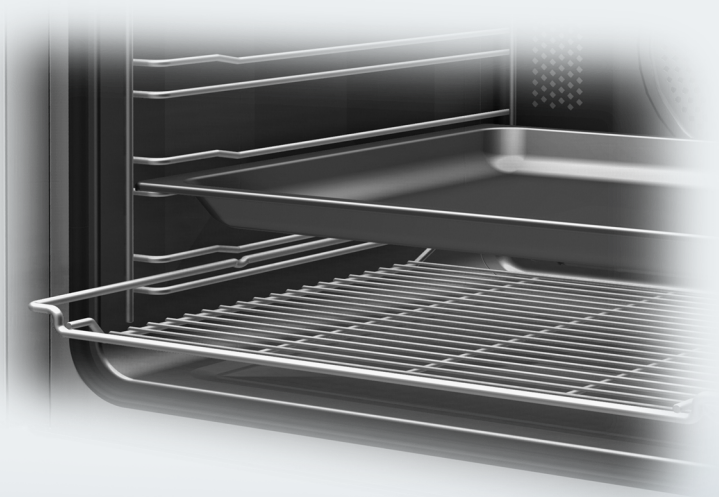




Gebrauchs- und Montageanweisung Herd und Backofen



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	5
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	17
Übersicht Herd	18
Übersicht Backofen	19
Bedienelemente Backofen	20
Betriebsartenwähler	20
Betriebsarten	20
Zeitschaltuhr	21
Display	21
Tasten	21
Temperaturwähler	21
Temperaturkontrolle 	21
Ausstattung	22
Modellbezeichnung	22
Typenschild	22
Lieferumfang	22
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör	22
Aufnahmegitter	23
Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz	23
FlexiClip-Vollauszüge HFC50	24
FlexiClip-Vollauszüge einbauen	26
FlexiClip-Vollauszüge ausbauen	27
Backofensteuerung	30
Sicherheitseinrichtungen	30
Inbetriebnahmesperre  für den Backofen	30
Kühlgebläse	30
Durchlüftete Tür	30
PerfectClean veredelte Oberflächen	31
Katalytisch emaillierte Oberflächen	31
Bedienelemente Kochfeld	31
Erstinbetriebnahme	32
Vor der Erstinbetriebnahme	32
Tageszeit erstmalig einstellen	32
Backofen erstmalig aufheizen	33
Übersicht Betriebsarten	34
Tipps zum Energiesparen	36

Bedienung Backofen	38
Einfache Nutzung	38
Kühlgebläse	38
Vorheizen	39
Zeitschaltuhr	40
Display	40
Symbole im Display	40
Tasten	40
Prinzip der Zeiteinstellung	41
Anzeige von Zeiten	41
Nach Ablauf von Zeiten	41
Kurzzeit  nutzen	42
Kurzzeit einstellen	42
Kurzzeit ändern	43
Kurzzeit löschen	43
Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten	44
Garzeit einstellen	44
Nach Ablauf der Garzeit	45
Garzeit und Garzeitende einstellen	46
Garzeit ändern	47
Garzeit löschen	48
Garzeitende löschen	48
Tageszeit ändern	49
Einstellungen ändern	50
Backen	52
Hinweise zur Backtabelle	53
Backtabelle	54
Braten	58
Hinweise zur Brattabelle	58
Brattabelle	60
Niedertemperaturgaren	62
Grillen	65
Hinweise zur Grilltabelle	66
Grilltabelle	68
Auftauen	69
Einkochen	70

Inhalt

Trocknen/Dörren	71
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte	72
Bräunungsgaren	73
Reinigung und Pflege	74
Ungeeignete Reinigungsmittel	74
Tipps	75
Normale Verschmutzungen	75
Dichtung reinigen	75
Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)	76
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen	77
Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand	77
Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen	77
Öl- und Fettverschmutzungen entfernen	78
Tür ausbauen	79
Tür auseinanderbauen	80
Tür einbauen	83
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen	84
Rückwand ausbauen	85
Oberhitze-/Grillheizkörper absenken	86
Was tun, wenn ...?	87
Kundendienst und Garantie	91
Elektroanschluss	92
Maßskizzen für den Einbau	94
Abmessungen und Schrankausschnitt	94
Einbau Herd	96
H2x60E, H2x61E, H2x62E, H2x63E, H2x65E, H2x67E	96
H2x64E	97
Einbau Backofen	99
Angaben für Prüfinstitute	100
Prüfgerichte nach EN 60350	100
Energieeffizienzklasse	101
Produktdatenblätter	101
Adressen	115

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

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

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

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. Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer so auf die Kochzonen, dass 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.

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.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn der Backofen an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ 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 damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ 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").

▶ 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 heraus-schrauben oder
- den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.
- ▶ Wenn der Backofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie den Backofen verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Backofen, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch



Verbrennungsgefahr!



Der Backofen wird im Betrieb heiß.

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

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

- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. 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 anfangen zu brennen. 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.
- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden. Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .
- ▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.
- ▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von 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.
- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ 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.

▶ 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 anfangen zu brennen.

Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.

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

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 Metall-schaber.
- ▶ 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.
- ▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege"). Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

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.

Entsorgung der Transportverpackung

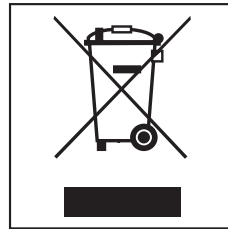
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

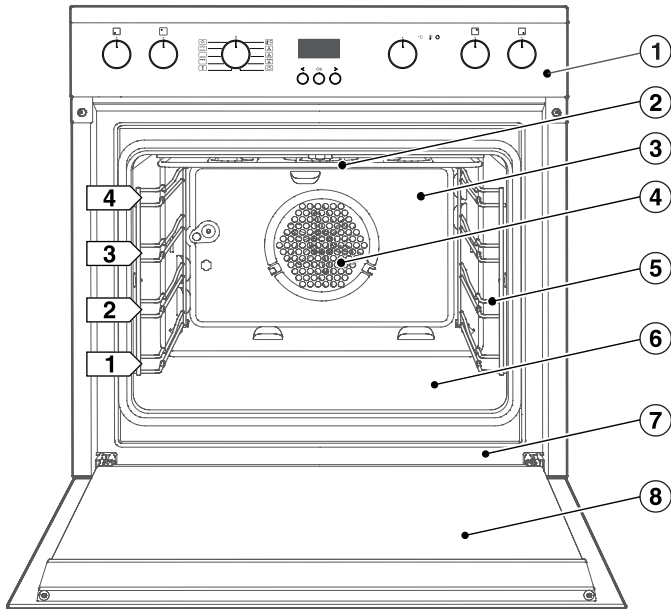
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr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

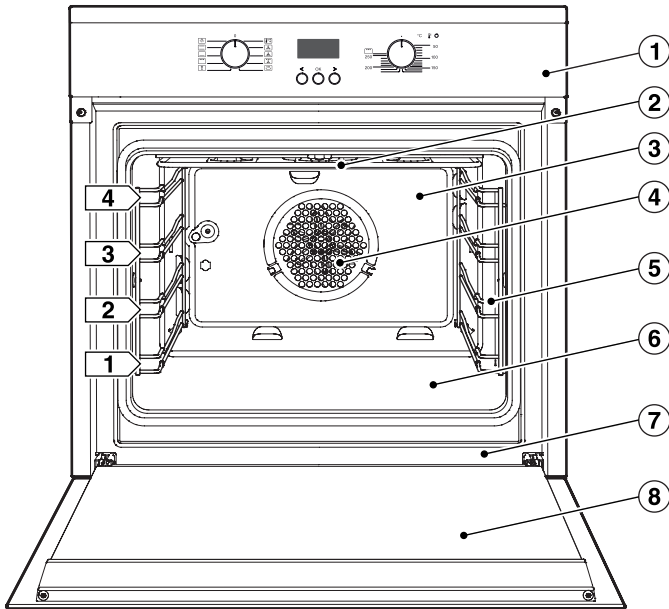
Übersicht Herd



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

* Ausstattung je nach Modell

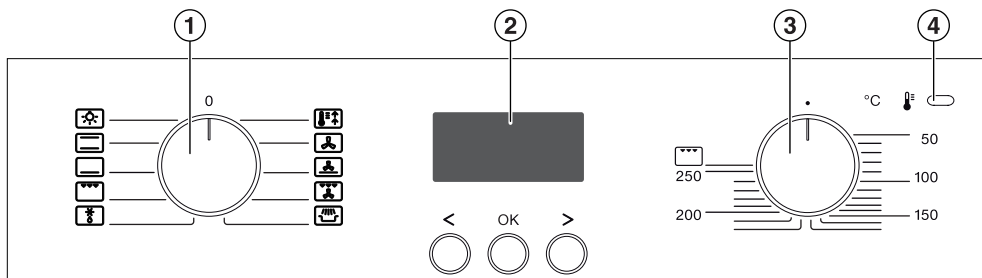
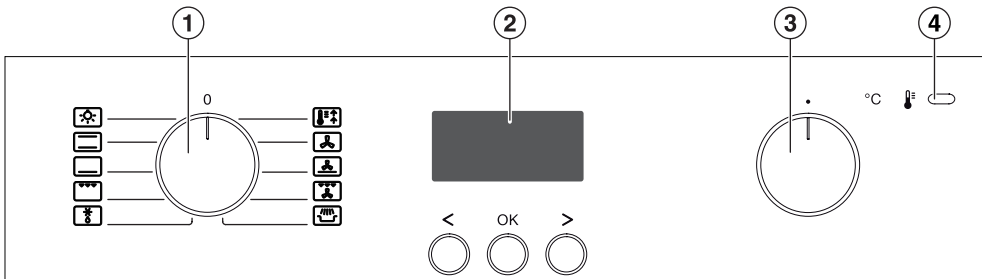
Übersicht Backofen



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

* Ausstattung je nach Modell

Bedienelemente Backofen



- ① Betriebsartenwähler
- ② Zeitschaltuhr
- ③ Temperaturwähler
- ④ Temperaturkontrolle











Betriebsartenwähler

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

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen.

Wenn er auf Position **0** steht, können Sie ihn durch Druck versenken.

Betriebsarten

-  Beleuchtung
-  Ober-/Unterhitze
-  Unterhitze
-  Grill
-  Auftauen
-  Schnellaufheizen
-  Heißluft plus
-  Intensivbacken
-  Umluftgrill
-  Bräunungsgaren

Zeitschaltuhr

(Ausstattung je nach Modell)

Sie bedienen die Zeitschaltuhr über das **Display** und die **Tasten** <, OK und >.

Display

Im Display werden die Tageszeit oder Ihre Einstellungen angezeigt.

Es wird leicht abgedunkelt, wenn Sie keine Einstellungen vornehmen.

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Zeitschaltuhr".

Tasten

Die Modelle verfügen über Drucktasten.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler wählen Sie die Temperaturen für die Garvorgänge.

Sie können ihn rechtsherum bis zum Anschlag und wieder zurück drehen. Wenn er auf Position ● steht, können Sie ihn durch Druck versenken.

Die Temperaturskala finden Sie auf dem Temperaturwähler und bei Backöfen zusätzlich auf der Bedienblende.

Temperaturkontrolle

Die Temperaturkontrolle  leuchtet immer, wenn die Garraumbeheizung eingeschaltet ist.

Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist,

- schaltet die Garraumbeheizung aus,
- erlischt die Temperaturkontrolle.

Die Temperaturregelung sorgt dafür, dass Garraumbeheizung und Temperaturkontrolle wieder einschalten, wenn die Garraumtemperatur unter den eingestellten Wert sinkt.

