H 5xxx EP Herd = Backofen + Kochzonennebeln

H 5xxx BP Backofen

Die Beschreibung der Backofenfunktionen gilt für Herde und Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

Typenschild

Geben Sie bei Fragen an den Hersteller immer die Modellbezeichnung, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert) an.

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

Lieferumfang

Mit Ihrem Herd oder Backofen erhalten Sie

- die Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen.
- die Anwendungshinweise. Sie beinhalten Informationen und Rezepte zur Nutzung der Betriebsart Klimagaren sowie zum Entkalken.
- bei H 5xxx EP zusätzlich die separate Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung des kombinierten Kochfelds.
- Schrauben zur Befestigung Ihres Herdes oder Backofens im Umbauschrank.



- Entkalkungstabletten und einen Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalken des Gerätes.
- diverses Zubehör.

Zubehör

Nachfolgend ist das mitgelieferte Zubehör aufgeführt.

Weiteres Zubehör erhalten Sie unter www.miele-shop.com oder über den Miele Kundendienst und Ihren Miele Fachhändler, siehe auch Kapitel "Nachkaufbares Zubehör".

Aufnahmegitter und Einschubebenen

Im Garraum befinden sich rechts und links die Aufnahmegitter.

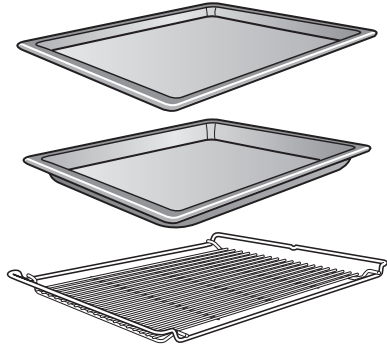
Die Bezeichnung der Einschubebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

Jede Einschubebene besteht aus zwei übereinanderliegenden Streben, zwischen denen

- Zubehöre (z. B. der Rost) eingeschoben werden, wenn Sie sie benutzen.
- die Flexi-Clip-Vollauszüge (wenn vorhanden) eingebaut werden.

Sie können die Aufnahmegitter zu Reinigungszwecken ausbauen, siehe Kapitel "Reinigung und Pflege".

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz



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

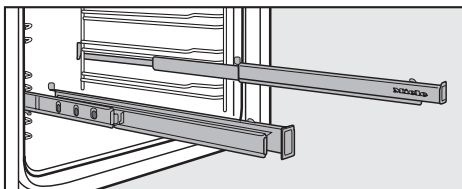
An den kurzen Seiten von Backblech, Universalblech und Rost befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz. Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie sie nur teilweise herausziehen wollen.



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

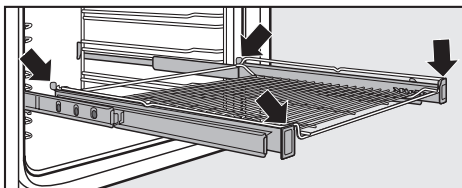
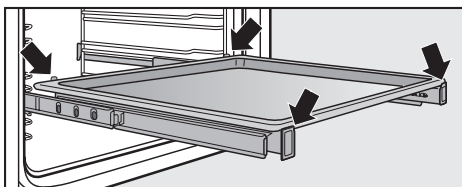
Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge



Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in jeder Einschubebene einbauen. Ihre Belastbarkeit beträgt 15 kg.


Die FlexiClip-Vollauszüge haben vorn und hinten Rastnasen, um Backblech, Universalblech und Rost gegen Heruntersinken zu sichern:



Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig in den Garraum, bevor Sie Backblech, Universalblech und Rost daraufschieben.

Die Zubehöre werden dann automatisch sicher zwischen den Rastnasen eingesetzt.

FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

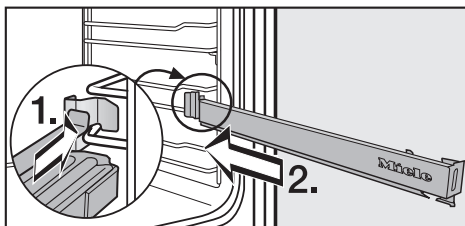
 **Verbrennungsgefahr!**
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

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

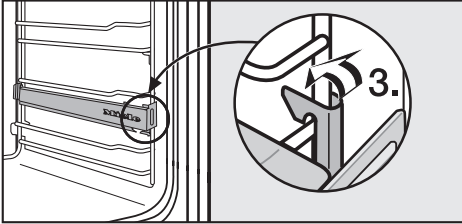
Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug rechts ein.

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

Sollten die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen Sie sie einmal kräftig herausziehen.



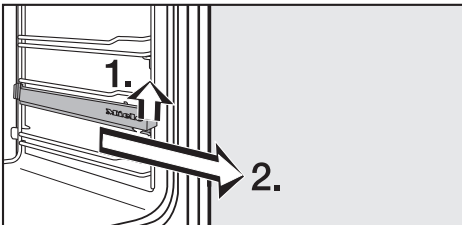
- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der unteren Strebe einer Einschubebene ein (1.) und schieben Sie ihn entlang der Strebe in den Garraum (2.).



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

Um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.




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

Ausstattung

Backofensteuerung


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

- die Tageszeitanzeige.
- einen Kurzzeitwecker.
- das automatische Ein- und Ausschalten von Garvorgängen.
- die Wahl individueller Einstellungen.
- das Garen mit Feuchteunterstützung in der Betriebsart Klimagaren .

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre

Diese Funktion steht nur bei H 5xxx BP zur Verfügung.

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

Sicherheitsausschaltung

Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch ausgelöst, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum benutzt wird.

Dieser Zeitraum hängt von der gewählten Betriebsart ab. Wurde er überschritten, schaltet der Backofen aus und die Fehlermeldung **F 55** erscheint.

Der Backofen ist sofort betriebsbereit, wenn Sie ihn aus- und wieder einschalten.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. Es sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

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

Es schaltet automatisch aus, wenn der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist.

Durchlüftete Tür

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


Wenn Sie den Backofen benutzen, 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".

Türverriegelung für den Pyrolysebetrieb

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

Pyrolyse-Reinigungsfunktion

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

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

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

PerfectClean-veredelte Oberflächen

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

PerfectClean-veredelt sind:


- Aufnahmegitter
- FlexiClip-Vollauszüge
- Backblech
- Universalblech
- Rost

Bei den FlexiClip-Vollauszügen erzeugt die PerfectClean-Veredelung einen optischen Effekt, der die Oberfläche schillernd erscheinen lässt.

Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

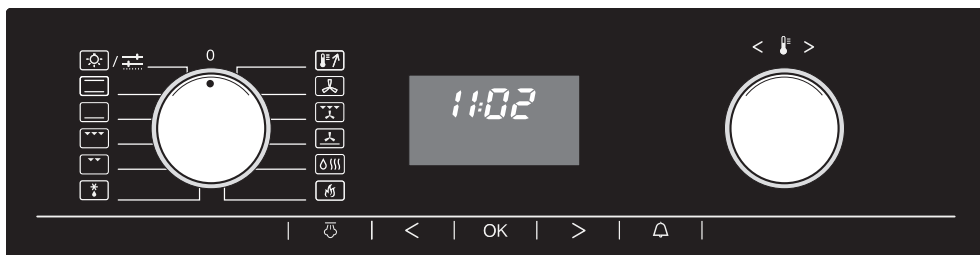
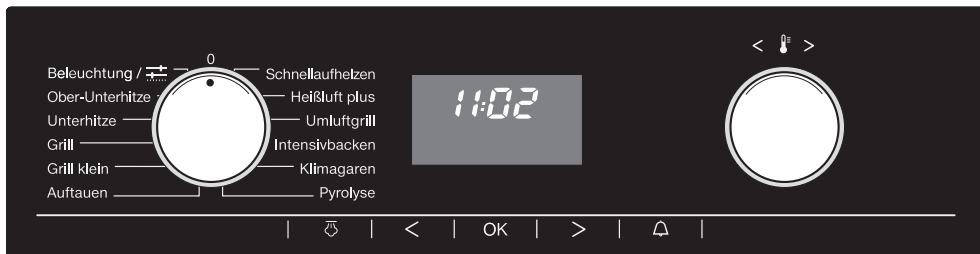
Energiespareinrichtungen

Tageszeitanzeige

Die Tageszeitanzeige kann ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen. Das Display erscheint dann bei ausgeschaltetem Gerät dunkel und die Tageszeit läuft im Hintergrund ab, siehe Kapitel "Einstellungen ".

Sie wird dann nur angezeigt, wenn Sie das Gerät bedienen.

Bedienelemente
















Betriebsartenwähler

Mit dem linken Wähler wählen Sie die Betriebsart aus.

Sie können den Betriebsartenwähler rechts- oder linksherum drehen. Er ist in Position 0 durch Druck versenkbar.

Betriebsarten

-  Schnell aufheizen
-  Heißluft plus
-  Umluftgrill
-  Klimagaren
-  Intensivbacken
-  Auftauen
-  Ober-Unterhitze
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill klein
-  Pyrolyse: Reinigungsfunktion
-  Beleuchtung:
Sie können die Garraumbeleuchtung separat einschalten, z. B. zum Reinigen.
-  Einstellungen:
Sie können verschiedene Einstellungen ändern.

Temperaturwähler

Mit dem rechten Wähler <  >


- wählen Sie die Temperatur.
- können Sie Zeiten eingeben (alternativ zu den Sensortasten < oder >).





Sie können den Temperaturwähler rechts- oder linksherum drehen. Er ist in jeder Position durch Druck versenkbar.

Mit Drehung nach rechts erhöhen Sie die Werte, mit Drehung nach links verringern Sie sie.




Sensortasten

Unter dem Display befinden sich Sensortasten, die auf Fingerkontakt reagieren.

Jeder Druck auf eine Sensortaste wird mit einem Tastenton bestätigt. Sie können diesen Tastenton ausschalten, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 4".

| Sensortaste | Verwendung |
|---|--|
| OK | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Aufrufen von Funktionen im Display. Das Dreieck  erscheint. – Zum Bestätigen von Eingaben. |
| < | – Zum Verschieben des Dreiecks  im Display nach links oder rechts. |
| > | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Verringern oder Erhöhen von Zeiteingaben. – Zum Auswählen der Einstellung P und Verändern des Status S. |
|  | Zum Auslösen der manuellen Dampfstöße |
|  | Zum Eingeben einer Kurzzeit, z. B. zum Eierkochen. |

Mit jedem Druck auf die Sensortaste < oder > ändert sich die Zeit

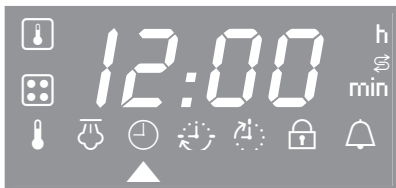
- bei Eingabe von Dauer  und Ende  minutenweise.
- bei Eingabe der Kurzzeit  erst in 5 Sekunden-Schritten, danach minutenweise.

Wenn Sie die Sensortasten länger gedrückt halten, wird der Ablauf im Display beschleunigt.

Bedienelemente

Display

Symbole im Display



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

| Position des Betriebsartenwählers | Symbole | Funktion/Bedeutung |
|--|-----------------------------|---|
| 0 | | Tageszeit |
| | | Inbetriebnahmesperre (erscheint nur bei H 5xxx BP) |
| | | Hinweis auf Restwasser im Verdampfungssystem |
| | | Hinweis zum Entkalken |
| Betriebsart (außer Beleuchtung) | | Temperaturkontrolle |
| | | Temperatur |
| | | Tageszeit |
| | und h | Dauer |
| | | Ende |
| Betriebsart "Klimagaren" | | Anzeige der Dampfstoß-Anzahl |
| | | Hinweis zum Entkalken |
| | <i>P</i> und Ziffer | Einstellung |
| | <i>S</i> und Ziffer | Status der Einstellung |
| beliebig | leuchtet unter einem Symbol | Die Funktion wird angezeigt. |
| | blinkt unter einem Symbol | Die Funktion wurde aufgerufen und kann geändert werden. |
| beliebig | und min | Kurzzeit |
| beliebig | | Kontrollleuchte für die Kochzonen: Mindestens eine Kochzone wird benutzt (erscheint nur bei H 5xxx EP). |

Dreieck ▲ im Display



Wenn Sie eine der Sensortasten drücken, leuchten je nach Stellung des Betriebsartenwählers die Symbole der Funktionen auf, die Sie aufrufen können.

- Drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol der gewünschten Funktion steht.
- Rufen Sie anschließend mit der Sensortaste OK die Funktion auf. Das Dreieck ▲ blinkt für ca. 15 Sekunden.

Nur solange das Dreieck ▲ blinkt, können Sie die Funktion eingeben. Ist dieser Eingabezeitraum verstrichen, müssen Sie die Funktion erneut mit der Sensortaste OK aufrufen.

Kochzonenknebel (nur bei H 5xxx EP)

Die Kochzonen des kombinierten Kochfeldes werden über die zugeordneten Kochzonenknebel bedient. Der Einstellbereich (1 bis 12) ist aufgedruckt.

Alle Kochzonenknebel sind in Position ● durch Druck versenkbar.

Kontrollleuchte für die Kochzonen ☒






Die Kontrollleuchte erscheint, wenn mindestens eine Kochzone benutzt wird.









Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen verschiedene Betriebsarten zur Verfügung.

Je nach Betriebsart werden die Heizkörper und das Gebläse unterschiedlich kombiniert, siehe Angaben in [].


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

| Betriebsart | Anmerkungen |
|--|--|
|  Ober-Unterhitze [Ⓐ + Ⓑ] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten. – Zum Zubereiten von Soufflés. – Zum Niedertemperaturgaren. – Wählen Sie bei der Zubereitung älterer Rezepte eine um 10 °C niedrigere Temperatur als im Rezept angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht. |
|  Unterhitze [Ⓑ] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Ende der Backzeit wählen, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll. |
|  Grill [Ⓐ] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in größeren Mengen. – Zum Überbacken in großen Formen. |
|  Grill klein [Ⓐ] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in kleineren Mengen. – Zum Überbacken in kleinen Formen. |
|  Auftauen [Ⓓ] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum schonenden Auftauen von Gefriergut. |

| Betriebsarten | Anmerkungen |
|---|--|
|  Schnellaufheizen [A + C + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum schnellen Vorheizen des Garraums. Anschließend müssen Sie auf die Betriebsart wechseln, die zum Garen verwendet werden soll. |
|  Heißluft plus [C + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Backen und Braten. – Sie können in mehreren Einschubebenen gleichzeitig garen. – Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-Unterhitze , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt. |
|  Umluftgrill [A + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Rollbraten, Hähnchen. – Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als bei Grill /Grill klein , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt. |
|  Intensivbacken [B + C + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag. – Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck oder zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird. |
|  Klimagaren [C + D + E] | <ul style="list-style-type: none"> – Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung. <p>Alle Informationen zur Nutzung der Betriebsart "Klimagaren" und zum Entkalken des Gerätes entnehmen Sie bitte dem separaten Heft "Anwendungshinweise", das Ihrem Gerät zusätzlich zur Gebrauchs- und Montageanweisung beiliegt.</p> |

Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Drücken Sie Betriebsarten- und Temperaturwähler heraus, falls sie versenkt sind.
- Geben Sie die Tageszeit ein.

Tageszeit eingeben

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

Nach dem Anschluss an das Elektronetz blinken im Display die Tageszeit und das Dreieck ▲ unter dem Symbol ⌚ (Tageszeit).



- Geben Sie mit dem Temperaturwähler oder den Sensortasten < oder > zuerst die Stunden ein.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Stunden werden bestätigt, die Minuten blinken.

- Geben Sie mit dem Temperaturwähler oder den Sensortasten < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Minuten werden bestätigt.

Die Tageszeit ist eingegeben.

Während eines Netzausfalls wird die Tageszeit für ca. 24 Stunden gespeichert.

Nach Netzzurückkehr müssen Sie sie mit der Sensortaste OK bestätigen.

Nach längerem Netzausfall müssen Sie die Tageszeit neu eingeben.

Tageszeit ändern


- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0.
 - Drücken Sie zweimal die Sensortaste OK.
 - Geben Sie mit dem Temperaturwähler oder den Sensortasten < oder > zuerst die Stunden ein.
 - Drücken Sie die Sensortaste OK.
 - Geben Sie mit dem Temperaturwähler oder den Sensortasten < oder > die Minuten ein.
 - Drücken Sie die Sensortaste OK.
- Die Tageszeit wurde geändert.

Vor dem ersten Benutzen

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolie von der Backofenfront und dem Zubehör.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es.

Beachten Sie das Kapitel "Reinigung und Pflege".

Garraum erstmalig aufheizen

- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus .

Die Vorschlagstemperatur erscheint (160 °C).

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Wählen Sie die maximal mögliche Temperatur (250 °C).
- Lassen Sie den leeren Garraum mindestens 1 Stunde aufheizen.

Dabei werden unangenehme Gerüche beseitigt, die beim ersten Aufheizen entstehen können.

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

Sie können den Aufheizvorgang auch automatisch ausschalten lassen, siehe Kapitel "Bedienung Backofen – Dauer eingeben".

- Drehen Sie nach dem Aufheizvorgang den Betriebsartenwähler auf Position 0.

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

- Reinigen Sie abschließend den Garraum mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

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


Bedienung Backofen

Einfache Nutzung

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart (z. B. Heißluft plus ).


Im Display erscheinen




- die Vorschlagstemperatur 160 °C.
- die Temperaturkontrolle .

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen.

Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 2".

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen.

Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 2".

Nach dem Garvorgang:











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



Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet.

Es schaltet automatisch aus, wenn der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist.

Vorschlagstemperatur











Sobald eine Betriebsart gewählt wird, erscheint die entsprechende **Vorschlagstemperatur**.

| Betriebsart | Vorschlagstemperatur |
|--|----------------------------|
|  Heißluft plus | 160 °C |
|  Intensivbacken | 170 °C |
|  Klimagaren * | 160 °C |
|  Ober-Unterhitze | 180 °C |
|  Unterhitze | 180 °C |
|  Umluftgrill | 200 °C |
|  Grill | 240 °C |
|  Grill klein | 240 °C |
|  Auftauen | Tageszeit statt Temperatur |
|  Schnellaufheizen | 160 °C |


* Zuerst wird "Auto" angezeigt und das Dreieck  blinkt unter dem Symbol . Erst nach Auswahl der Dampfstoßzahl erscheint die Vorschlagstemperatur.


Temperatur ändern

Entspricht die Vorschlagstemperatur nicht Ihren Rezeptangaben, können Sie sie mit dem Temperaturwähler im angegebenen Bereich in 5°-Schritten ändern.

| Betriebsart | Temperaturbereich |
|---|-------------------|
|  Heißluft plus | 30–250 °C |
|  Intensivbacken | 50–250 °C |
|  Klimagaren | 130–250 °C |
|  Ober-Unterhitze | 30–280 °C |
|  Unterhitze | 100–280 °C |
|  Umluftgrill | 50–260 °C |
|  Grill | 200–300 °C |
|  Grill klein | 200–300 °C |
|  Auftauen | – |
|  Schnellaufheizen | 30–250 °C |

Temperaturkontrolle

Neben der Temperatur erscheint die **Temperaturkontrolle**  im Display. Sie leuchtet immer dann, wenn die Garraumbeheizung eingeschaltet ist.


Ist die gewählte Temperatur erreicht,
– schaltet sich die Garraumbeheizung ab.
– erlischt die Temperaturkontrolle.
– ertönt beim ersten Mal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 2".


Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, werden Garraumbeheizung und Temperaturkontrolle wieder eingeschaltet.


Vorheizen

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

Nur in einigen Fällen sollten Sie den Garraum vorheizen.

Bei "Heißluft plus " zum
– Backen von dunklen Brotteigen.
– Braten von Roastbeef und Filet.

Bei "Ober-Unterhitze " zum
– Backen von Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten).
– Backen von empfindlichen Teigen (Biskuit).
– Backen von dunklen Brotteigen.
– Braten von Roastbeef und Filet.

Setzen Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen (Biskuit, Kleingebäck) während der Vorheizphase nicht die Betriebsart "Schnellaufheizen " ein.
Dieses Gargut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

Zum Vorheizen:

- Betriebsart "Schnellaufheizen " und Temperatur wählen.
- Nachdem die Temperaturkontrolle  zum ersten Mal erloschen ist, die gewünschte Betriebsart wählen, und das Gargut in den Garraum geben.

Bedienung Backofen

Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten

Neben der einfachen Nutzung des Gerätes können Sie Garvorgänge automatisch aus oder ein- und ausschalten lassen.

Für diese Abschaltautomatik geben Sie eine Dauer oder eine Dauer und ein Ende ein.

Die Dauer für einen Garvorgang beträgt maximal 12 Stunden.

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten.

Das Backen sollte nicht zu lange vorge wählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Hinweis zur Betriebsart "Klimagaren ":

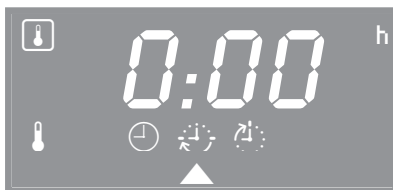
Nur bei der Funktion "Dampfstoß automatisch *Auto*" ist es sinnvoll, einen Garvorgang automatisch ein- und auszuschalten zu lassen.




Dauer eingeben

Um einen Garvorgang automatisch auszuschalten, müssen Sie die Dauer eingeben.



- Das Gargut in den Garraum geben.
- Betriebsart und Temperatur wählen.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse werden eingeschaltet.



- Die Sensortaste  so oft drücken, bis das Dreieck  unter dem Symbol  (Dauer) steht.

Im Display erscheint "0:00".

- Die Sensortaste OK drücken.
- Solange das Dreieck  blinkt, die Dauer mit dem Temperaturwähler oder der Sensortaste  in Stunden:Minuten eingeben.
- Die Sensortaste OK drücken.

Wird keine andere Funktion aufgerufen, können Sie den Ablauf der Dauer verfolgen.

Dauer eingeben und Ende verschieben

Um einen Garvorgang automatisch ein- und auszuschalten, müssen Sie die Dauer und das Ende eingeben.

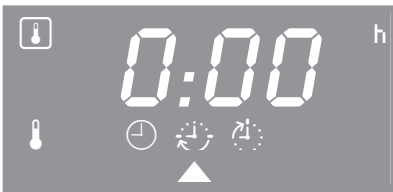
Hierzu ein Beispiel:

Die aktuelle Tageszeit ist 10:45 Uhr; ein Braten mit einer Garzeit von 90 Min. soll um 13:30 Uhr fertig sein.

- Das Gargut in den Garraum geben.
- Betriebsart und Temperatur wählen.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse werden eingeschaltet.

Nun zuerst die **Dauer eingeben**:



- Die Sensortaste > so oft drücken, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol ⌚ (Dauer) steht.

Im Display erscheint "0:00".

- Die Sensortaste OK drücken.



- Solange das Dreieck ▲ blinkt, die Dauer mit dem Temperaturwähler oder der Sensortaste > in Stunden:Minuten (1:30) eingeben.
- Die Sensortaste OK drücken.

Nun das **Ende verschieben**:



- Die Sensortaste > so oft drücken, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol 🕒 (Ende) steht.
- Die Sensortaste OK drücken.

In der Anzeige erscheint die Tageszeit plus der eingegebenen Dauer (10:45 + 1:30 = 12:15 Uhr).



- Das Ende mit dem Temperaturwähler oder der Sensortaste > auf den gewünschten Zeitpunkt (13:30 Uhr) verschieben.
- Die Sensortaste OK drücken.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse werden ausgeschaltet.



Im Display wird das Ende angezeigt, solange Sie das Dreieck nicht unter eine andere Funktion verschieben.

Sobald der Startzeitpunkt (13:30 - 1:30 = 12:00 Uhr) erreicht ist, werden Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse eingeschaltet.

Bedienung Backofen

Ende eines Garvorganges

Nach Ablauf der Dauer


- schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus.
 - bleibt das Kühlgebläse in Betrieb.
 - blinkt das Symbol  (Ende).
 - ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 2".
- Den Betriebsartenwähler auf "0" drehen.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

- Das Gargut aus dem Garraum nehmen.

Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern

Zeiten, die für einen Garvorgang eingegeben wurden, können Sie jederzeit überprüfen oder ändern, indem Sie die entsprechende Funktion mit der Sensortaste < oder > aufrufen.

Zum Ändern die Sensortaste OK drücken und, solange das Dreieck  blinkt, die Eingabe mit dem Temperatürwähler oder den Sensortasten < oder > verändern.

Eingegebene Zeiten löschen

- Die Dauer auf "0:00" stellen oder den Betriebsartenwähler auf "0" drehen.

Bei einem Netzausfall werden alle Eingaben gelöscht.

Sie können eine Kurzzeit zum Überwachen separater Vorgänge, z. B. zum Eierkochen, eingeben.

Die maximale Kurzzeit beträgt 59 Minuten und 55 Sekunden.

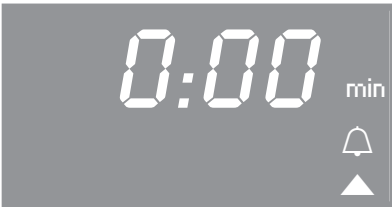
Auch wenn bereits eine Dauer für einen Garvorgang eingegeben ist, können Sie gleichzeitig eine Kurzzeit eingeben, z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

Hinweis zur Betriebsart Klimagaren :


Nutzen Sie die Kurzzeit als Erinnerung, um die manuellen Dampfstöße zur gewünschten Zeit auszulösen.

Kurzzeit eingeben

- Drücken Sie die Sensortaste .





0:00 min erscheint.

- Geben Sie die Kurzzeit mit dem Temperaturwähler oder der Sensortaste  in Minuten:Sekunden ein.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.



Die Kurzzeit läuft ab.

Solange Sie keine andere Funktion wählen, können Sie die sekundenweise ablaufende Kurzzeit verfolgen.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 3".
- wird die Zeit nach Ablauf der Kurzzeit hochgezählt.
- Drücken Sie abschließend die Sensortaste OK.

Kurzzeit löschen

- Drücken Sie die Sensortaste .
- Stellen Sie die Kurzzeit mit dem Temperaturwähler oder der Sensortaste  auf 0:00 min.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Kurzzeit wurde gelöscht.

Einstellungen


Werkseitig sind verschiedene Einstellungen vorgegeben (siehe Tabelle).

Sie können diese Werkeinstellungen Ihren Wünschen anpassen, indem Sie die Einstellung P aufrufen und den Status S ändern.

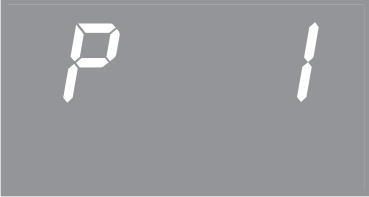
| Einstellung | Status (* Werkeinstellung) | |
|---------------------------------------|----------------------------|--|
| $P 1$ Tageszeitanzeige | $S 0$ | Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet . Das Display erscheint dunkel, wenn der Betriebsartenwähler auf Position 0 steht. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab. |
| | $S 1^*$ | Die Tageszeitanzeige ist eingeschaltet . Die Tageszeit läuft sichtbar ab. |
| $P 2$ Signalton Garzeit | $S 0$ | Nach Ablauf einer Zeit und am Ende der Aufheizphase ertönt kein Signal . |
| | $S 1^*$ (kurz) | Nach Ablauf einer Zeit und am Ende der Aufheizphase ertönt ein Signal . |
| | $S 2$ (lang) | Sie können zwischen zwei Signaltönen wählen. |
| $P 3$ Signalton Kurzzeit | $S 0$ | Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt kein Signal . |
| | $S 1^*$ (kurz) | Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signal . |
| | $S 2$ (lang) | Sie können zwischen zwei Signaltönen wählen. |
| $P 4$ Tastenton | $S 0$ | Der Tastenton ist ausgeschaltet . |
| | $S 1^*$ | Der Tastenton ist eingeschaltet . |
| $P 5$ Lautstärke Signaltöne | $S 0^*$ bis $S 30$ | Sie können die Lautstärke ändern, vorausgesetzt Sie haben bei den Signaltönen für Garzeit $P 2$ und Kurzzeit $P 3$ den Status $S 2$ gewählt. |

| Einstellung | Status (* Werkeinstellung) | |
|--|--|--|
| P 6 | 5 24 * | Die Tageszeit erscheint im 24-Stundenformat . |
| Zeitformat | 5 12 | Die Tageszeit erscheint im 12-Stundenformat . |
| P 7 Messeschal- tung (für die Prä- sentation der Geräte im Fachhandel oder in Aus- stellungsräu- men) | 5 0 * 5 1 | Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die Sensortaste OK ca. 4 Sekunden lang drücken. Im Display erscheinen vier waagerechte Balken "----". Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die Sensortaste OK ca. 4 Sekunden lang drücken. Im Display erscheint "NES_". Das Gerät kann bedient werden, heizt aber nicht. In der Betriebsart "Klimagaren" ist darüber hinaus auch die Pumpe ausgeschaltet. |

Status ändern

- Wählen Sie Einstellungen .
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Nach einem Netzausfall bleiben die Änderungen erhalten.



P 1 erscheint.

Mit den Sensortasten < oder > bewegen Sie sich in der Liste der Einstellungen.

- Drücken Sie die Sensortaste < oder > so oft, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.





Der aktuelle Status 5 der Einstellung erscheint.

- Verändern Sie den Status mit der Sensortaste < oder >.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Statusänderung wird gespeichert.

P und die Ziffer erscheinen wieder.

Solange der Betriebsartenwähler auf Einstellungen  steht, können Sie weitere Einstellungen aufrufen und ändern.


Die Modelle H 5xxx BP verfügen über eine Inbetriebnahmesperre , die den Backofen gegen ungewollte Benutzung sichert.

Werkseitig ist die Inbetriebnahmesperre ausgeschaltet.

Inbetriebnahmesperre einschalten

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



- Drücken Sie die Sensortaste > so oft, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol  leuchtet.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Das Dreieck ▲ blinkt.



- Wählen Sie mit der Sensortaste < oder > die Einstellung *!*.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.


Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet.



Das Symbol  erinnert daran, dass der Backofen nicht benutzt werden kann.

Nach einem Netzausfall bleibt die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet.

Inbetriebnahmesperre ausschalten

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
- Drücken Sie die Sensortaste > so oft, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol  leuchtet.

- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Das Dreieck ▲ blinkt.









- Wählen Sie mit der Sensortaste < oder > die Einstellung *!*.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Inbetriebnahmesperre ist ausgeschaltet.





Das Symbol  erscheint nicht mehr.

Hinweise zum Backen


Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

| Empfehlung | Anmerkungen |
|---|--|
| Betriebsart Je nach Zubereitung | Heißluft plus  , Intensivbacken  , Klimagaren  , Ober-Unterhitze  |
| Backform Je nach Betriebsart und Zubereitung | <ul style="list-style-type: none"> – Heißluft plus /Intensivbacken /Klimagaren : jedes backofentaugliche Material – Ober-Unterhitze : matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, nachgedunkeltem Weißblech, mattem Aluminium; temperaturbeständigem Glasformen; beschichtete Formen. (Helle Formen aus blankem Material ergeben eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form und unter ungünstigen Umständen wird das Backgut nicht gar.) – Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech, dadurch bleibt der Garraum sauberer. – Stellen Sie Kastenformen oder längliche Formen quer auf den Rost in den Garraum. Dadurch ist die Wärmeverteilung in der Form optimal, und Sie erzielen ein gleichmäßiges Backergebnis. |
| Backpapier, Einfetten Im Allgemeinen auf PerfectClean-veredelten Oberflächen nicht erforderlich | Backpapier ist erforderlich bei <ul style="list-style-type: none"> – Laugengebäck, da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean-veredelte Oberfläche beschädigen kann. – Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben, wie z. B. Biskuit, Baiser oder Makronen. – Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf dem Rost. |

Hinweise zum Backen

| Empfehlung | Anmerkungen | | |
|---|--|----------|---------------------------|
| Einschubebene | | | |
| Je nach Betriebsart und Anzahl der Bleche Siehe Backtabelle | Betriebsart | Bleche | Einschubebene |
| | Heißluft plus  | 1 | 2 |
| | | 2 | 1 + 3 ¹⁾ |
| | | 3 | 1 + 3 + 5 ¹⁾²⁾ |
| | Klimagaren  | 1 | 2 |
| | Intensivbacken  : | 1 | 1 oder 2 |
| Ober-Unterhitze  : | 1 | 1 oder 2 | |
| | <p>1) Wenn Sie Universalblech und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig benutzen, schieben Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche ein.</p> <p>2) Backen Sie bei feuchtem Gebäck, Kuchen oder Brot maximal in zwei Einschubebenen gleichzeitig.</p> | | |
| Vorheizen Siehe Backtabelle | Vorheizen ist erforderlich bei dunklen Brotteigen, Kuchen oder Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten), empfindlichen Teigen (z. B. Biskuit). | | |
| Temperatur Siehe Backtabelle | <ul style="list-style-type: none"> – Wählen Sie die niedrigere Temperatur der Tabellenangaben. – Bei höheren Temperatur als angegeben verkürzt sich zwar die Backzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Backgut unter Umständen nicht gar werden. | | |
| Backzeit Siehe Backtabelle | <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie nach der kürzesten Backzeit, ob das Backgut gar ist. – Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Haften keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen, ist das Backgut gar. | | |

Backtabelle



| Kuchen/Gebäck | Heißluft plus  | | |
|---|---|----------------------------|-----------------|
| | Temperatur in °C | Einschub- ebene | Zeit in Min. |
| Rührteig | | | |
| Sandkuchen | 150–170 | 2 | 60–70 |
| Napfkuchen | 150–170 | 2 | 65–80 |
| Muffins (1 [2] Blech/e) | 150–170 | 2 [1+3⁴⁾ | 30–50 |
| Small cakes (1 Blech) ^{1) 2)} | 150 | 2 | 28–40 |
| Small cakes (2 Bleche) ^{1) 2)} | 150³⁾ | 2+4 | 28–40 |
| Rührkuchen (Blech) | 150–170 | 2 | 25–40 |
| Marmor-, Nusskuchen (Form) | 150–170 | 2 | 60–80 |
| Obstkuchen mit Baiser/Guss (Blech) | 150–170 | 2 | 45–50 |
| Obstkuchen (Blech) | 150–170 | 2 | 35–55 |
| Obstkuchen (Form) | 150–170 | 2 | 55–65 |
| Tortenboden ¹⁾ | 150–170 | 2 | 25–35 |
| Kleingebäck/Plätzchen ¹⁾ (1 [2] Blech/e) | 150–170 | 2 [1+3⁴⁾ | 20–25 |
| Knetteig | | | |
| Tortenboden | 150–170 | 2 | 20–25 |
| Streuselkuchen | 150–170 | 2 | 45–55 |
| Kleingebäck ¹⁾ (1 [2] Blech/e) | 150–170 | 2 [1+3⁴⁾ | 15–25 |
| Spritzgebäck ^{1) 2)} (1 [2] Blech/e) | 140 | 2 [1+3⁴⁾ | 30–50 |
| Quarktorte | 150–170 | 2 | 80–95 |
| Apple pie (Form Ø 20 cm) ^{1) 2)} | 170 | 2 | 80–105 |
| Apfelkuchen, gedeckt ¹⁾ | 160–180 | 2 | 50–70 |
| Aprikosentorte mit Guss (Form) | 150–170 | 2 | 55–75 |
| Wähe | 190–210 ³⁾ | 2 | 30–45 |


Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

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


Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzesten Zeit.