Ausstattung

Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

H2x6xE	Herd = Backofen + Kochzonenknebel
H2x6xB	Backofen

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

Typenschild

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

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

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

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- die Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen,
- bei H2x6xE zusätzlich die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld,
- bei H2164-1E und H2264-1E zusätzlich Schutzschläuche, Ferritring und Kabelbinder für den Elektroanschluss,

- Schrauben zur Befestigung Ihres Herdes oder Backofens im Umbauschrank,
- diverses Zubehör.

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör


Ausstattung je nach Modell!
Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Aufnahmegitter, Universalblech und Back- & Bratrost (kurz: Rost). In Abhängigkeit vom Modell ist Ihr Backofen darüber hinaus teilweise mit weiterem, hier aufgeführtem Zubehör ausgestattet.

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

Sie können sie im Internet unter www.miele-shop.com bestellen oder über den Miele Werkkundendienst (siehe Umschlag) und Ihren Miele Fachhändler beziehen.

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

Aufnahmegitter

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

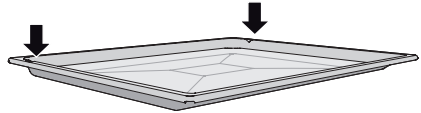
Jede Ebene besteht aus zwei übereinanderliegenden Streben:

- Die Zubehöre (z. B. den Rost) schieben Sie zwischen den Streben ein,
- die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) bauen Sie auf der oberen Strebe ein.

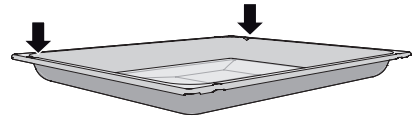
Sie können die Aufnahmegitter zu Reinigungszwecken ausbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

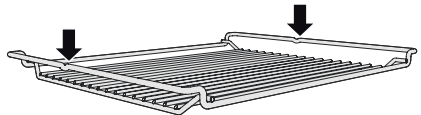
Backblech HBB51:



Universalblech HUBB51:



Rost HBBR50:



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

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

An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz.

Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie sie nur teilweise herausziehen möchten.

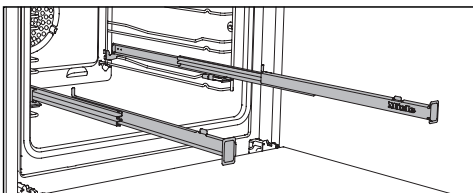


Wenn Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost verwenden, wird das Universalblech zwischen den Streben einer Ebene eingeschoben und der Rost automatisch oberhalb.

Die emaillierten Teile sind PerfectClean veredelt.

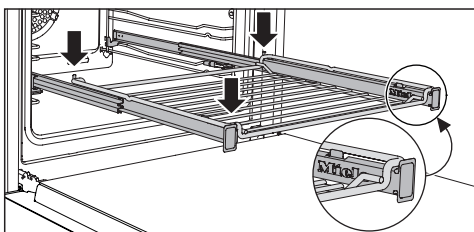
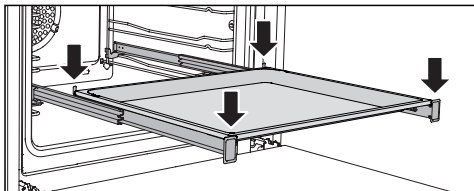
Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge HFC50



Die FlexiClip-Vollauszüge können in den drei unteren Ebenen befestigt und vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden. Sie ermöglichen einen guten Überblick über das Gargut.

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



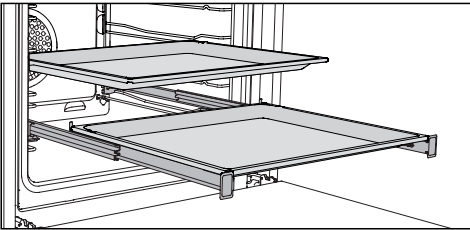
Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht,

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

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

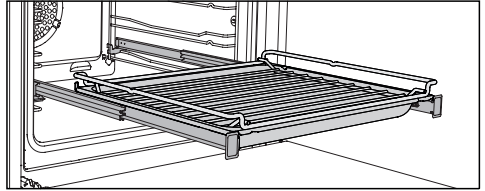
Da die FlexiClip-Vollauszüge auf der oberen Strebe einer Ebene eingebaut werden, verringert sich der Abstand zur darüberliegenden Ebene. Bei einem zu geringen Abstand wird das Garergebnis beeinträchtigt.

Wenn Sie mit mehreren Backblechen, Universalblechen oder Rosten gleichzeitig garen:



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


Wenn Sie ein Universalblech mit aufgelegtem Rost verwenden:



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

Ausstattung

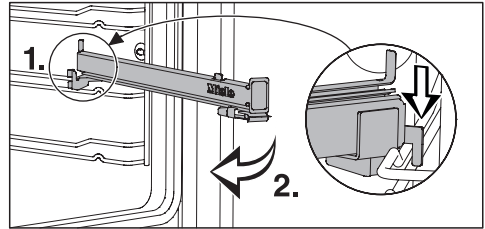
FlexiClip-Vollauszüge einbauen

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

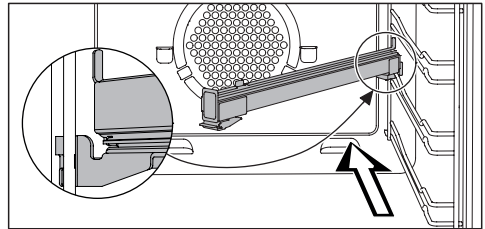
Eine Ebene besteht aus zwei Streben des Aufnahmegitters. Die FlexiClip-Vollauszüge werden jeweils auf den oberen Streben einer Ebene eingebaut.

Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug auf der rechten Seite ein.

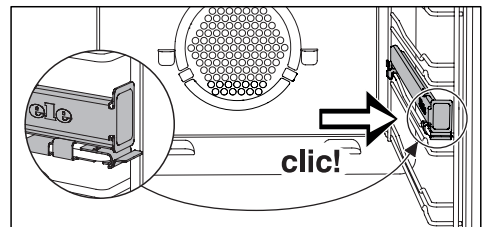
Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander. Sollten die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen Sie sie einmal kräftig herausziehen.



- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der oberen Strebe einer Ebene ein (1.) und schwenken Sie ihn in die Garraummitte (2.).



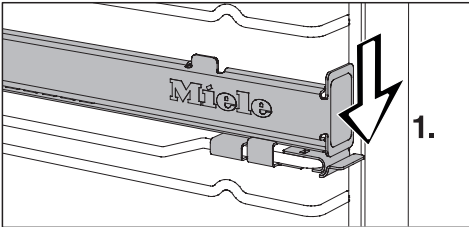
- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug entlang der oberen Strebe schräg nach hinten bis zum Anschlag.



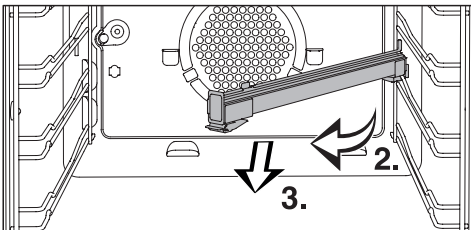
- Schwenken Sie den FlexiClip-Vollauszug zurück und rasten Sie ihn auf der oberen Strebe mit einem hörbaren Klick ein.

FlexiClip-Vollauszüge ausbauen

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.

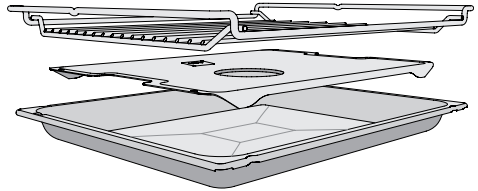


- Drücken Sie die Lasche des FlexiClip-Vollauszugs nach unten (1.).



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

Grill- & Bratblech HGBB51



Das Grill- & Bratblech wird zwischen Rost und Universablech gelegt. Beim Grillen oder Braten schützt es den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Runde Backform HBF 27-1

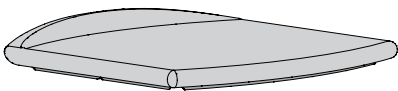


Die runde Backform ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Ausstattung

Backstein HBS 60



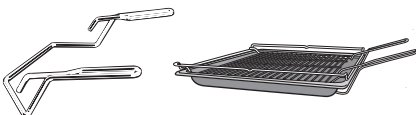
Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert.

Er wird auf den Rost gelegt.

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

Entnahmegriff HEG



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

Bräter HUB und Bräterdeckel HBD

Die Miele Bräter können im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmehalter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen.

Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

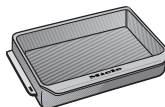
Die Bräter gibt es in einer Tiefe von 22 cm oder 35 cm. Breite und Höhe sind gleich.

Separat sind zusätzlich passende Deckel erhältlich.

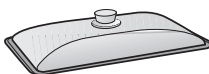
Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

Tiefe: 22 cm

HUB61-22
HUB62-22*

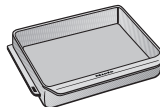


HBD60-22

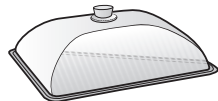


Tiefe: 35 cm

HUB61-35



HBD60-35



* für Induktionskochfelder geeignet

Katalytisch emailliertes Zubehör

- Seitenwände
Sie werden hinter den Aufnahmegittern eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.
- Deckenblech
Es wird oberhalb des Oberhitze-/Grillheizkörpers eingesetzt und schützt die Garraumdecke vor Verschmutzungen.
- Rückwand
Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

Miele Mikrofasertuch

Mit dem Mikrofasertuch können Sie leichte Verschmutzungen und Fingerabdrücke gut beseitigen.

Miele Backofenreiniger

Der Backofenreiniger ist für die Entfernung sehr hartnäckiger Verschmutzungen geeignet. Ein Aufheizen des Garraums ist nicht erforderlich.

Ausstattung

Backofensteuerung

(Ausstattung je nach Modell)

Die Backofensteuerung ermöglicht die Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen.


Backöfen mit Zeitschaltuhr bieten darüber hinaus

- eine Tageszeitanzeige,
- einen Kurzzeitwecker,
- das automatische Ein- und Ausschalten von Garvorgängen,
- die Wahl individueller Einstellungen.

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre für den Backofen

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern – P 3").

Wenn die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet ist, erscheint  im Display.

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 ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut.

Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

PerfectClean veredelte Oberflächen

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

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

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

Verwenden Sie keine Keramik-Messer, da sie die PerfectClean veredelte Oberfläche verkratzen.

PerfectClean veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege", damit die Vorteile des Antihafteffekts und der außergewöhnlich einfachen Reinigung erhalten bleiben.

PerfectClean veredelt sind:

- Garraum,
- Universalblech,
- Backblech,
- Grill- & Bratblech,
- runde Backform.

Katalytisch emaillierte Oberflächen

Die Rückwand des Garraums ist mit katalytischem Email beschichtet, das sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen reinigt.

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

Bedienelemente Kochfeld





(Ausstattung je nach Modell)


Die Modelle H2x6xE verfügen zusätzlich über Kochzonenknebel, mit denen Sie die Kochzonen des kombinierten Kochfeldes bedienen.

Die Kochzonenknebel sind in Position ● durch Druck versenkbar.

Der Einstellbereich ist aufgedruckt.

Zuordnung der Kochzonenknebel:


Symbol	Kochzone
	links vorn
	links hinten
	rechts hinten
	rechts vorn

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

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

Erstinbetriebnahme

Vor der Erstinbetriebnahme

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

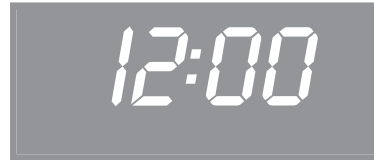
- Drücken Sie Betriebsarten- und Temperaturwähler heraus, falls sie versenkt sind.