Backtabelle

| Ober-Unterhitze  | | | Intensivbacken  | | |
|---|---------------|--------------|--|---------------|--------------|
| Temperatur in °C | Einschubebene | Zeit in Min. | Temperatur in °C | Einschubebene | Zeit in Min. |
| 150–170 | 2 | 60–70 | – | – | – |
| 150–170 | 2 | 65–80 | – | – | – |
| 160–180 | 2 | 25–45 | – | – | – |
| 160³⁾ | 3 | 23–35 | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 25–40 | – | – | – |
| 150–170 | 2 | 60–80 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 45–50 | – | – | – |
| 170–190 | 1 | 35–55 | – | – | – |
| 160–180 | 2 | 55–65 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 20–25 | – | – | – |
| 160–180 ³⁾ | 3 | 15–25 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 15–20 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 45–55 | – | – | – |
| 160–180 | 3 | 15–25 | – | – | – |
| 160³⁾ | 2 | 15–33 | – | – | – |
| 160–180 | 2 | 85–95 | 150–170 | 2 | 75–90 |
| 180 | 1 | 80–95 | – | – | – |
| 170–190 | 1 | 45–65 | 160–180 | 1 | 50–70 |
| 170–190 | 2 | 55–75 | 150–170 | 2 | 50–60 |
| 220–240 ³⁾ | 1 | 35–50 | 190–210³⁾ | 1 | 25–40 |

- 1) Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 2) Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.
- 3) Heizen Sie den Garraum vor.
- 4) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.



Backtabelle

| Kuchen/Gebäck | Heißluft plus  | | |
|---|---|------------------------------|-----------------|
| | Temperatur in °C | Einschub- ebene | Zeit in Min. |
| Biskuitteig ¹⁾ | | | |
| Tortenboden (2 Eier) ¹⁾ | 170–190 | 2 | 15–20 |
| Biskuittorte (3 bis 6 Eier) ^{1) 2)} | 185 | 2 | 22–30 |
| Rolle ¹⁾ | 160–180 | 2 | 15–25 |
| Hefeteig/Quarkölteig | | | |
| Hefeteig aufgehen lassen | 50 | ⁵⁾ | 15–30 |
| Gugelhupf | 150–170 | 2 | 50–60 |
| Stollen | 150–170 | 2 | 55–65 |
| Streuselkuchen | 150–170 | 2 | 35–45 |
| Obstkuchen (Blech) | 160–180 | 2 | 40–60 |
| Weißbrot | 160–180 | 2 | 50–60 |
| Vollkornbrot | 170–190 ³⁾ | 2 | 50–60 |
| Pizza (Blech) ¹⁾ | 170–190 | 2 | 35–45 |
| Zwiebelkuchen | 170–190 | 2 | 35–45 |
| Apfeltaschen (1 [2] Blech/e) | 150–170 | 2 [1+3 ^{4)]} | 25–30 |
| Brandteig ¹⁾ , Windbeutel (1 [2] Blech/e) | 160–180 | 2 [1+3 ^{4)]} | 30–45 |
| Blätterteig (1 [2] Blech/e) | 170–190 | 2 [1+3 ^{4)]} | 20–25 |
| Eiweißgebäck , Makronen (1 [2] Blech/e) | 120–140 | 2 [1+3 ^{4)]} | 25–50 |

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

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

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzesten Zeit.

| Ober-Unterhitze  | | | Intensivbacken  | | |
|---|--------------------|-----------------|--|--------------------|-----------------|
| Temperatur in °C | Einschub- ebene | Zeit in Min. | Temperatur in °C | Einschub- ebene | Zeit in Min. |
| 170–190 ³⁾ | 2 | 10–20 | – | – | – |
| 180 ³⁾ | 2 | 20–30 | – | – | – |
| 180–200 ³⁾ | 2 | 12–16 | – | – | – |
| 50 | ⁵⁾ | 15–30 | – | – | – |
| 160–180 | 1 | 50–60 | – | – | – |
| 150–170 | 2 | 55–65 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 35–45 | – | – | – |
| 170–190 | 3 | 40–55 | 170–190 | 2 | 40–55 |
| 160–180 | 2 | 50–60 | – | – | – |
| 190–210 ³⁾ | 2 | 50–60 | – | – | – |
| 190–210 | 2 | 30–45 | 170–190 | 2 | 40–50 |
| 180–200 | 2 | 25–35 | 170–190 | 2 | 25–35 |
| 160–180 | 2 | 25–30 | – | – | – |
| 180–200 ³⁾ | 3 | 30–40 | – | – | – |
| 190–210 ³⁾ | 2 | 20–25 | – | – | – |
| 120–140 ³⁾ | 2 | 25–50 | – | – | – |

1) Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .





2) Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.

3) Heizen Sie den Garraum vor.

4) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

5) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.


Hinweise zum Braten

| | Empfehlungen |
|--|--|
| Betriebsart Je nach Zubereitung | Heißluft plus  , Ober-Unterhitze  |
| Geschirr Jedes backofen-taugliche Geschirr | Bräter, Bratentopf, temperaturbeständige Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Universalblech, Rost oder Spritzschutzeinsatz (wenn vorhanden) auf Universalblech Wir empfehlen das Braten im Bräter, da <ul style="list-style-type: none"> – genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt, – der Garraum sauberer bleibt als beim Braten auf dem Rost. |
| Einschubebene | 2 |
| Vorheizen Nicht erforderlich | Ausnahme: Zubereitung von Roastbeef und Filet. |
| Temperatur Siehe Brattabelle | Wählen Sie <ul style="list-style-type: none"> – die Temperatur nicht höher als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar. – bei Heißluft plus  eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-Unterhitze . – bei Braten ab 3 kg eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Brattabelle angegeben. Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmäßig und die Kruste wird nicht zu dick, – beim Braten auf dem Rost eine um 10 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im Bräter. |

Hinweise zum Braten

| | Empfehlungen |
|--------------------------------------|--|
| Bratzeit Siehe Brattabelle | <ul style="list-style-type: none">– Bratzeit ermitteln: Multiplizieren Sie die Angabe (Min./cm) mit der Höhe Ihres Bratens (cm):<ul style="list-style-type: none">Rind/Wild: 15–18 Min./cmSchwein/Kalb/Lamm: 12–15 Min./cmRoastbeef/Filet: 8–10 Min./cm– Die Bratzeit sich verlängert 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. |
| Bräunung | Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen. |
| Ruhezeit | Nehmen Sie das Bratgut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Alu-Folie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus. |
| Braten von Geflügel | Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln. |

Brattabelle

| Speise | Heißluft plus  | |
|---------------------------------------|---|-----------------|
| | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
| Rinderbraten, ca. 1 kg | 170–190 | 100–130 |
| Rinderfilet/Roastbeef, ca. 1 kg | 200–220 | 45–55 |
| Wildbraten, ca. 1 kg | 140–160 | 100–120 |
| Schweinebraten/Nacken, ca. 1 kg | 160–180 | 100–120 |
| Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg | 160–180 | 130–160 |
| Kasseler, ca. 1 kg | 150–170 | 60–80 |
| Hackbraten, ca. 1 kg | 160–180 | 60–70 |
| Kalbsbraten, ca. 1,5 kg | 180–200 | 80–100 |
| Lammkeule, ca. 1,5 kg | 170–190 | 90–120 |
| Lammrücken, ca. 1,5 kg | 170–190 | 50–60 |
| Geflügel, 0,8–1 kg | 180–200 | 60–70 |
| Geflügel, ca. 2 kg | 170–190 | 90–110 |
| Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg | 170–190 | 110–130 |
| Geflügel, ca. 4 kg | 160–180 | 150–180 |
| Fisch im Stück, ca. 1,5 kg | 160–180 | 35–55 |

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Benutzen Sie die Einschubebene 2.

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzesten Zeit.

Die Zeiten gelten für den nicht vorgeheizten Garraum.

Die Temperaturangabe bezieht sich auf die Zubereitung im offenen Bräter. Stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein, wenn Sie den Braten direkt auf dem Universalblech oder auf dem Rost mit Universalblech garen.

| Ober-Unterhitze  | | Anmerkungen |
|---|-----------------|--|
| Temperatur in °C | Zeit in Min. | |
| 190–210 | 110–140 | Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Zeit und gießen Sie ca. 1/2 l Flüssigkeit an. |
| 200–220 | 45–55 | Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie dabei nicht die Betriebsart Schnellaufheizen  . |
| 150–170 | 100–120 | Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 1/2 l Flüssigkeit an. |
| 180–200 | 100–120 | Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 1/2 l Flüssigkeit an. |
| 190–210 | 140–180 | Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 1/2 l Flüssigkeit an. |
| 170–190 | 80–100 | Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 1/2 l Flüssigkeit an. |
| 190–210 | 60–70 | Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 1/2 l Flüssigkeit an. |
| 190–210 | 100–120 | Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 1/2 l Flüssigkeit an. |
| 200–220 | 90–120 | Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie dabei nicht die Betriebsart Schnellaufheizen  . |
| 190–210 | 50–60 | |
| 190–210 | 60–75 | Benutzen Sie die Einschubebene 3 bei  . |
| 190–210 | 90–110 | Benutzen Sie die Einschubebene 3 bei  . |
| 190–210 | 110–130 | Benutzen Sie die Einschubebene 3 bei  . |
| 180–200 | 150–180 | |
| 190–210 | 35–55 | |

Hinweise zum Niedertemperaturgaren

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

Braten Sie das Fleischstück zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiß und rundherum gleichmäßig an.

Anschließend geben Sie das Fleisch in den Backofen, wo es mit niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft zu Ende gegart wird.

Dabei entspannt sich das Fleisch wieder. Der Saft im Inneren fängt an zu zirkulieren und verteilt sich gleichmäßig bis in die äußeren Schichten.


Dadurch ist das Garergebnis sehr zart und saftig.


Niedertemperaturgaren gelingt, wenn Sie


- gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder verwenden. Der Knochen muss vorher ausgelöst werden,
- zum Anbraten sehr hoch erhitzbares Fett verwenden, z. B. Butterschmalz oder Speiseöl,
- das Fleisch während des Garens nicht abdecken.

Die Garzeit ist abhängig von Gargrad, Bräunung, Menge und Größe des Fleischstückes und beträgt ca. 2–4 Stunden.

Ablauf

Benutzen Sie am besten das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Wählen Sie während der Vorheizphase nicht die Betriebsart Schnell aufheizen .

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Einschubebene 2.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-Unterhitze  und 130 °C.
- Lassen Sie den Garraum samt Universalblech und Rost ca. 15 Minuten vorheizen.
- Braten Sie, während der Garraum vorheizt, das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.

 **Verbrennungsgefahr!**
Benutzen Sie Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

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

Lassen Sie den Garvorgang automatisch ausschalten (siehe Kapitel "Bedienung Backofen – Dauer eingeben").

Hinweise zum Niedertemperaturgaren

Tipps

Aufgrund der niedrigen Gar- und Kerntemperaturen

- können Sie das Fleisch sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- wird das Garergebnis nicht beeinträchtigt, wenn das Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch im Garraum bleibt. Es kann problemlos warmgehalten werden, bis es angerichtet wird.
- hat das Fleisch eine optimale Verzehrtemperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt.

Garzeiten/Kerntemperaturen

| Speise | Zeit in Min. | Kerntemperatur in °C ** |
|---------------------------|--------------|-------------------------|
| Roastbeef | | |
| – englisch (rare) | 60–90 | 48 |
| – medium | 120–150 | 57 |
| – durchgegart (well done) | 180–240 | 69 |
| Schweinefilet | 120–150 | 63 |
| Kasseler * | 150–210 | 68 |
| Kalbsrücken * | 180–210 | 63 |
| Lammrücken * | 90–120 | 60 |


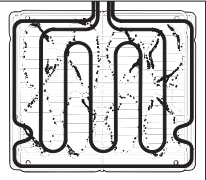

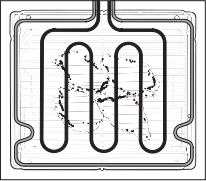

* ohne Knochen

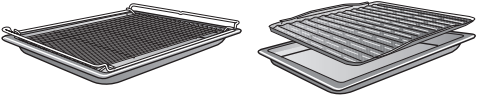
** Wenn Sie ein manuell nutzbares Speisethermometer haben, können Sie es für die Beobachtung des Kerntemperaturanstiegs benutzen.

Hinweise zum Grillen

Verbrennungsgefahr!

Bei offener Tür wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß. Schließen Sie beim Grillen die Tür.

| Betriebsart | Anmerkungen |
|---|---|
| <p>Grill </p>  | <p>Zum Grillen von flachem Grillgut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen.</p> <p>Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.</p> |
| <p>Grill klein </p>  | <p>Zum Grillen von flachem Grillgut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.</p> <p>Nur der innere Bereich des Oberhitze-/Grillheizkörpers wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.</p> |
| <p>Umluftgrill </p> | <p>Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Geflügel, Rollbraten.</p> <p>Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse schalten abwechselnd ein.</p> |

| | Empfehlungen |
|--|---|
| Geschirr Universalblech mit Rost | – Benutzen Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Spritzschutzeinsatz (falls vorhanden). Letzterer schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.  – Benutzen Sie nicht das Backblech. |
| Einschubebene Siehe Grilltabelle | – Flaches Grillgut (z. B. Kotelett, Steak): 4 oder 5 – Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Geflügel, Rollbraten): 3 oder 4 |
| Vorheizen Ist erforderlich | Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor. |
| Temperatur Siehe Grilltabelle | – Wählen Sie die Temperatur nicht höher als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar. – Flaches Grillgut: 275 °C – Grillgut mit größerem Durchmesser: 240 °C |
| Grillzeit Siehe Grilltabelle | – Flache Fleisch-/Fischscheiben: pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit. Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind. – Rollbraten: pro cm Durchmesser ca. 10 Minuten. – Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit. |

Hinweise zum Grillen

Grillgut vorbereiten

Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Fleischscheiben vor dem Grillen nicht salzen, da sonst der Fleischsaft austritt.

Mageres Fleisch eventuell mit Öl bestreichen. Andere Fette werden leicht zu dunkel oder entwickeln Rauch.

Flache Fische und Fischescheiben säubern und salzen. Sie können sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

Grillen

- Legen Sie Rost oder Spritzschutzeinsatz (falls vorhanden) auf das Universablech.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Spritzschutzeinsatz (falls vorhanden).
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.



Verbrennungsgefahr!

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

- Schieben Sie das Grillgut in die entsprechende Einschubebene (siehe Grilltabelle).
- Schließen Sie die Tür.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Tipps




Sollte während des Grillvorgangs die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt und der Kern noch nicht gar sein, können Sie das Grillgut in eine niedrigere Einschubebene schieben oder mit einer niedrigeren Temperatur weitergrillen.


Garprobe

Wenn Sie feststellen wollen, wie weit das Fleisch gegart ist, drücken Sie mit einem Löffel darauf:

- rare: Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, dann ist es im Inneren noch rot.
- medium: Gibt das Fleisch wenig nach, ist es innen rosa.
- well done: Gibt das Fleisch kaum nach, ist es durchgegart.

Grilltabelle

| Speise | Ein- schub- ebene | Grill  / Grill klein  | | Umluftgrill  | |
|--|-------------------------|---|----------------------|---|----------------------|
| | | Temperatur in °C | Grillzeit in Min. | Temperatur in °C | Grillzeit in Min. |
| Flaches Grillgut | | | | | |
| Rindersteaks | 4/5 | 275 | 10–16 | 220 | 15–20 |
| Beefburger ¹⁾ | 4 | 300 | 14–28 | – | – |
| Schaschlik | 3 | 240 | 15–20 | 220 | 17–25 |
| Geflügelspieße | 4 | 240 | 12–20 | 220 | 12–20 |
| Nackensteaks | 4/5 | 275 | 12–20 | 220 | 14–20 |
| Leber | 3 | 275 | 8–12 | 220 | 12–15 |
| Frikadellen | 3 | 275 | 15–25 | 250 | 20–25 |
| Bratwurst | 4 | 275 | 10–15 | 220 | 9–13 |
| Fischfilet | 3 | 275 | 12–16 | 220 | 13–18 |
| Forellen | 3 | 240 | 14–20 | 220 | 20–25 |
| Toast ^{1) 2)} | 4 | 300 | 4–8 | – | – |
| Hawaii-Toast | 3 | 275 | 7–9 | 220 | 5–10 |
| Tomaten | 4 | 275 | 5–8 | 220 | 6–9 |
| Pfirsiche | 4 | 275 | 5–8 | 220 | 10–15 |
| Grillgut mit größerem Durchmesser | | | | | |
| Hähnchen, ca. 1 kg | 2 | 240 | 50–60 | 200 | 60–65 |
| Rollbraten, Ø 7 cm, ca. 1 kg | 3 | – | – | 190 | 110–130 |
| Schweinshaxe, ca. 1 kg | 2 | – | – | 200 | 90–105 |
| Roastbeef, Rinderfilet, ca. 1 kg | 3 | – | – | 250 | 35–45 |

1) Einstellungen gelten bei Benutzung der Betriebsart Grill  auch für Vorgaben nach EN 60350.

2) ohne Vorheizen


Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper, wenn nicht anders angegeben, ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzesten Zeit.

Auftauen


Wir empfehlen die Betriebsart Auftauen .

In dieser Betriebsart schaltet nur das Gebläse ein, aber kein Heizkörper.

Die Garraumluft wird bei Raumtemperatur umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.

Beachten Sie:

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

 **Salmonellengefahr!**
Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit. Verwenden Sie niemals die Auftauflüssigkeit.

- Benutzen Sie beim Auftauen von Geflügel das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftauflüssigkeit.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen zum anschließenden Garen nicht vollkommen aufgetaut sein. Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Gefrierguts:

| Gefriergut | Gewicht | Zeit in Min. |
|--------------|---------|--------------|
| Hähnchen | 800 g | 90–120 |
| Fleisch | 500 g | 60–90 |
| | 1 000 g | 90–120 |
| Bratwurst | 500 g | 30–50 |
| Fisch | 1 000 g | 60–90 |
| Erdbeeren | 300 g | 30–40 |
| Butterkuchen | 500 g | 20–30 |
| Brot | 500 g | 30–50 |

Einkochbehälter


Verletzungsgefahr!


Beim Erhitzen von geschlossenen Dosen entsteht darin ein Überdruck, durch den sie platzen können. Benutzen Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

Benutzen Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten:

- Einkochgläser,
- Gläser mit Schraubverschlüssen.


Obst und Gemüse einkochen

Wir empfehlen die Betriebsart Heißluft plus . Die Angaben gelten für sechs Gläser mit 1 l Inhalt.

- Schieben Sie das Universalblech in Einschubebene 2 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus  und 150–170 °C.
- Warten Sie bis zum "Perlen", d. h. bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen.

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


– Obst/Gurken

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Beleuchtung , sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist und lassen Sie die Gläser noch für 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

– Gemüse

- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist.

| | Einkochzeit in Min. |
|------------------------|--------------------------------|
| Spargel, Möhren | 60–90 |
| Erbsen, Bohnen | 90–120 |

- Drehen Sie nach der Einkochzeit den Betriebsartenwähler auf Beleuchtung  und lassen Sie die Gläser noch für 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Nach dem Einkochen



Verbrennungsgefahr!

Benutzen Sie Topfhandschuhe 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.
- Prüfen Sie, ob alle Gläser geschlossen sind.

Trocknen/Dörren




Trocknen oder Dörren ist eine traditionelle Konservierungsart für Früchte und einige Gemüsearten.

Äpfel, Birnen, Pflaumen, aber auch Bananen eignen sich dafür besonders gut. Einwandfrei trocknen lassen sich auch Pilze.


Wichtig ist, dass das Trockengut frisch und gut ausgereift ist und keine Druckstellen hat.

- Bereiten Sie das Trockengut vor.
 - Äpfel evtl. schälen. Das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
 - Pflaumen eventuell entkernen.
 - Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
 - Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
 - Pilze putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden.
 - Petersilie oder Dill von dicken Stängeln befreien.
- Verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig auf dem Universalblech.

Wir empfehlen:

- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus  oder Ober-Unterhitze .
- Wählen Sie eine Temperatur von 80–100 °C.
- Schieben Sie das Universalblech in Einschubebene 2.
Bei Heißluft plus  können Sie auch gleichzeitig in den Einschubebenen 1 und 3 trocknen.

| Trockengut | Trockenzeit |
|------------|---------------|
| Obst | 2–8 Stunden |
| Gemüse | 3–8 Stunden |
| Kräuter * | 50–60 Minuten |

* Verwenden Sie bei Kräutern die Betriebsart Ober-Unterhitze .

Wenn sich im Garraum Wassertropfen bilden, verringern Sie die Temperatur.

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

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse auskühlen.
- Lagern Sie es in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Kuchen, Pizza, Baguettes

Beschädigungsgefahr!
Benutzen Sie bei der Zubereitung dieser Tiefkühlprodukte nicht das Backblech oder das Universalblech. Diese können sich so stark verformen, dass sie im heißen Zustand nicht entnommen werden können. Jede weitere Benutzung bringt eine weitere Verformung mit sich.

- Backen Sie diese Tiefkühlprodukte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier.
- Wählen Sie die niedrigste der auf der Verpackung angegebenen Temperaturen.

Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches


- Diese Tiefkühlprodukte können auf dem Backblech oder dem Universalblech gegart werden. Legen Sie zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter.
- Wählen Sie die niedrigste der auf der Verpackung angegebenen Temperaturen.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Zubereitung

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.