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

- Stellen Sie bei Backöfen mit Zeitschaltuhr die Tageszeit ein.

Tageszeit erstmalig einstellen

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.



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

Sie stellen die Tageszeit blockweise ein: erst die Stunden, dann die Minuten.

- Drücken Sie OK.

12:00 leuchtet und ⊕ blinkt.

- Solange ⊕ blinkt, drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.

- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.

- Drücken Sie OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.


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

Backofen erstmalig aufheizen

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

Sorgen Sie während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung der Küche.

Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Backofen und Zubehör.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus .

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

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

 **Verbrennungsgefahr!**
Lassen Sie den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

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

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

Übersicht Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.

Je nach Betriebsart werden unterschiedliche Heizkörper eingeschaltet und eventuell mit dem Gebläse kombiniert (siehe Angaben in Klammern).

Ober-/Unterhitze

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Unterhitzeheizkörper)

Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren.

Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Unterhitze

(Unterhitzeheizkörper)

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

Grill

(Oberhitze-/Grillheizkörper)

Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und zum Überbacken.

Auftauen

(Gebläse)

Zum schonenden Auftauen von Gefriergut.

Schnellaufheizen


(Oberhitze-/Grillheizkörper + Ringheizkörper + Gebläse)

Zum schnellen Vorheizen des Garraums.

Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.

Heißluft plus

(Ringheizkörper + Gebläse)

Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.

Intensivbacken


(Ringheizkörper + Gebläse + Unterhitzeheizkörper)

Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag.

Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

Umluftgrill

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Gebläse)

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.



Bräunungsgaren

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Ringheizkörper + Gebläse)

Zum Garen von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.

Tipps zum Energiesparen

Garvorgänge

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle steht.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emailierter Stahl, hitzebeständiges Glas, beschichteter Aluminiumguss). Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden.
Wenn möglich, stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisethermometer.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heißluft plus  verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze , da die Wärme sofort gleichmäßig über das Gargut verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- Nutzen Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill . Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

Restwärmenutzung

- Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur reduzieren. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen. Das Kühlgebläsesystem und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse bleiben eingeschaltet. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus (siehe Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen").
- Wenn Sie die katalytisch beschichteten Teile reinigen möchten, starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

Bedienung Backofen

Einfache Nutzung

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

Garraumbelichtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Wählen Sie mit dem Temperaturwähler die Temperatur.

Die Garraumbeheizung schaltet ein.

Nach dem Garvorgang:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position **●**.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Kühlgebläse

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

Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläsesystem automatisch aus.

Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Bei folgenden Zubereitungen und Betriebsarten sollten Sie vorheizen:


Heißluft plus

- dunkle Brotteige,
- Roastbeef und Filet.



Ober-Unterhitze

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten),
- empfindliche Teige (z. B. Biskuit),
- dunkle Brotteige,
- Roastbeef und Filet.

Schnellaufheizen

Verwenden Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen (z. B. Biskuit, Kleingebäck) während der Vorheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

Dieses Gargut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

- Wählen Sie die Betriebsart Schnellaufheizen .
- Wählen Sie die Temperatur.
- Wechseln Sie auf die gewünschte Betriebsart, nachdem die Temperaturkontrolle  zum ersten Mal erloschen ist.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

Zeitschaltuhr

(Ausstattung je nach Modell)

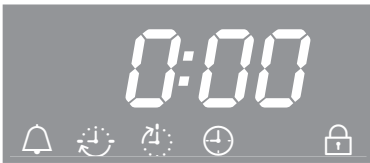
Die Zeitschaltuhr

- zeigt die Tageszeit an,
- kann als Kurzzeitwecker genutzt werden,
- kann Garvorgänge automatisch ein- oder ausschalten,
- kann zum Ändern verschiedener Einstellungen *P* genutzt werden.

Die Bedienung der Zeitschaltuhr erfolgt über das **Display** und die **Tasten** <, OK und >.

Den verfügbaren Funktionen sind Symbole zugeordnet.

Display



Symbole im Display

Je nach Position des Betriebsartenwählers \bigcirc und/oder Drücken einer Taste erscheinen folgende Symbole:

Symbol/Funktion	\bigcirc
Kurzzeit	beliebig
Garzeit	Betriebsart
Garzeitende	
Tageszeit	0
<i>P</i> Einstellung	
<i>S</i> Status einer Einstellung	
Inbetriebnahmesperre	

Sie können eine Funktion nur in der zugeordneten Position des Betriebsartenwählers einstellen oder ändern.

Tasten

Taste	Verwendung
<	<ul style="list-style-type: none"> – Funktionen markieren – Zeiten verringern – Einstellungen <i>P</i> aufrufen – Status <i>S</i> einer Einstellung <i>P</i> ändern
>	<ul style="list-style-type: none"> – Funktionen markieren – Zeiten erhöhen – Status <i>S</i> einer Einstellung <i>P</i> ändern
OK	<ul style="list-style-type: none"> – Funktionen aufrufen – Eingestellte Zeiten und geänderte Einstellungen speichern – Eingestellte Zeiten aufrufen

Stunden, Minuten oder Sekunden stellen Sie mit < oder > in 1er-Schritten ein. Wenn Sie eine Taste länger gedrückt halten, wird der Ablauf beschleunigt.

Prinzip der Zeiteinstellung

Grundsätzlich stellen Sie Zeiten blockweise ein:

- bei Tageszeit und Garzeiten erst die Stunden, dann die Minuten,
- bei einer Kurzzeit erst die Minuten, dann die Sekunden.

■ Drücken Sie OK.

Die der Position des Betriebsartenwählers entsprechenden Funktionen (Δ , \odot , \ominus oder \oplus) erscheinen.

■ Markieren Sie mit < oder > die gewünschte Funktion.

Das entsprechende Symbol blinkt für ca. 15 Sekunden.

■ Drücken Sie OK, solange das Symbol blinkt.

Die Funktion wird aufgerufen und der linke Ziffernblock blinkt.

Nur solange der Ziffernblock blinkt, können Sie die Zeit einstellen. Wenn dieser Zeitraum verstrichen ist, müssen Sie die Funktion erneut aufrufen.

■ Stellen Sie mit < oder > den gewünschten Wert ein.

■ Drücken Sie OK.

Der rechte Ziffernblock blinkt.

■ Stellen Sie mit < oder > den gewünschten Wert ein.

■ Drücken Sie OK.

Ihre Zeiteinstellung wird gespeichert.

Anzeige von Zeiten

Wenn Sie Zeiten eingestellt haben, weisen die Symbole Δ und \odot oder \ominus darauf hin.

Wenn Sie gleichzeitig die Funktionen Kurzzeit Δ , Garzeit \odot und Garzeitenende \ominus nutzen, wird vorrangig die Zeit angezeigt, die Sie zuletzt eingestellt haben.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, kann die Tageszeit nicht angezeigt werden.

Nach Ablauf von Zeiten

– blinkt das entsprechende Symbol,

– ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

■ Drücken Sie OK.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Zeitschaltuhr

Kurzzeit nutzen

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

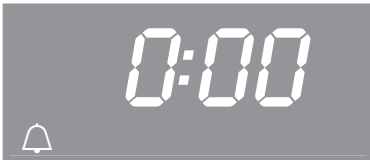
Sie können die Kurzzeit auch nutzen, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen).


Eine Kurzzeit kann maximal für 99 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden.

Kurzzeit einstellen

Beispiel:

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



- Drücken Sie < so oft, bis  blinkt.
- Drücken Sie OK.



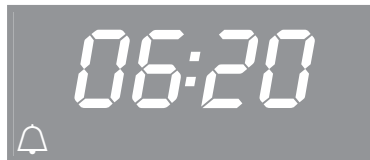
00:00 erscheint und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

Wenn Sie zuerst einmal < drücken, erscheinen zunächst zwei Striche und beim nächsten Druck der maximal mögliche Wert des Minuten-Ziffernblocks 99.



- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Minuten werden gespeichert und der Sekunden-Ziffernblock blinkt.




- Stellen Sie mit < oder > die Sekunden ein.
- Drücken Sie OK.



Die Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Das Symbol  weist auf die Kurzzeit hin.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt ,
- wird die Zeit hochgezählt,
- ertönt für ca. 7 Minuten ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

- Drücken Sie OK.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Wenn keine Garzeiten eingestellt sind, erscheint die Tageszeit.

Kurzzeit ändern

- Drücken Sie < so oft, bis  blinkt.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Drücken Sie OK.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.

- Drücken Sie OK.


Der Sekunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Sekunden ein.

- Drücken Sie OK.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

- Drücken Sie < so oft, bis  blinkt.

- Drücken Sie OK.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

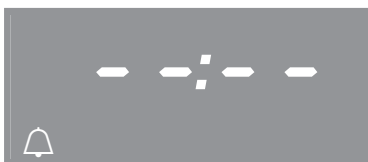
- Verringern Sie die Minuten mit < auf **00** oder erhöhen Sie sie mit > auf **99**.

Beim nächsten Druck auf die jeweilige Taste erscheinen statt des Minuten-Ziffernblocks zwei Striche:



- Drücken Sie OK.

Vier Striche erscheinen:



- Drücken Sie OK.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Wenn keine Garzeiten eingestellt sind, erscheint die Tageszeit.

Zeitschaltuhr

Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten

Garvorgänge können Sie automatisch aus- oder ein- und ausschalten lassen.

Dazu stellen Sie nach Wahl von Betriebsart und Temperatur eine Garzeit oder eine Garzeit und ein Garzeitende ein.

Die Garzeit, die Sie für einen Garvorgang einstellen können, beträgt maximal 11 Stunden und 59 Minuten.

Das automatische Ein- und Ausschalten eines Garvorgangs ist empfehlenswert zum Braten.

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

Garzeit einstellen

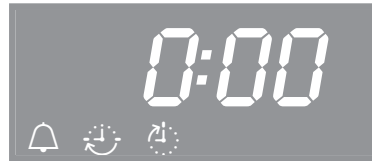
Beispiel:

Ein Kuchen benötigt 1 Stunde und 5 Minuten Backzeit.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

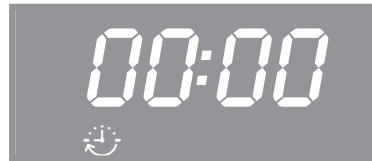
Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Drücken Sie > so oft, bis  blinkt.



0:00 erscheint.

- Drücken Sie OK.



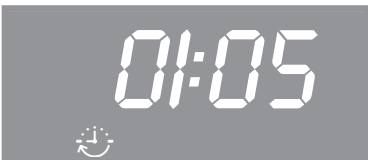
00:00 erscheint und der Stunden-Ziffernblock blinkt.

Wenn Sie zuerst einmal < drücken, erscheinen zunächst zwei Striche und beim nächsten Druck der maximal mögliche Wert des Stunden-Ziffernblocks **##**.

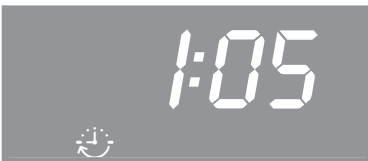


- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.




- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.



Die Garzeit wird gespeichert und läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Das Symbol  weist auf die Garzeit hin.

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheint 0:00,
- blinkt ,
- schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus,
- bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet,
- ertönt für ca. 7 Minuten ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

- Drücken Sie OK.