Wir empfehlen:

- Wählen Sie die vom Lebensmittelhersteller empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.
- Geben Sie das Gericht in den vorgeheizten Garraum, sobald die Temperaturkontrolle  erlischt. Wählen Sie dabei die vom Lebensmittelhersteller empfohlene Einschubebene.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfgerichte nach EN 60350

| Prüfgericht | Bleche/ Form | Betriebsart | Einschub- ebene | Tempe- ratur in °C | Garzeit in Min. | Vorheizen |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|--------------------|--------------------------|--|--------------------|
| Spritz- gebäck (8.4.1) | 1 Blech | Heißluft plus | 2 | 140 ²⁾ | 30–50 | nein |
| | 2 Bleche ¹⁾ | Heißluft plus | 1, 3 | 140 ²⁾ | 30–50 | nein |
| | 1 Blech | Ober-Unterhitze | 2 | 160 ²⁾ | 15–33 | ja |
| Small cakes (8.4.2) | 1 Blech | Heißluft plus | 2 | 150 ²⁾ | 28–40 | nein |
| | 2 Bleche | Heißluft plus | 2, 4 | 150 ²⁾ | 28–40 | ja |
| | 1 Blech | Ober-Unterhitze | 3 | 160 ²⁾ | 23–35 | ja |
| Wasser- biskuitorte (8.5.1) | Springform Ø 26 cm ³⁾ | Heißluft plus | 2 | 185 ²⁾ | 22–30 | nein |
| | Springform Ø 26 cm ³⁾ | Ober-Unterhitze | 2 | 180 ²⁾ | 20–30 | ja |
| Apple pie (8.5.2) | Springform Ø 20 cm ³⁾ | Heißluft plus | 2 | 170 ²⁾ | 80–105 | nein |
| | Springform Ø 20 cm ³⁾ | Ober-Unterhitze | 1 | 180 ²⁾ | 80–95 | nein |
| Toast bräunen (9.1) | Rost | Grill | 3 | 300 | 4–8 | nein |
| Beeffurger grillen (9.2) | Rost auf Univer- salblech | Grill | 4 | 300 | 1. Seite: 9–16 2. Seite: 6–12 | ja, 5 Minu- ten |

- 1) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 3) Stellen Sie die Backform auf den Rost.

Energie-Effizienzklasse nach EN 50304

Energie-Effizienzklasse: A

Die Bestimmung erfolgt mit der Betriebsart Heißluft plus  ohne eingebaute FlexiClip-Vollauszüge.

Beschädigungsgefahr!
Benutzen Sie zum Reinigen niemals einen Dampf-Reiniger. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Backofenfront

Beschädigungsgefahr!
Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort von der Backofenfront. Wenn sie länger einwirken, können sie die Oberflächen dauerhaft verfärben oder verändern.

Die Oberflächen sind kratzempfindlich. Glasflächen können durch Kratzer unter Umständen zerbrechen.

Vermeiden Sie Beschädigungen durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Benutzen Sie bei der Reinigung niemals

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel.
- kalklösende Reinigungsmittel.
- scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine.
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel.
- Edelstahl-Reinigungsmittel.
- Reiniger für Geschirrspüler.
- Backofensprays.
- Glasreiniger.
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme.
- Schmutzradierer.
- scharfe Metallschaber.
- Benutzen Sie im Allgemeinen ein sauberes Schwammtuch, Handspülmittel und warmes Wasser oder ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Reinigung und Pflege

Zubehör

Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie einen Pyrolyseprozess starten. Dies gilt auch für die Aufnahmegitter und nachkaufbares Zubehör. Durch die hohen Temperaturen im Pyrolysebetrieb wird das Zubehör beschädigt.

Backblech, Universalblech

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

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

Rost, Aufnahmegitter

Die verchromte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Daher gelten die gleichen Reinigungs- und Pflegehinweise wie für entsprechend behandeltes Email, siehe Kapitel "PerfectClean-veredeltes Email".

FlexiClip-Vollauszüge

Beschädigungsgefahr!
Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge niemals im Geschirrspüler. Das Spezialfett der FlexiClip-Vollauszüge wird herausgewaschen und damit die Auszugeigenschaften beeinträchtigt.

Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

Benutzen Sie bei der Reinigung niemals

- scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine.
- Edelstahl-Reinigungsmittel.
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten, z. B. Topfchwämme.

Vermeiden Sie häufiges

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

Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge am besten nach jedem Garvorgang.

So können Verschmutzungen nicht eintrocknen oder festbrennen.

Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Verfärbungen oder Aufhellungen zurückbleiben. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch aber nicht beeinträchtigt.

- Benutzen Sie im Allgemeinen ein sauberes Schwammtuch, Handspülmittel und warmes Wasser oder ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie Reste von Reinigungsmitteln gründlich, da sie den Antihafteffekt behindern.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen der Oberfläche oder Verklebung des Kugellagers durch eventuell übergelaufenen Fruchtsaft können Sie folgendermaßen vorgehen:

- Weichen Sie die Verschmutzungen ein, indem Sie die FlexiClip-Vollauszüge kurz (ca. 10 Minuten) in heiße Spülmittellauge legen. Bei Bedarf können Sie zusätzlich auf den Oberflächen die harte Seite eines Geschirrrreinigungsschwammes benutzen. Das Kugellager können Sie mit einer weichen Bürste reinigen.

FlexiClip-Vollauszüge nachfetten

Sollten sich die Auszugseigenschaften der FlexiClip-Vollauszüge verschlechtern, können Sie die Kugellager nachfetten.

Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie zum Nachfetten nur Spezialfett, das Sie im Miele Fachhandel oder Miele Kundendienst erhalten. Es ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben.

Reinigung und Pflege

PerfectClean-veredeltes Email

PerfectClean-veredelte Oberflächen überzeugen durch

- hervorragenden Antihafteffekt.
- außergewöhnlich einfache Reinigung.

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

PerfectClean-veredelt sind:

- Backblech
- Universalblech

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

Pflegehinweise.

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

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

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

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

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

Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

Beschädigungsgefahr!
Ungeeignete Reinigungsmittel können die PerfectClean-Veredelung beschädigen.

Benutzen Sie bei der Reinigung niemals

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

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

Normale Verschmutzungen

Benutzen Sie einen Geschirreinigungschwamm, Handspülmittel und heißes Wasser.

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

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

Hartnäckige Verschmutzungen

Beschädigungsgefahr!

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

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

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

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

Bei Bedarf wiederholen Sie diese Schritte.

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

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

Mit den beschriebenen Hilfsmitteln lassen sich die Oberflächen gründlich reinigen.

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

Beachten Sie darüber hinaus:

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

Reinigung und Pflege

Garraum

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

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

Manuelle Reinigung des Garraumes



Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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

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

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

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

Zum bequemeren Reinigen von Hand können Sie

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

Beachten Sie dazu die Kapitel auf den folgenden Seiten.

Pyrolytische Reinigung des Garraumes

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

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie die Pyrolysereinigung starten. Dies gilt auch für die Aufnahmegitter und nachkaufbares Zubehör. Durch die hohen Temperaturen im Pyrolysebetrieb wird das Zubehör beschädigt.

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

Nach dem Start eines Pyrolyseprozesses wird die Tür automatisch verriegelt.

Je nach Verschmutzungsgrad können Sie zwischen drei Reinigungsfunktionen mit voreingestellter Dauer wählen:


- **Py 1** (Dauer ca. 2 Std.)
- **Py 2** (Dauer ca. 2 Std. 15 Min.)
- **Py 3** (Dauer ca. 2 Std. 30 Min.)

Nach der Zeit lässt sich die Tür wieder öffnen.

Sie können einen Pyrolyseprozess auch zeitverzögert starten, um z. B. günstige Nachtstromtarife zu nutzen.

Reinigung und Pflege

Pyrolyseprozess starten

- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
- Wählen Sie die Betriebsart Pyrolyse .




PY 1 erscheint. Die Ziffer blinkt.

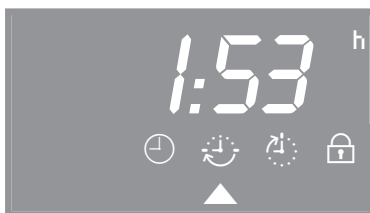
Mit der Sensortaste < oder > können Sie zwischen *PY 1*, *2* und *3* wählen.



- Wählen Sie den gewünschten Pyrolyseprozess.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Der Pyrolyseprozess startet.




Die Tür wird verriegelt. Das Symbol  weist auf die Türverriegelung hin. Die Garraumbeheizung schaltet ein.





Die Dauer des Pyrolyseprozesses können Sie verfolgen, wenn das Dreieck  unter dem Symbol  steht.

In den ersten fünf Minuten nach dem Start können Sie das **Ende des Pyrolyseprozesses verschieben**, z. B. wenn Sie günstige Nachtstromtarife nutzen möchten. Hierzu:

- Rufen Sie das Symbol  auf und verschieben Sie mit der Sensortaste > das Ende.


Dieses Ende lässt sich bis zum Startzeitpunkt jederzeit noch ändern.

Nach Ablauf des Pyrolyseprozesses

- erscheint *PYE*.
- blinkt das Symbol .
- ertönt ein akustisches Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 2".
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.


Akustische und optische Signale werden abgestellt.

Erinnerungsprogramm

Wenn Sie den Betriebsartenwähler nach dem Pyrolyseprozess auf Position Pyrolyse  stehen lassen, erinnert alle fünf Minuten ein Signalton, wenn er eingeschaltet ist, an den abgelaufenen Vorgang. Dieses Erinnerungsprogramm dauert bis zu 30 Minuten.

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

- Reinigen Sie den Garraum von eventuellen Rückständen.



 **Verbrennungsgefahr!**
Entfernen Sie eventuelle Rückstände erst, wenn der Garraum abgekühlt ist.

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

Die meisten Rückstände können Sie mit einem feuchten Tuch entfernen. Je nach Verschmutzungsgrad kann sich auf der Türinnenscheibe ein sichtbarer Belag niederschlagen. Er lässt sich mit einem Geschirreinigungschwamm, einem Glasschaber oder einer Edelstahlspirale (z. B. Spontex Spirinett) und Geschirrspülmittel entfernen.

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

Der Pyrolyseprozess wird abgebrochen,

- wenn Sie das Gerät ausschalten.
 - wenn Sie während des Pyrolyseprozesses eine andere Betriebsart wählen.
"PY" und  erscheinen.
 - wenn das Elektronetz ausfällt.
"PY" und  erscheinen.
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.

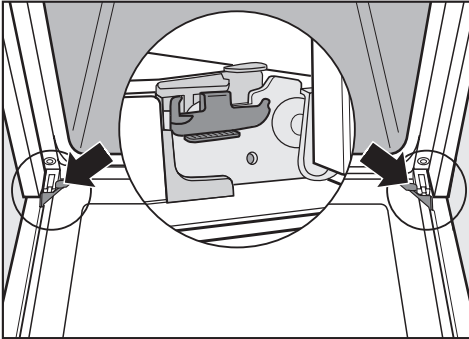
Bei einer Garraumtemperatur unter 280 °C wird die Türverriegelung nach kurzer Zeit geöffnet und Sie können die Tür wieder öffnen.

- Starten Sie den Pyrolyseprozess anschließend erneut, wenn gewünscht.

Reinigung und Pflege

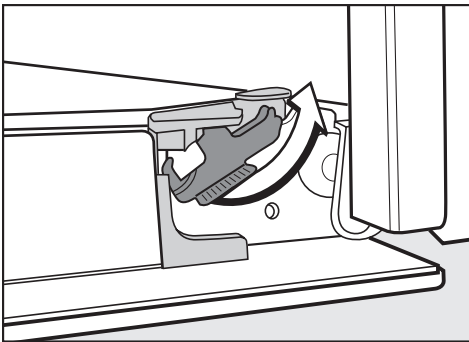
Tür ausbauen

Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden.



Bevor Sie die Tür von diesen Halterungen abziehen können, müssen Sie erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegeln.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



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

Ziehen Sie die Tür niemals waagrecht 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 sie dabei nicht verkantet.

Tür auseinanderbauen

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

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

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

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

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

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

Die Oberfläche der Aluminium-Profile wird durch Backofenreiniger beschädigt. Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

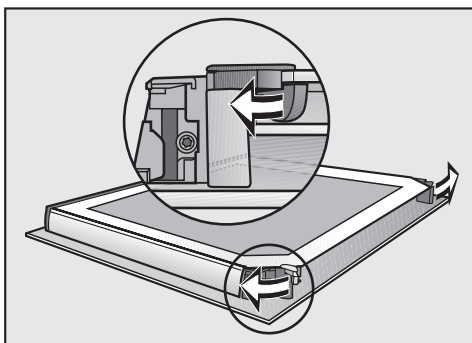
Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

Reinigung und Pflege

⚠ Verletzungsgefahr!

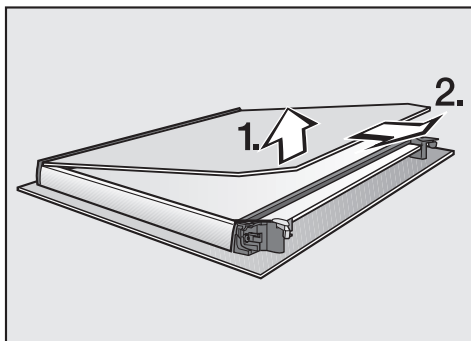
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

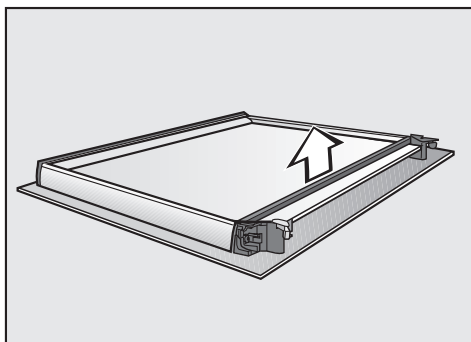


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

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

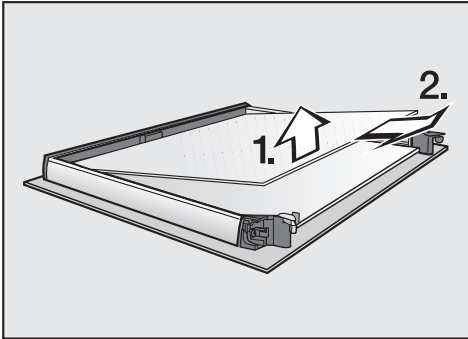


- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.

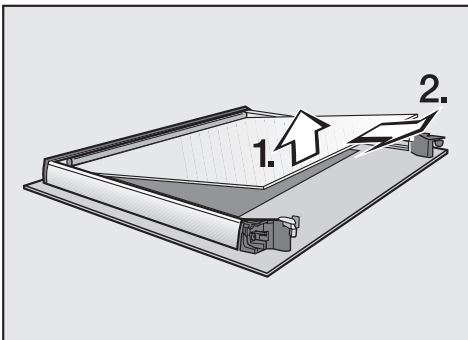


- Nehmen Sie die Dichtung ab.

Reinigung und Pflege



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

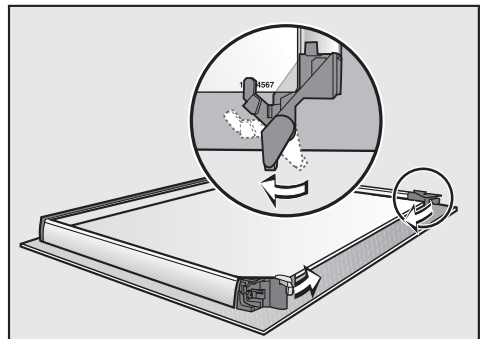


- Heben Sie untere der beiden mittleren Türscheiben leicht an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen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

Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:

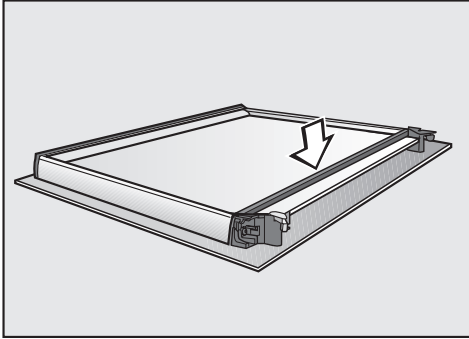
Die beiden mittleren Türscheiben sind identisch. Zur Orientierung für den korrekten Einbau ist die Materialnummer auf den Türscheiben aufgedruckt.

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

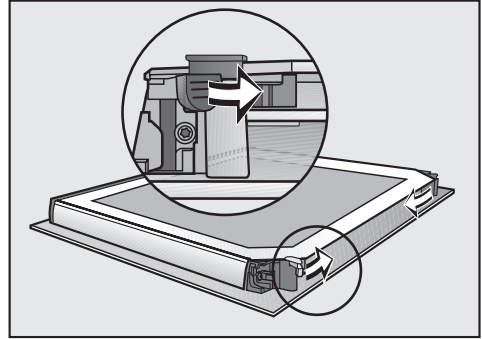


- Drehen Sie die Arretierungen für die Türscheiben nach innen, so dass sie auf der unteren der beiden mittleren Scheiben liegen.
- Setzen Sie die obere der beiden mittleren Türscheiben so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (d. h. nicht spiegelverkehrt). Die Türscheibe muss auf den Arretierungen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

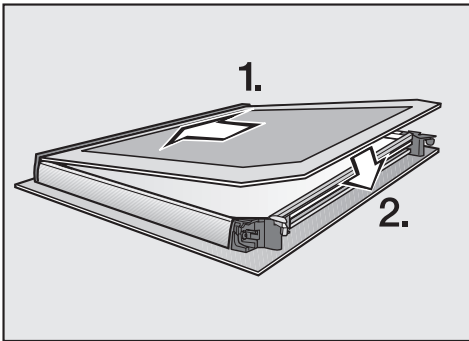
Reinigung und Pflege



- Setzen Sie die Dichtung ein.

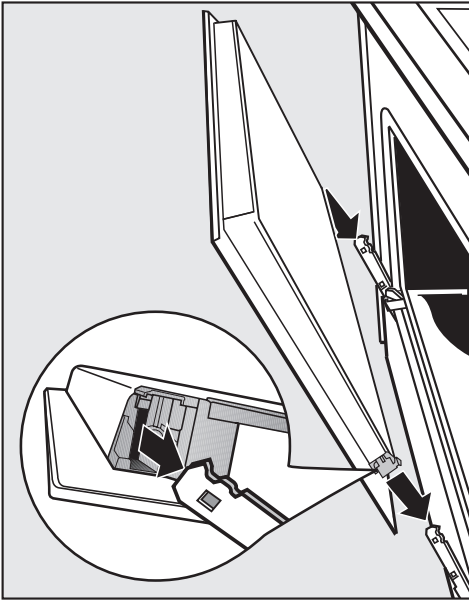


- Schließen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach innen.
- Die Tür ist wieder zusammengebaut.



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

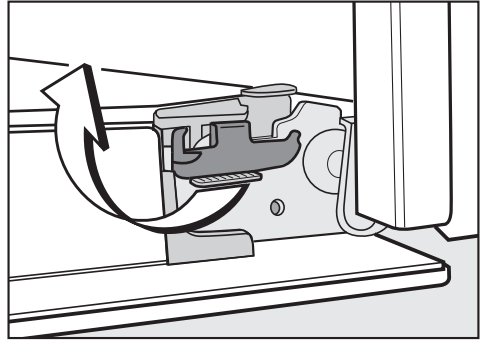
Tür einbauen



- 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.


Beschädigungsgefahr!
Sie müssen die Sperrbügel unbedingt wieder verriegeln, da die Tür sich sonst von den Halterungen lösen und beschädigt werden kann.



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

Reinigung und Pflege

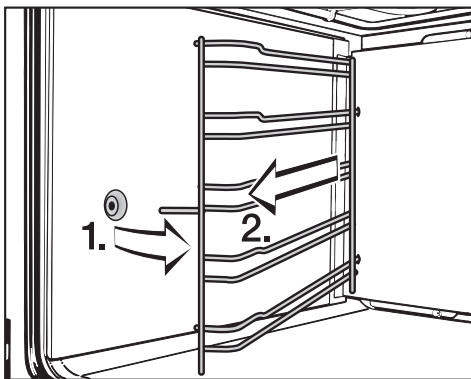
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

 **Verletzungsgefahr!**
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

Benutzen Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.

Sie können die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen ausbauen.

Wenn Sie die FlexiClip-Vollauszüge vorher separat ausbauen wollen, folgen Sie der Beschreibung im Kapitel "Ausstattung – FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen".




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

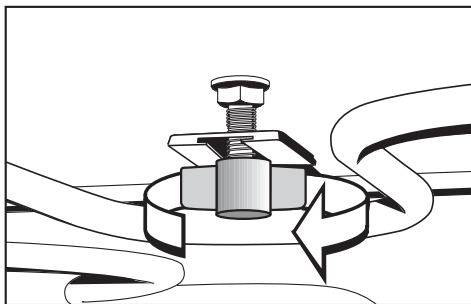
Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

Oberhitze-/Grillheizkörper absenken

 **Verbrennungsgefahr!**
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.


Beschädigungsgefahr!
Drücken Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper niemals mit Gewalt herunter.

- Senken Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig ab.

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Bauen Sie die Teile sorgfältig ein. Ziehen Sie die Flügelmutter wieder fest an.






Die meisten Probleme, die eventuell im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen. Fordern Sie den Kundendienst an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beseitigen können.

 Verletzungsgefahr!

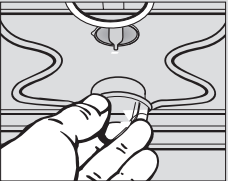

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse.

Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchführen.

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

| Problem | Ursache und Behebung |
|------------------------------|---|
| Das Display ist dunkel. | <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie, ob die Tageszeitanzeige so eingestellt ist, dass sie nicht angezeigt wird, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 1". – Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an. |
| Der Garraum wird nicht heiß. | <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie, ob das Symbol für die Inbetriebnahmesperre  angezeigt wird. Wenn ja, rufen Sie das Symbol  auf und wählen Sie den Status "0", siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre". – Prüfen Sie, ob die Messeschaltung aktiviert wurde. Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf "Einstellungen ". Erscheint "NES_", ist die Messeschaltung aktiv. Deaktivieren Sie sie, siehe Kapitel "Einstellungen  – P 7". – Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an. |

Was tun, wenn ...?

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|--|
| Im Display blinkt die Tageszeit oder <i>12:00</i> . | <p>Das Elektronetz war ausgefallen.</p> <p>Bestätigen Sie die Tageszeit mit der Sensortaste OK oder geben Sie sie neu ein.</p> <p>Programmierte Garvorgänge müssen Sie neu eingeben.</p> |
| Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet. Es schaltet sich bei einer bestimmten Garraumtemperatur aus. |
| <p>Die Garraumbeleuchtung ist defekt.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Trennen Sie das Gerät elektrisch vom Netz: Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes ziehen oder schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus. ■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie nach unten aus dem Gehäuse heraus. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts. ■ Schließen Sie das Gerät wieder elektrisch an. |
| Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtafel angegebenen Zeit noch nicht gar. | <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist. – Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Die Zugabe von mehr Flüssigkeit, mehr Eiern erfordert aufgrund des feuchteren Teiges eine längere Backzeit. |
| Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede. | <p>Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob die richtige Temperatur und Einschubebene gewählt wurden.</p> <p>Bei Ober-Unterhitze  spielt auch das Material und die Farbe der Backform eine Rolle. Helle, blanke Formen sind nicht so gut geeignet.</p> |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|--|
| Die Tür lässt sich nach einem Pyrolysevorgang nicht öffnen. | Schalten Sie das Gerät aus. Wird der Pyrolyse-Türverschluss nicht entriegelt, verständigen Sie den Kundendienst. |
| Im Display erscheint ein Fehlercode: F + Ziffern | <p>Bei folgenden Fehlercodes können Sie selbst tätig werden:</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="328 416 1044 667">– Fehler 23: Die Pyrolysetemperatur wurde nicht erreicht. Eine Ursache kann zu intensive Restverschmutzung des Garraumes sein. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, bevor Sie den Pyrolyseprozess erneut starten. Wird der Fehlercode wiederholt angezeigt, verständigen Sie den Kundendienst.<li data-bbox="328 683 1044 866">– Fehler 32: Die Türverriegelung für den Pyrolyseprozess schließt nicht. Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie den Pyrolyseprozess erneut. Wird der Fehlercode wiederholt angezeigt, verständigen Sie den Kundendienst.<li data-bbox="328 882 1044 1034">– Fehler 33: Die Türverriegelung für den Pyrolyseprozess öffnet nicht. Brechen Sie den Pyrolyseprozess ab, in dem Sie das Gerät ausschalten. Wird die Tür nicht entriegelt, verständigen Sie den Kundendienst.<li data-bbox="328 1050 1044 1137">– Fehler 55: Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit, wenn Sie es aus- und wieder einschalten. <p>Bei anderen Fehlercodes fordern Sie den Kundendienst an.</p> |

Kundendienst und Garantie

Kundendienst

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

- Ihren Miele Fachhändler
- oder
- den Miele Werkkundendienst.