Sobald Sie OK drücken,

- werden akustische und optische Signale ausgeschaltet,
- erscheint die Tageszeit,
- schaltet die Garraumbeheizung wieder ein.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 und den Temperaturwähler auf Position ●.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Zeitschaltuhr

Garzeit und Garzeitende einstellen

Sie können eine Garzeit und ein Garzeitende einstellen, um einen Garvorgang automatisch ein- und auszuschalten.


Beispiel:

Die aktuelle Tageszeit ist 11:15 Uhr; ein Braten mit einer Garzeit von 90 Minuten soll um 13:30 Uhr fertig sein.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Stellen Sie zuerst die Garzeit ein:

- Drücken Sie > so oft, bis  blinkt.
- Drücken Sie OK.

00:00 erscheint und der Stunden-Ziffernblock blinkt.


- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Garzeit wird gespeichert.



Das Symbol  weist auf die Garzeit hin.

Stellen Sie anschließend das Garzeitende ein:

- Drücken Sie > so oft, bis  blinkt.



Im Display erscheint *12:45* (= aktuelle Tageszeit + Garzeit = 11:15 + 1:30).

- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.



- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.



- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Das Garzeitende  wird gespeichert.


Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten aus.

Das eingestellte Garzeitende erscheint im Display.

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

Die eingestellte Garzeit  erscheint und läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.


Garzeit ändern

- Drücken Sie > so oft, bis  blinkt.
Die verbleibende Garzeit erscheint.
- Drücken Sie OK.
Der Stunden-Ziffernblock blinkt.
- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.
Der Minuten-Ziffernblock blinkt.
- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die geänderte Garzeit wird gespeichert.

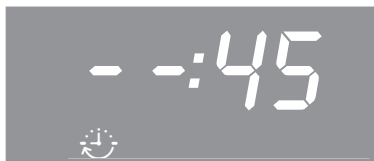
Zeitschaltuhr

Garzeit löschen

- Drücken Sie < oder > so oft, bis  blinkt.
- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Drücken Sie < oder > so oft, bis zwei Striche erscheinen:



- Drücken Sie OK.

Vier Striche erscheinen:



- Drücken Sie OK.

Die Garzeit und ein eventuell eingestelltes Garzeitende werden gelöscht.


Die Tageszeit erscheint, wenn keine Kurzzeit eingestellt ist.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position **●**.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Garzeitende löschen

- Drücken Sie < oder > so oft, bis  blinkt.
- Drücken Sie OK.


Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Drücken Sie < oder > so oft, bis zwei Striche erscheinen.

- Drücken Sie OK.

Vier Striche erscheinen.

- Drücken Sie OK.

Das Symbol  erscheint und die eingestellte Garzeit läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position **●**.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Wenn Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** drehen, werden die Einstellungen für Garzeit und Garzeitende gelöscht.

Tageszeit ändern

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

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
- Drücken Sie > so oft, bis ⊕ blinkt.
- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Nach einem Netzausfall muss die Tageszeit neu eingestellt werden.

Zeitschaltuhr

Einstellungen ändern

In der Backofensteuerung sind werkseitig Einstellungen vorgegeben (siehe "Übersicht Einstellungen").

Sie ändern eine Einstellung P , indem Sie den Status 5 ändern.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 .
- Drücken Sie $<$ so lange, bis $P 1$ erscheint.



- Wenn Sie eine andere Einstellung ändern wollen, drücken Sie $<$ oder $>$ so oft, bis die entsprechende Ziffer erscheint.

- Drücken Sie OK.



Die Einstellung wird aufgerufen und der aktuelle Status 5 erscheint, z. B. 0 .

Um den Status zu ändern:

- Drücken Sie $<$ oder $>$ so oft, bis der gewünschte Status angezeigt wird.
- Drücken Sie OK.

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


Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.

Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen:

- Warten Sie ca. 15 Sekunden, bis die Tageszeit erscheint.

Nach einem Netzausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

Übersicht Einstellungen




Einstellung	Status
<p><i>P 1</i></p> <p>Lautstärke Signaltöne</p>	<p><i>5 0</i> Der Signalton ist ausgeschaltet.</p> <p><i>5 1</i> bis Der Signalton ist eingeschaltet.</p> <p><i>5 30*</i> Sie können die Lautstärke ändern. Wenn Sie einen Status auswählen, ertönt gleichzeitig der zu dieser Kombination gehörende Signalton.</p>
<p><i>P 2</i></p> <p>Zeitformat der Tageszeit</p>	<p><i>24*</i> Die Tageszeit erscheint im 24-Stunden-Format.</p> <p><i>12</i> Die Tageszeit erscheint im 12-Stunden-Format. Wenn Sie nach 13:00 Uhr vom 12-Stunden-Format auf das 24-Stunden-Format umschalten, müssen Sie den Stunden-Ziffernblock der Tageszeit entsprechend anpassen.</p>
<p><i>P 3</i></p> <p>Inbetriebnahmesperre für den Backofen</p>	<p><i>5 0*</i> Die Inbetriebnahmesperre ist ausgeschaltet.</p> <p><i>5 1</i> Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet und im Display erscheint . Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung. Sie bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.</p>

* Werkeinstellung

Backen




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

Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus , Intensivbacken  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

Backform

Die Wahl der Backform hängt von der Betriebsart und der Zubereitung ab.

- Heißluft plus , Intensivbacken : Backblech, Universalblech, Backformen aus jedem backofentauglichen Material.
- Ober-/Unterhitze : Matte, dunkle Backformen. Vermeiden Sie helle Formen aus blankem Material, da sie eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form ergeben und unter ungünstigen Umständen das Backgut nicht gar wird.

- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Kastenformen oder längliche Formen stellen Sie am besten quer auf den Rost, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

Backpapier, Einfetten

Miele Zubehöre wie z. B. das Universalblech sind PerfectClean veredelt (siehe Kapitel "Ausstattung").

Im Allgemeinen müssen PerfectClean veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

Erforderlich ist Backpapier nur bei

- Laugengebäck, da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann,
- Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben (z. B. Biskuit, Baiser, Makronen),
- Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf dem Rost.

Hinweise zur Backtabelle

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.


Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Backzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Backgut ist unter Umständen nicht gar.

Backzeit

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Backgut gar.



Ebene

Die Ebene, in die Sie Ihr Backgut einschieben, ist abhängig von der Betriebsart und der Anzahl der Bleche.

- Heißluft plus 
 - 1 Blech: Ebene 1
 - 2 Bleche: Ebene 1+3
 - 3 Bleche: Ebene 1+2+4

Wenn Sie Universalblech und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwenden, schieben Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche ein.

Backen Sie feuchtes Gebäck und Kuchen maximal in zwei Ebenen gleichzeitig.

- Intensivbacken 
 - 1 Blech: Ebene 1
- Ober-/Unterhitze 
 - 1 Blech: Ebene 1 oder 2

Backen









Backtabelle

Kuchen/Gebäck			
	[°C]	4	[min]
Rührteig			
Sandkuchen	150–160	1	60–70
Napfkuchen	140–150	1	55–70
Muffins (1 [2] Blech/e)	140–150	1 [1+3 4)]	30–45
Small cakes (1 [2] Blech/e) 1) 3)	150	1 [1+3 4)]	20–35
Rührkuchen (Blech)	140–150 2)	2	25–35
Marmor-, Nusskuchen (Form)	140–150	1	60–80
Obstkuchen mit Baiser/Guss (Blech)	140–150	2	40–50
Obstkuchen (Blech)	140–150 2)	2	35–45
Obstkuchen (Form)	140–150	1	50–60
Tortenboden	140–150	2	25–35
Kleingebäck/Plätzchen (1 [2] Blech/e)	140–150	2 [1+3 4)]	25–35
Knetteig			
Tortenboden	150–160	1	30–40
Streuselkuchen	140–150	1	45–55
Kleingebäck (1 [2] Blech/e)	140–150	1 [1+3 4)]	15–25
Spritzgebäck (1 Blech) 1) 3)	140	1	25–40
Spritzgebäck (2 Bleche) 1) 3)	140	1+3 4)	30–40
Quarktorte	150–160	1	85–95
Apple pie (Form Ø 20 cm) 1) 3)	150	1	95–105
Apfelkuchen, gedeckt	150–160	1	55–75
Obstkuchen mit Guss (Form)	140–150	1	55–65
Wähe (Blech) 3)	–	–	–




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 kürzeren Zeit.

					
 [°C]	 4 1	 [min]	 [°C]	 4 1	 [min]
150–160 ²⁾	2	60–70	–	–	–
160–170	1	55–70	–	–	–
150–160	2	30–45	–	–	–
140 ²⁾	3	20–35	–	–	–
140–150 ²⁾	2	35–45	–	–	–
140–160	1	60–80	–	–	–
160–170	2	45–55	–	–	–
150–160 ²⁾	2	35–55	–	–	–
170–180 ²⁾	2	40–55	–	–	–
160–170 ²⁾	2	25–35	–	–	–
150–160 ²⁾	2	15–25	–	–	–
160–170 ²⁾	1	25–35	–	–	–
160–170	2	45–55	–	–	–
160–170 ²⁾	2	10–20	–	–	–
160 ²⁾	2	15–25	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–170	1	85–95	150–160	1	75–85
170	1	75–90	–	–	–
170–180 ²⁾	1	50–70	150–160	1	55–75
160–170	1	55–70	140–150	1	50–65
210–220 ²⁾	1	30–50	180–190	1	30–50

 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur /  Ebene /  Backzeit

1) Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.

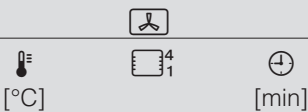



2) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

3) Verwenden Sie nicht die FlexiClip-Vollauszüge.

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

Backen









Backtabelle

Kuchen/Gebäck			
	 [°C]	 ⁴	 [min]
Biskuitteig			
Tortenboden (2 Eier) ¹⁾	160–170	1	20–30
Biskuittorte (4 bis 6 Eier) ¹⁾	170–180	1	20–35
Wasserbiskuittorte ^{1) 3)}	160	1	25–35
Rolle ¹⁾	160–170	1	20–30
Hefeteig/Quark-Öl-Teig			
Hefeteig aufgehen lassen	50	⁵⁾	15–30
Gugelhupf	150–160	1	45–55
Stollen	150–160	1	45–65
Streuselkuchen	150–160	2	35–45
Obstkuchen (Blech)	150–160	2	35–50
Weißbrot	170–180	1	30–40
Vollkornbrot	170–180	1	55–65
Pizza (Blech) ¹⁾	160–170	1	30–45
Zwiebelkuchen	160–170	1	30–45
Apfeltaschen (1 [2] Blech/e)	150–160	1 [1+3 ⁴⁾	25–30
Brandteig ¹⁾ , Windbeutel (1 [2] Blech/e)	150–160	1 [1+3 ⁴⁾	30–45
Blätterteig (1 [2] Blech/e)	160–170	1 [1+3 ⁴⁾	20–30
Eiweißgebäck , Makronen (1 [2] Blech/e)	110–120	1 [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 kürzeren Zeit.

					
 [°C]	 ⁴	 [min]	 [°C]	 ⁴	 [min]
160–170 ²⁾	1	20–30	–	–	–
150–160 ²⁾	1	30–45	–	–	–
150–170 ²⁾	1	25–45	–	–	–
170–180 ²⁾	1	10–20	–	–	–
50	⁵⁾	15–30	–	–	–
160–170	1	45–55	–	–	–
160–170	1	45–60	–	–	–
160–170	2	35–45	–	–	–
160–170	2	30–45	–	–	–
180–190	1	30–40	–	–	–
190–200 ²⁾	1	45–55	–	–	–
180–190 ²⁾	1 ⁶⁾	25–40	160–170	1	30–45
170–180 ²⁾	1	25–35	160–170	1	35–45
150–160	1 ⁶⁾	25–30	–	–	–
170–180 ²⁾	2	30–40	–	–	–
180–190	2	20–30	–	–	–
110–120 ²⁾	2	25–45	–	–	–



 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur / ⁴ Ebene /  Backzeit

- 1) Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.
- 2) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 3) Verwenden Sie nicht die FlexiClip-Vollauszüge.
- 4) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, 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.
- 6) Für Hefeteig. Verwenden Sie bei Quark-Öl-Teig Ebene 2.

Braten

Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

Geschirr

Sie können jedes backofentaugliche Geschirr verwenden:

Bräter, Bratentopf, temperaturbeständige Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.

Wir empfehlen das Braten im Bräter, da genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt.

Darüber hinaus bleibt der Garraum sauberer als beim Braten auf dem Rost.

Hinweise zur Brattabelle

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

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

Wählen Sie bei Fleischstücken, die mehr als 3 kg wiegen, eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Brattabelle angegeben.

Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmäßig und die Kruste wird nicht zu dick.

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

Vorheizen

Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet.

Bratzeit ⊕

Sie können die Bratzeit ermitteln, indem Sie je nach Fleischart die Höhe Ihres Bratens [cm] mit der Zeit pro cm Höhe [min/cm] multiplizieren:

Rind/Wild: 15–18 min/cm

Schwein/Kalb/Lamm: . . . 12–15 min/cm

Roastbeef/Filet: 8–10 min/cm

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

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

Ebene

Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 1.

Tipps

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 Gargut nach beendeten 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.

Braten

Brattabelle

Fleisch/Fisch
Rinderbraten, ca. 1 kg
Rinderfilet, ca. 1 kg ¹⁾
Roastbeef, ca. 1 kg ¹⁾
Geflügel, 0,8–1 kg
Geflügel, ca. 2 kg
Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg
Geflügel, ca. 4 kg
Wildbraten, ca. 1 kg
Schweinebraten/Rollbraten, ca. 1 kg
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg
Kasseler, ca. 1 kg
Hackbraten, ca. 1 kg
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg
Lammkeule, ca. 1,5 kg
Lammrücken, ca. 1,5 kg
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg







Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Die Zeiten gelten für den nicht vorgeheizten Garraum.




Verwenden Sie im Allgemeinen Ebene 1.


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

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.

			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
160–170	100–130 ³⁾	180–190	110–140 ³⁾
150–160 ²⁾	20–45 ⁴⁾	170–180 ²⁾	20–45 ⁴⁾
150–160 ²⁾	20–45 ⁴⁾	170–180 ²⁾	20–45 ⁴⁾
170–180	65–75	180–190	65–75
160–170	100–120	180–190	110–120
160–170	110–130	180–190	110–130
150–160	120–160 ⁵⁾	170–180	120–160 ⁵⁾
190–200	80–100 ³⁾	190–200	80–100 ³⁾
150–160	90–110 ⁵⁾	180–190	100–130 ⁵⁾
180–190	120–160 ⁵⁾	190–200	130–160 ⁵⁾
140–150	60–80 ⁵⁾	170–180	80–100 ⁵⁾
160–170	60–70 ⁵⁾	190–200	65–80 ⁵⁾
180–190	70–90 ³⁾	190–200	80–100 ³⁾
160–170	90–110 ³⁾	170–180	100–120 ³⁾
210–220 ²⁾	40–60 ⁵⁾	220–230 ²⁾	35–50 ⁵⁾
150–160	45–55	170–180	45–55

 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze

 Temperatur /  Ebene /  Bratzeit

- 1) Verwenden Sie das Universalblech. Braten Sie vorher das Fleisch in der Pfanne an.
- 2) Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie dafür nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 3) Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Zeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 4) Je nach gewünschtem Gargrad (bei Verwendung eines Speisethermometers): rare/englisch: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done/durch: 60–70 °C
- 5) Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

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 vorgeheizten Garraum, wo es bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft zu Ende gegart wird.

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

Das Garergebnis ist sehr zart und saftig.

Tipps


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


Die Garzeit beträgt ca. 2–4 Stunden und ist abhängig von Gewicht und Größe des Fleischstückes sowie vom gewünschten Gargrad und der Bräunung.

Ablauf

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

Verwenden Sie zum Vorheizen nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Ebene 1.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze  und eine Temperatur von 130 °C.
- Heizen Sie den Garraum samt Universalblech und Rost ca. 15 Minuten vor.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.

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

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

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten lassen (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Garzeit einstellen").



Niedertemperaturgaren

Nach dem Garvorgang

Da die Gar- und Kerntemperaturen sehr niedrig sind,

- 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. Sie können es problemlos warmhalten, 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

Fleisch	 [min]	 [°C]
Rinderfilet	80–100	59
Roastbeef		
– rare/englisch	50–70	48
– medium	100–130	57
– well done/durch	160–190	69
Schweinefilet	90–110	63
Kasseler*	100–130	68
Kalbsfilet	70–90	60
Kalbsrücken*	90–110	63
Lammrücken*	45–60	60

 Garzeit

 Kerntemperatur

Für die Beobachtung des Kerntemperaturanstiegs können Sie ein Speisethermometer verwenden.

* ohne Knochen

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

Betriebsarten

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken.

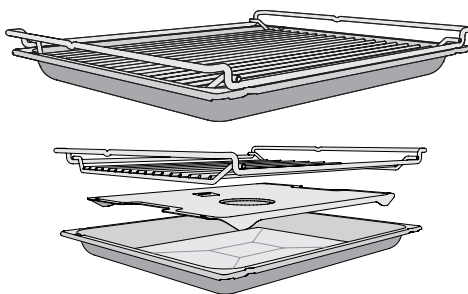
Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Hähnchen.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse schalten ein.

Geschirr



Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden).

Letzteres schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Verwenden Sie nicht das Backblech.

Grillen

Hinweise zur Grilltabelle

Temperatur 🌡️

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Vorheizen

Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Ebene 📏

Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Grillguts.

- Flaches Grillgut: Ebene 3/4
- Grillgut mit größerem Durchmesser: Ebene 2/3

Grillzeit ⌚

- Flache Fleisch-/Fischscheiben benötigen 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.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Garprobe

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

- | | |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| rare/
englisch: | Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot. |
| medium: | Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa. |
| well done/
durch: | Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart. |

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

Tipp

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

Grillgut vorbereiten

Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.

Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.

Säubern Sie flache Fische und Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

Grillen

- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.



Verbrennungsgefahr!

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

- Legen Sie das Grillgut auf den Rost.
- Schieben Sie das Grillgut in die entsprechende Ebene (siehe Grilltabelle):

Wenn Sie **in Ebene 1 bis 3 grillen**, legen Sie Grill- & Bratblech (falls vorhanden) und Rost auf das Universalblech und schieben Sie die Teile gemeinsam ein.

Wenn Sie **in Ebene 4 grillen**, schieben Sie nur den Rost in dieser Ebene ein und das Universalblech samt Grill- & Bratblech (falls vorhanden) in Ebene 1.

- Schließen Sie die Tür.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Grillen



























Grilltabelle





Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.


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

Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Zeit.

Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzeren Zeit.

Grillgericht	 4 1				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Flaches Grillgut					
Beefburger ¹⁾	4 ²⁾		19–28	–	–
Schaschlik	4		12–17	240	12–17
Geflügelspieße	4		12–17	240	12–17
Nackensteaks	4 ²⁾		23–33		20–25
Leber	3		8–12		10–15
Frikadellen	4 ²⁾		12–22		15–25
Bratwurst	4		8–15	240	8–15
Fischfilet	3		15–25		15–25
Forellen	3		15–25		15–25
Toast ^{1) 3)}	3		4–6	–	–
Hawaii-Toast	3		8–12	240	10–13
Tomaten	3		12–17		12–17
Pfirsiche	2/3		10–15	240	10–15
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen, ca. 1,2 kg	1 ⁴⁾	240	60–70	200	50–60
Schweinshaxe, ca. 1 kg	2	–	–	180	80–90


 Grill (groß) /  Umluftgrill /  Ebene /  Temperatur /  Grillzeit

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


2) Wenn Sie in Ebene 4 grillen, schieben Sie nur den Rost in dieser Ebene ein und das Universalblech samt Grill- & Bratblech (falls vorhanden) in Ebene 1.

3) Verwenden Sie nicht die FlexiClip-Vollauszüge.

4) Verwenden Sie Ebene 2 bei der Betriebsart Umluftgrill .

Verwenden Sie zum schonenden Auftauen von Gefriergut die Betriebsart Auftauen .

In dieser Betriebsart schaltet nur das Gebläse ein und wälzt die Garraumluft bei Raumtemperatur um.



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

Tipps

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

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Gefrierguts:

Gefriergut	 [g]	 [min]
Hähnchen	800	90–120
Fleisch	500	60–90
	1000	90–120
Bratwurst	500	30–50
Fisch	1000	60–90
Erdbeeren	300	30–40
Butterkuchen	500	20–30
Brot	500	30–50

 Gewicht /  Auftauzeit

Einkochen

Einkochbehälter



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden 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 5 Gläser mit 1 l Inhalt.

- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 1 und stellen Sie die Gläser darauf.
 - Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus
- und eine Temperatur von 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. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Gemüse

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

	⊕ [min]
Möhren	50–70
Spargel, Erbsen, Bohnen	80–100

⊕ Einkochzeit

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

Nach dem Einkochen






Verbrennungsgefahr!


Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen der Gläser.

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.


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


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

- Bereiten Sie das Trockengut vor.
 - Äpfel evtl. schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe 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.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .
- Wählen Sie eine Temperatur von 80–100 °C.
- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 1.
Bei Heißluft plus  können Sie auch gleichzeitig in den Ebenen 1+3 trocknen.

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

 Trockenzeit

- * Verwenden Sie bei Kräutern die Betriebsart Ober-/Unterhitze .
- Verringern Sie die Temperatur, wenn sich im Garraum Wassertropfen bilden.

 **Verbrennungsgefahr!**
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Trockenguts.

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

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

- Lagern Sie es in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Tipps

Kuchen, Pizza, Baguettes

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

Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen. Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen 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.

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


Bräunungsgaren

Die Betriebsart Bräunungsgaren  ist zum Garen von Aufläufen und Gratins geeignet, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.


Gericht	 [°C]	 ⁴ ₁	 [min]
Lasagne	150	1	55–65
Kartoffelgratin	160	1	55–70
Gemüseauflauf	160	1	50–80
Nudelaufauf	150	1	55–65


 Temperatur / ⁴₁ Ebene /  Garzeit

In der Tabelle sind einige Anwendungsbeispiele aufgeführt.

Bei der Zubereitung anderer Rezepte können Sie sich an den Temperatur- und Zeitangaben für Heißluft plus  orientieren.

Reinigung und Pflege

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

 **Verletzungsgefahr!** Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampf-Reiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Insbesondere die Front des Backofens wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt. Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

* bei hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredeltem Email erlaubt

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

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

Tipps

- Verschmutzungen durch Obstsaft oder Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Zur bequemeren Reinigung können Sie die Tür aus- und auseinanderbauen, die Aufnahmegitter mit Flexi-Clip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen, die katalytisch emaillierte Rückwand ausbauen sowie den Oberhitze-/Grillheizkörper absenken.

Normale Verschmutzungen

Informationen zur Reinigung der Rückwand finden Sie im Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand".

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

Dichtung reinigen

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

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

Reinigung und Pflege

Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

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

- Entfernen Sie festgebackene Rückstände mit einem Glasschaber oder einer Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirinett).

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

- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredeltem Email den Miele Backofenreiniger auf die kalten Oberflächen auf. Lassen Sie ihn entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

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

- Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirreinigungschwammes einsetzen.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

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

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

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

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

Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand

Das katalytische Email reinigt sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen.

Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

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


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

Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen

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


Reinigung und Pflege

Öl- und Fettverschmutzungen entfernen

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

Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

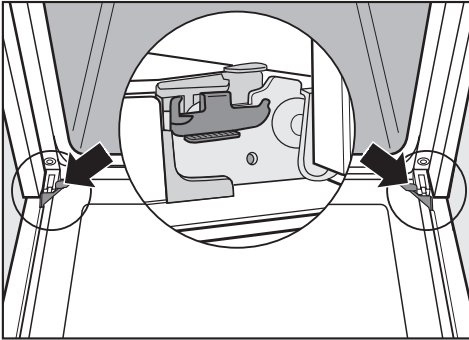
Wenn das katalytische Email stark mit Öl oder Fett verschmutzt ist, kann sich während des Reinigungsprozesses ein Film im Garraum niederschlagen.

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

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

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

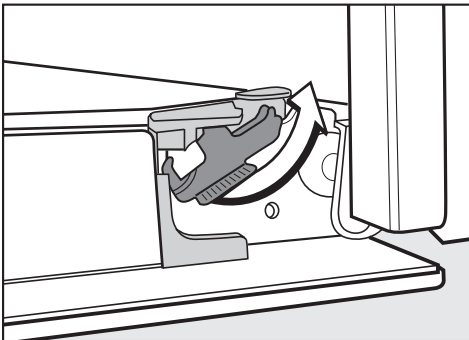
Tür ausbauen



Die Tür 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.

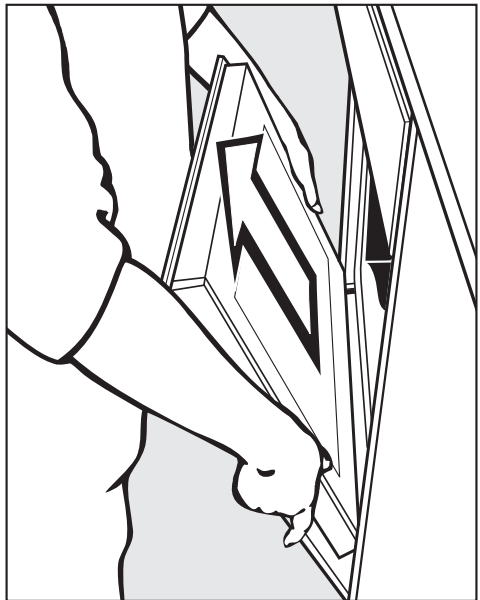


- Entriegeln Sie die Sperrbügel, indem Sie sie bis zum Anschlag drehen.

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.

Reinigung und Pflege

Tür auseinanderbauen

Die Tür ist allseitig durch Dichtungen gegen das Eindringen der Garraumluft geschützt.


Sollten sich unter ungünstigen Umständen im Raum zwischen den Türscheiben dennoch 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 Metallschaaber.

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

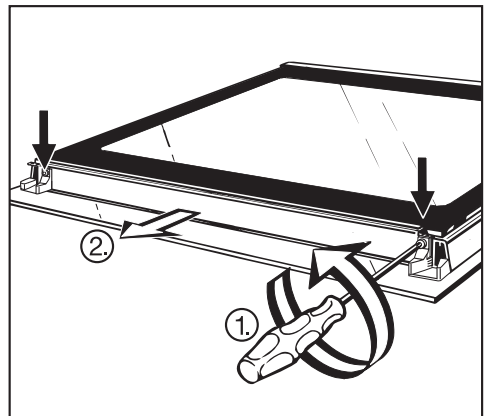
Die Oberfläche der Aluminium-Profilen wird durch Backofenreiniger beschädigt. Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

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

 Verletzungsgefahr!

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

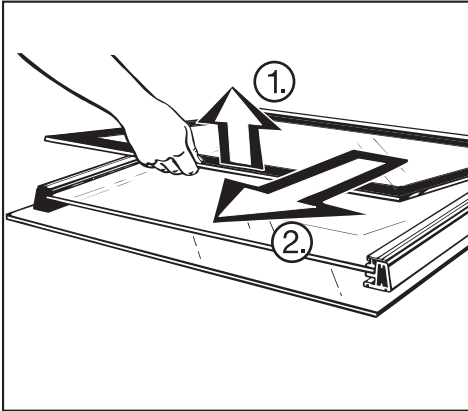
- Legen Sie die Türaußenscheibe auf eine weiche Unterlage (z. B. ein Geschirrtuch), um Kratzer zu vermeiden. Es ist sinnvoll, dabei den Griff neben die Tischkante zu legen, damit die Türscheibe eben aufliegt und nicht bei der Reinigung zerbrechen kann.



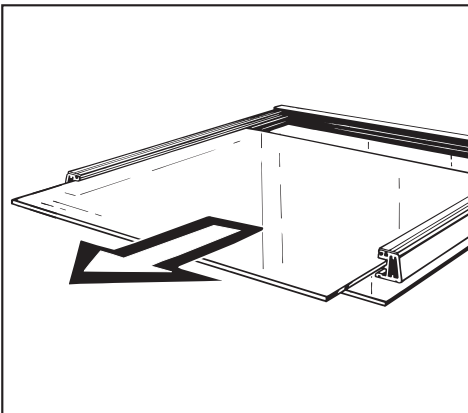
- Drehen Sie die Torx-Schrauben heraus, und ziehen Sie die Führungen sowie die Leiste samt Dichtung ab.

Jetzt können Sie die Türinnenscheibe und die mittlere Türscheibe ausbauen.

Reinigung und Pflege



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

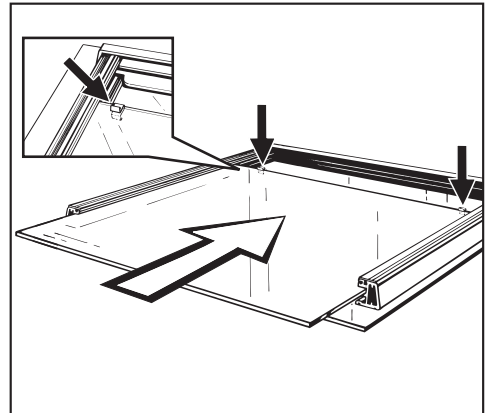


- Ziehen Sie die mittlere Türscheibe heraus.

Dabei können sich unter Umständen die Dichtprofile lösen, die am oberen Ende dieser Türscheibe rechts und links nahe der Führungsschienen aufgesteckt sind. Diese Profile sichern die Türscheibe gegen Verrutschen im Rahmen.

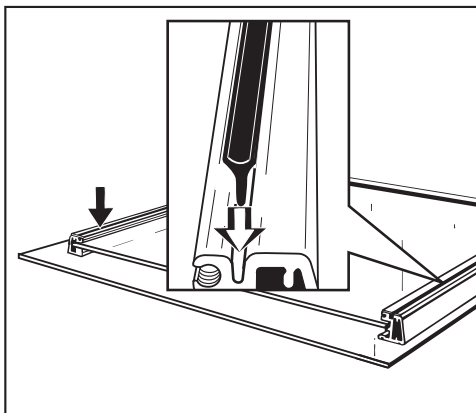
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:

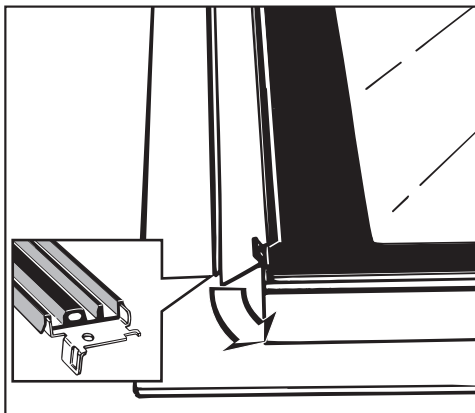


- Schieben Sie die mittlere Türscheibe etwas ein und stecken Sie die Dichtprofile auf. Schieben Sie die Türscheibe danach vollständig ein.

Reinigung und Pflege

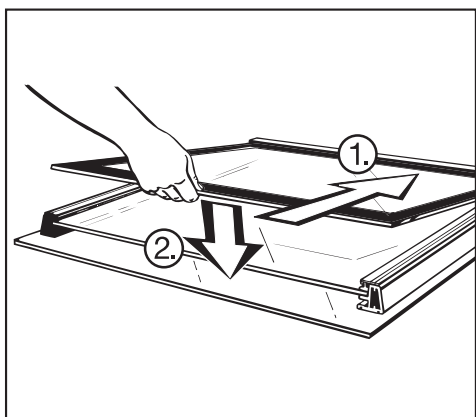


- Legen Sie die seitlichen Dichtungen für die Türinnenscheibe in die vorgesehenen Nuten.

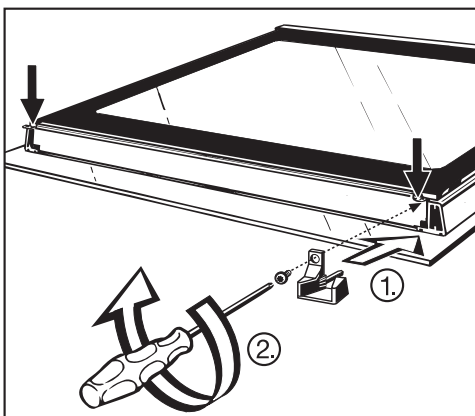


- Setzen Sie die Leiste samt Dichtung vor die Türscheiben.

Der richtige Sitz der Dichtung gewährleistet, dass bei Garvorgängen keine heiße Garraumluft in die Tür eindringen kann.

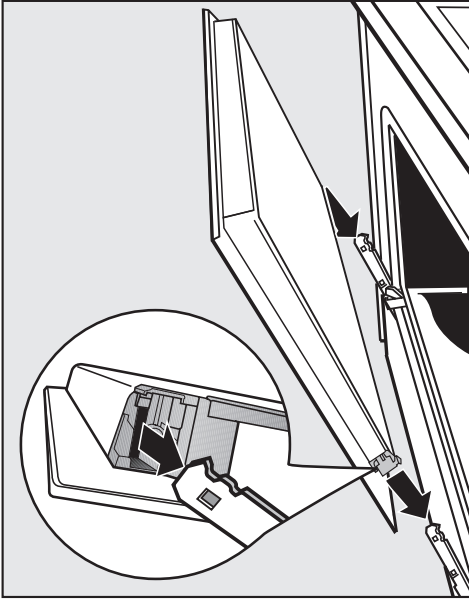


- Setzen Sie die Türinnenscheibe mit der matt bedruckten Seite nach unten ein. Achten Sie dabei darauf, dass die seitlichen Dichtungen nicht verrutschen und die Türscheibe so tief wie möglich eingeschoben wird.



- Setzen Sie die Führungen auf und schrauben Sie die Leiste wieder fest.

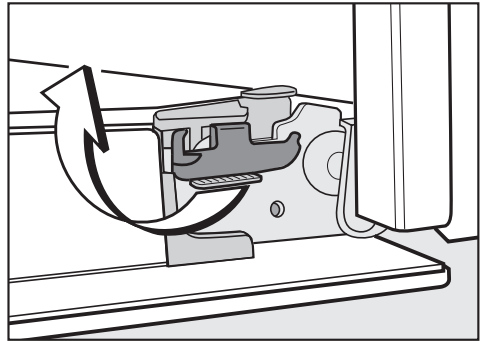
Tür einbauen



- 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.


Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder, da sich die Tür 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

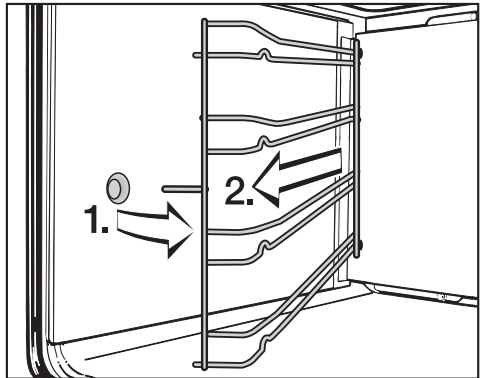
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

 Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Aufnahmegitter.

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

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

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



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

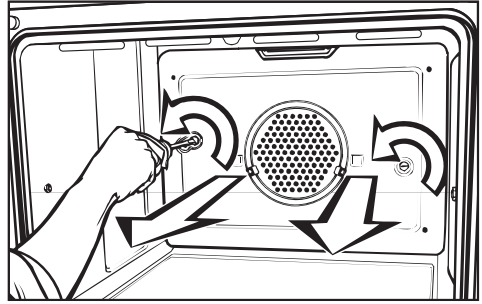
Rückwand ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Rückwand.

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

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

- Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Schrauben und nehmen Sie die Rückwand heraus.
- Reinigen Sie die Rückwand (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").


Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

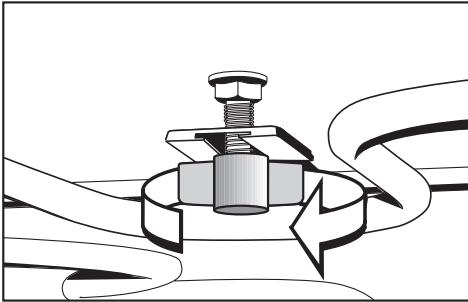
- Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Reinigung und Pflege

Oberhitze-/Grillheizkörper absenken

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

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

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

- Senken Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig ab.

Nun können Sie die Garraumdecke reinigen.

- Heben Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper an und schrauben Sie die Flügelmutter wieder fest.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein.

Was tun, wenn ...?

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.


Fordern Sie den Werkkundendienst (siehe Umschlag) an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

Verletzungsgefahr!


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


Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Backofens.

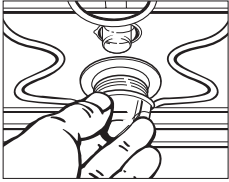
Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
Der Garraum wird nicht heiß.	Sie haben nur eine Betriebsart oder eine Temperatur gewählt. ■ Wählen Sie eine Betriebsart und eine Temperatur.
	Die Inbetriebnahmesperre  ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").
	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.

Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache und Behebung
Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr blinkt 12:00 im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen. ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Erstinbetriebnahme"). Auch Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingestellt werden.
0:00 erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt  . Eventuell ertönt auch ein Signal.	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 . Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse ist eingeschaltet. Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.
Auf dem katalytischen Email befinden sich rostfarbene Verschmutzungen.	Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt. Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus und entfernen Sie diese Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").

Problem	Ursache und Behebung
<p>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.</p>	<p>Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	<p>Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.
<p>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</p>	<p>Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	<p>Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bei Ober-/Unterhitze  sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
<p>Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.</p>	<p>In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. <p>Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben.</p> <p>Sie erhalten das Miele Spezialfett im Miele Fachhandel oder beim Miele Kundendienst.</p>

Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache und Behebung
Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.	<p data-bbox="374 233 721 264">Die Halogenlampe ist defekt.</p> <div data-bbox="374 276 1046 408" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="393 300 652 331">Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.</p></div> <ul data-bbox="374 427 1023 520" style="list-style-type: none">■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.  <ul data-bbox="374 727 1046 1091" style="list-style-type: none">■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus.■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts.■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Kundendienst

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

- Ihren Miele Fachhändler
- oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

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 Gebrauchs- und Montageanweisung des Kochfeldes).

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Elektroanschluss



Verletzungsgefahr!

Der Anschluss 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 Miele 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 vom Elektronetz im Kundendienstfall erleichtert.

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

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

Anschlussdaten

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

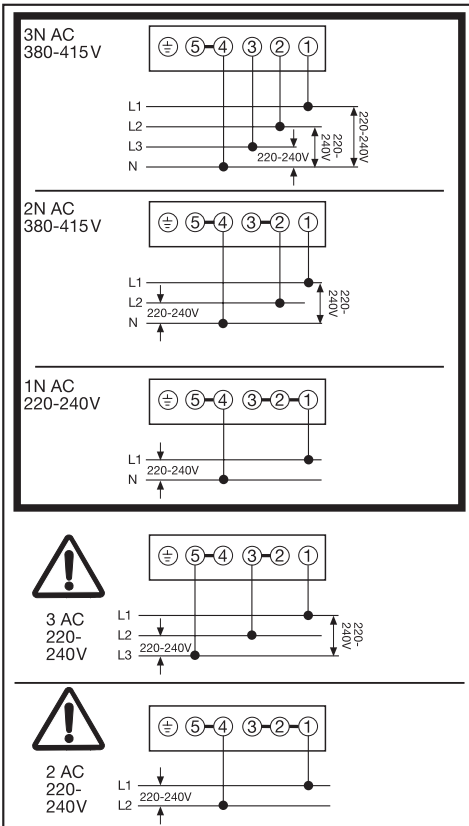
Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:

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

Bei Anschlussänderung oder Austausch der Anschlussleitung muss der Kabeltyp H 05 VV-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 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.

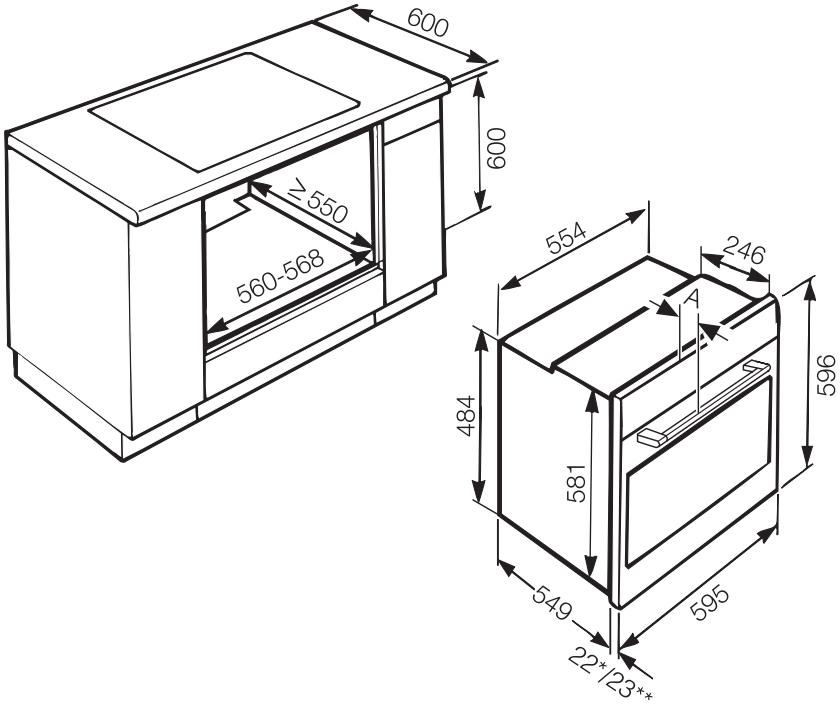
Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Maßskizzen für den Einbau

Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Maßangaben erfolgen in mm.

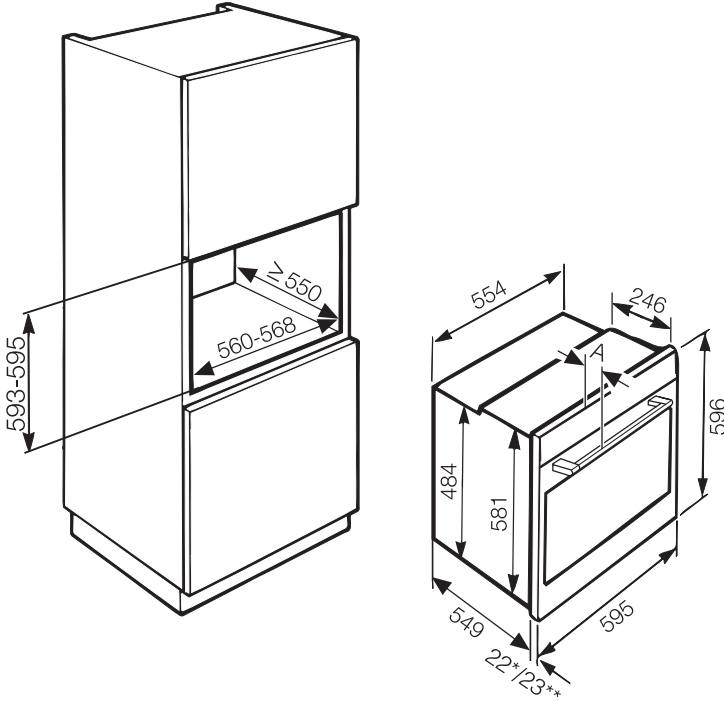
Einbau in einen Unterschrank



A H21xx: 45 mm
H22xx: 42 mm

- * Backofen mit Glasfront
- ** Backofen mit Metallfront

Einbau in einen Hochschrank



A H21xx: 45 mm
H22xx: 42 mm

- * Backofen mit Glasfront
- ** Backofen mit Metallfront

Einbau Herd

H2x60E, H2x61E, H2x62E, H2x63E, H2x65E, H2x67E

 Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Herd benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).

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

Vor dem Einbau

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

Herd einbauen

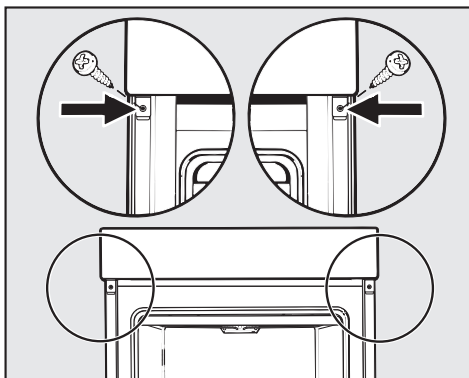
- Schließen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.

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").

H2x64E

 Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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

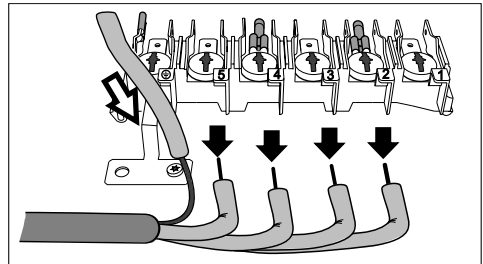
Vor dem Einbau

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

Dem Beipack liegt ein Ferrit-Ring bei, der über das bauseitig vorhandene Anschlusskabel gezogen und mit einem Kabelbinder fixiert werden muss. Darüber hinaus werden fünf Schutzschläuche mitgeliefert, die über die Einzeladern des Anschlusskabel gezogen werden müssen, bevor diese an den Anschlussklemmen befestigt werden.

Herd einbauen

- Ziehen Sie den mitgelieferten Ferritring über das Anschlusskabel.
- Entfernen Sie die Schrauben der Zugentlastung vor dem Gehäuse.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel durch die Zugentlastung und das Gehäuse zu den Anschlussklemmen.



- Ziehen Sie die mitgelieferten Schutzschläuche über die Einzeladern des Anschlusskabels. Kürzen Sie sie dabei auf die jeweils erforderliche Länge.

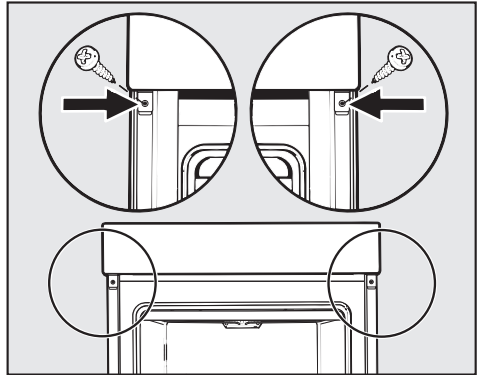
Einbau Herd

- Schließen Sie den Herd elektrisch an, in dem Sie die Einzeladern des Anschlusskabels an der entsprechenden Anschlussklemme befestigen.
- Fixieren Sie das Anschlusskabel mit der Zugentlastung.
- Befestigen Sie den Gehäusedeckel.
- Fixieren Sie den Ferritring möglichst nahe der Zugentlastung mit dem mitgelieferten Kabelbinder.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie die 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 darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).

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

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

Backofen einbauen

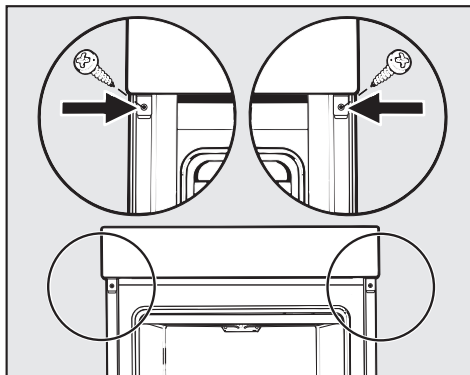
- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

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

Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – 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").


Angaben für Prüfinstitute

Prüfgerichte nach EN 60350

Prüfgericht	Bleche/Form	Betriebsart	Temperatur [°C]	Ebene ⁴	Garzeit [min]	Vorheizen
Spritzgebäck (8.4.1)	1 Blech		140	1 ⁶⁾	25–40	nein
	2 Bleche ¹⁾		140	1+3 ⁶⁾	30–40	nein
	1 Blech		160 ²⁾	2 ⁶⁾	15–25	ja
Small cakes (8.4.2)	1 Blech		150	1 ⁶⁾	20–35	nein
	2 Bleche		150	1+3 ⁶⁾	20–35	nein
	1 Blech		140 ²⁾	3 ⁶⁾	20–35	ja
Wasserbiskuit-torte (8.5.1)	Springform Ø 26 cm ³⁾		160	1 ⁶⁾	25–35	nein
	Springform Ø 26 cm ^{3) 4)}		150–170 ²⁾	1 ⁶⁾	25–45	ja
Apple pie (8.5.2)	Springform Ø 20 cm ³⁾		150	1 ⁶⁾	95–105	nein
	Springform Ø 20 cm ³⁾		170	1 ⁶⁾	75–90	nein
Toast bräunen (9.1)	Rost			3 ⁶⁾	4–6	ja, 5 Minuten
Beefburger grillen (9.2)	Rost und Universalblech			4 ⁵⁾	1. Seite: 12–16 2. Seite: 7–12	ja, 5 Minuten

 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Grill

 Temperatur /  Ebene /  Garzeit


- 1) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 3) Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie auf den Rost.
- 4) Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.
- 5) Schieben Sie nur den Rost in Ebene 4 ein und das Universalblech in Ebene 1.
- 6) Verwenden Sie nicht die FlexiClip-Vollauszüge.

Energieeffizienzklasse

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 50304/EN 60350.

Energieeffizienzklasse: A

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

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

Produktdatenblätter

Nachfolgend sind die Datenblätter der in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle angehängt.

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2160 E / H 2160 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2260 E / H 2260 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2161 E / H 2161 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2261 E / H 2261 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2162 E / H 2162 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2262 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2163 E / H 2163 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2263 E / H 2263 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2164 E
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2264 E
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2165 E
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 2167 E
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	105,7
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,83 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	56 l
Masse des Gerätes	39 kg



Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

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

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

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

Luxemburg:

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

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

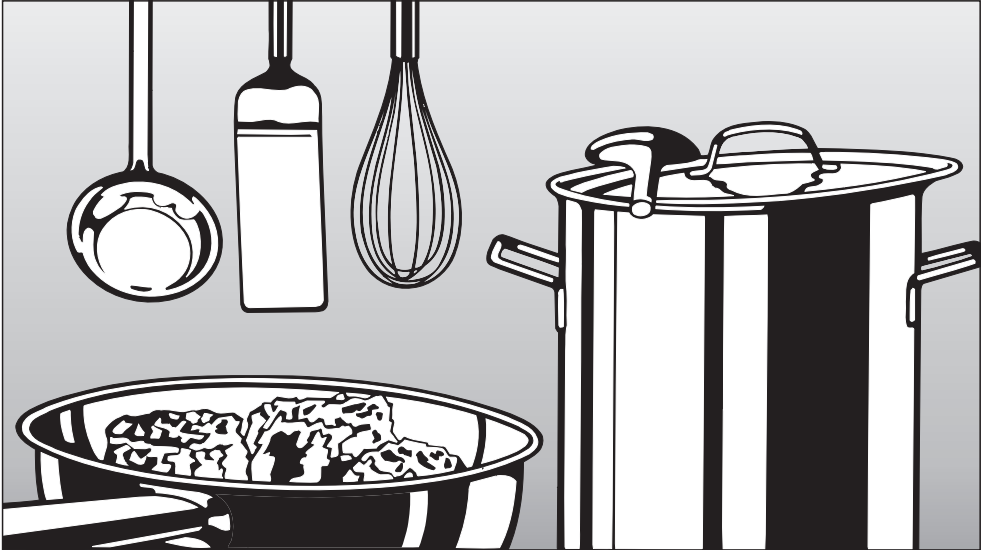


www.miele-shop.com

H2160E; H2260E; H2161E; H2261E; H2162E; H2163E; H2263E; H2164E;
H2264E; H2165E; H2167E
H2160B; H2260B; H2161B; H2261B; H2162B; H2262B; H2163B; H2263B

Miele

Gebrauchs- und Montageanweisung



Glaskeramik-Kochfelder

KM 6002 / KM 6003

KM 6012 / KM 6013 / KM 6017

KM 6023 / KM 6024

KM 6031 / KM 6032

KM 6061 / KM 6071

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

de - DE, AT

M.-Nr. 06 974 220

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	4
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	13
Gerätebeschreibung	14
KM 6002 / KM 6012	14
KM 6003 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6023	14
KM 6024	15
KM 6031	15
KM 6032	16
KM 6061	16
KM 6071	17
Kochzonendaten	18
Vor dem ersten Benutzen	20
Erste Reinigung	20
Inbetriebnahme	20
Funktionsweise der Kochzonen	21
Bedienung	22
Ein- und Ausschalten	22
Leistungsstufe einstellen	22
Restwärmeanzeige	23
Einstellbereiche	24
Ankochautomatik	25
Zuschalten des zweiten Heizkreises	26
Warmhaltezone	27
Bedienfeld	27
Kochzonenprogrammierung	28
Kochgeschirr	29
Tipps zum Energiesparen	30

Sicherheitseinrichtungen	31
Inbetriebnahmesperre	31
Sicherheitsausschaltung	32
Überhitzungsschutz	33
Reinigung und Pflege	34
Was tun, wenn ...?	36
Kochleistung prüfen	38
Nachkaufbares Zubehör	40
Sicherheitshinweise zum Einbau	41
Rahmenkochfelder	45
Flächenbündige Kochfelder	53
Schutzboden	57
Kochfeld anschließen	58
Kundendienst, Typenschild, Garantie	62

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieses Kochfeld 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 das Gerät 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 Gerät.

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieses Kochfeld ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieses Kochfeld ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

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

Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es 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 Kochfeld ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ 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.
- ▶ Verbrennungsgefahr!
Bewahren Sie in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können. Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

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 Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät 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 das Kochfeld nicht damit an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld 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.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Hausinstallation ausschalten, oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben, oder
 - den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker.
- ▶ Das Kochfeld darf nur mit den von Miele vorgegebenen Herden kombiniert werden. Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.
- ▶ Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.

▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie.
- ▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbeltür eingebaut ist, betreiben Sie es nur bei geöffneter Möbeltür.
Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- ▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Kochzonen mit einem Glaskeramikreinigungsmittel nach, sobald sie abgekühlt sind.
- ▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.
- ▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.
- ▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.
- ▶ Heiße Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Sensortasten und Anzeigen ab.
- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfelds können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Der Kochfeldrahmen kann durch den Einfluss folgender Faktoren heiß werden: Betriebsdauer, hohe Leistungsstufe(n), großes Kochgeschirr, und Anzahl der Kochzonen in Betrieb.
- ▶ Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes niemals einen Dampf-Reiniger.

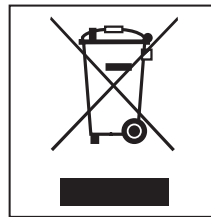
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Kochfeld 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.

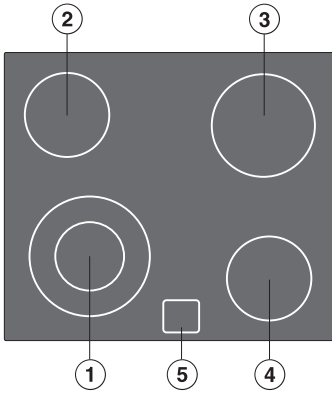


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

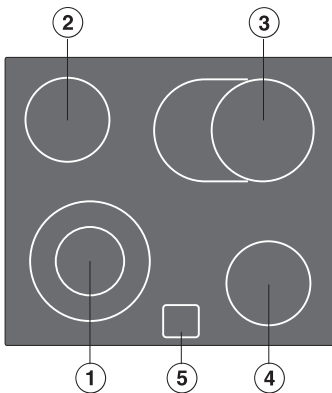
Gerätebeschreibung

KM 6002 / KM 6012



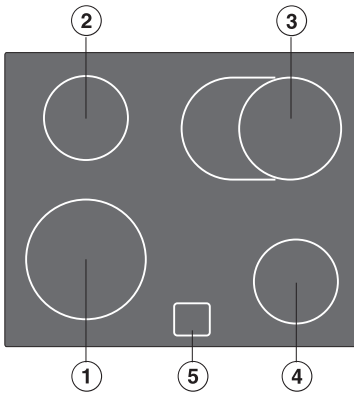
- ① Zweikreis-Kochzone
- ②③④ Einkreis-Kochzonen
- ⑤ Restwärmeanzeige

KM 6003 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6023



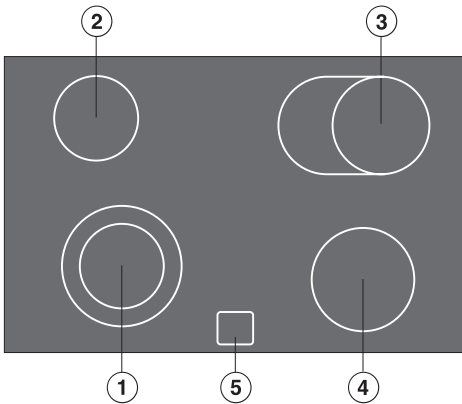
- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmeanzeige

KM 6024



- ①②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmeanzeige