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

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Herdes oder Backofens.

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

Geben Sie bei Herden auch die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Kochfeldes an, siehe separate Kochfeld-Gebrauchs- und Montageanweisung.

Garantiezeit und Garantiebedingungen

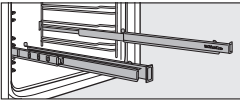
Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

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

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

FlexiClip-Vollauszüge



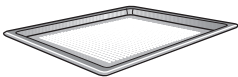
Zusätzlich zu den mitgelieferten FlexiClip-Vollauszügen können weitere im Garraum montiert werden.

Backblech, Universalblech, Rost

Zusätzlich zu den mitgelieferten Teilen können Sie weitere bestellen.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Gerätes an.

Gourmet Lochblech



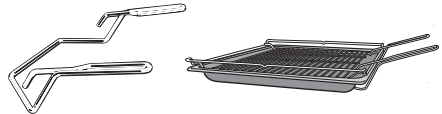
Das Gourmet Lochblech wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quarkölteig, Brot und Brötchen entwickelt.

Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.

Auch zum Trocknen/Dörren können Sie es einsetzen.

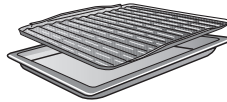
Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Entnahmegriff



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

Spritzschutzeinsatz



Der Spritzschutzeinsatz wird in das Universalblech gelegt.

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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Nachkaufbares Zubehör

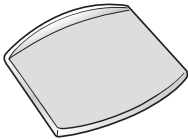
Pizzaform



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Backstein



Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnlichem.

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert.

Er wird auf den Rost gelegt.

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

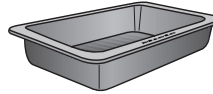
Bräter

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

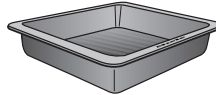
Die Oberfläche des Bräters ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

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

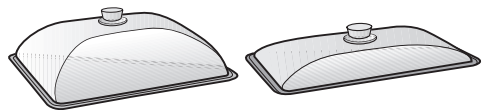
- HUB 5000-M/HUB 5001-M (Tiefe: 22 cm)
HUB 5001-M ist für Induktionskochfelder geeignet.



- HUB 5000-XL (Tiefe: 35 cm)



Bräterdeckel



Zu den Brättern erhalten Sie separat passende Deckel.

Geben Sie bei der Bestellung die Tiefe Ihres Bräters an.


Miele Mikrofasertuch

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

Miele Backofenreiniger

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

Elektroanschluss

 Verletzungsgefahr! Beschädigungsgefahr!

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

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

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

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

Anschlussdaten

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

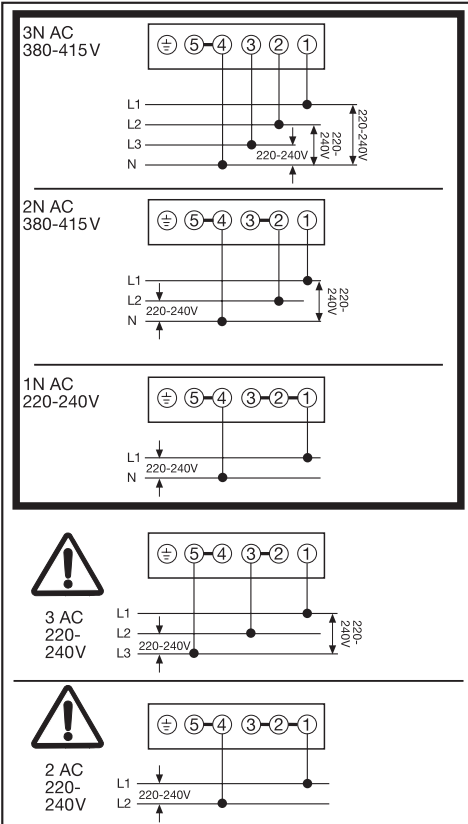
Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

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

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

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

Anschlussschema



Herd

Die Anschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

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

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

Backofen

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

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

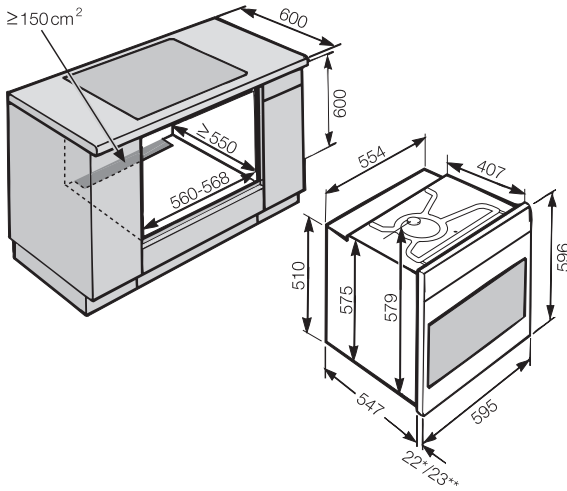
Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Maßskizzen für den Einbau

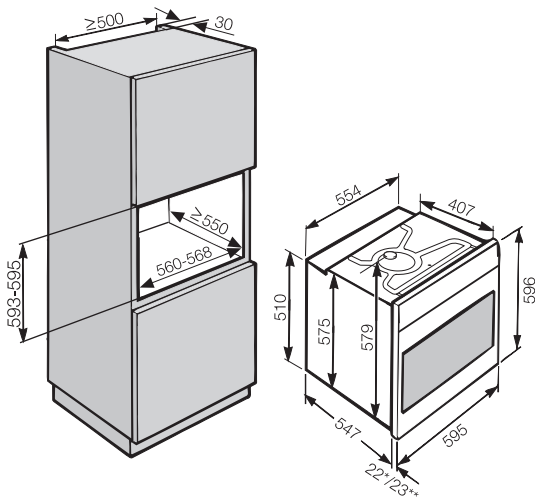
Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Unterschrank



Einbau in einen Hochschrank

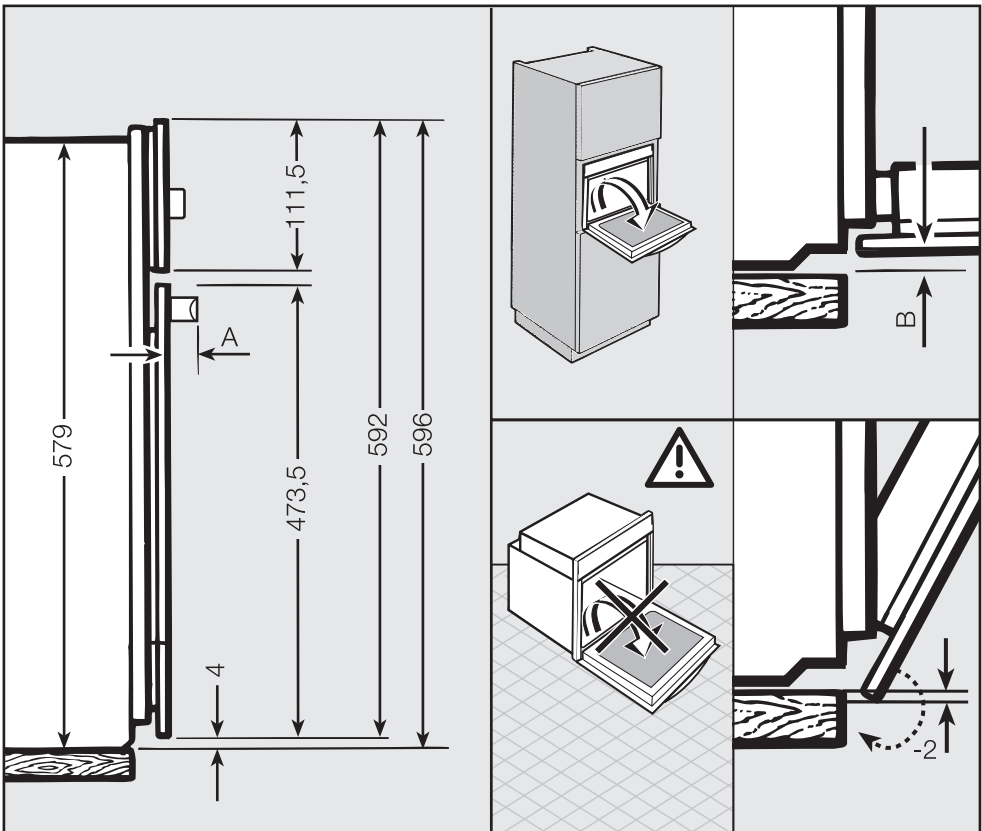


* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Detailmaße der Backofenfront

Die Maßangaben erfolgen in mm.



A H 5141: 53,2 mm
H 5241: 47,5 mm

B Backofen mit Glasfront: 2,2 mm
Backofen mit Metallfront: 1,2 mm

Einbau H 5xxx EP

 Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Herd benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie beim Einbau daher darauf, dass

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

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

Vor dem Einbau

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

Herd einbauen

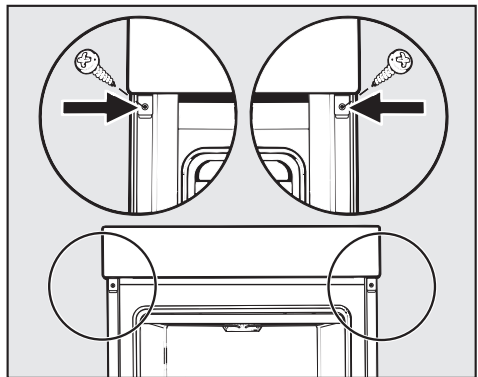
- Schließen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.

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


Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

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

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



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

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie beim Einbau daher darauf, dass

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

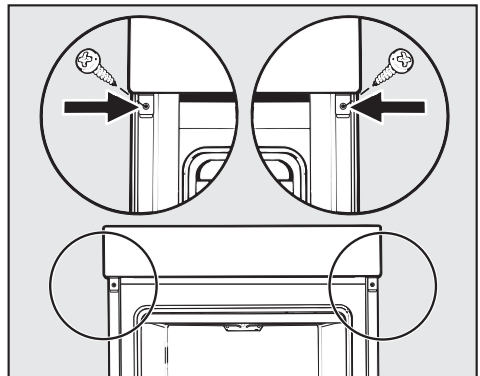
Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

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 – 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 ihn aus.
- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie sie 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 – Tür einbauen").

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

Backofen einbauen

- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

Miele

Deutschland:

Herstelleradresse

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

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

Luxemburg:

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



www.miele-shop.com



Werkkundendienst

Deutschland

0800 2244666*

*kostenfrei

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Ortstarif

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Mobifunkgebühren
abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-30

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland

0180 5252100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

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

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Ortstarif

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Mobifunkgebühren
abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-45

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr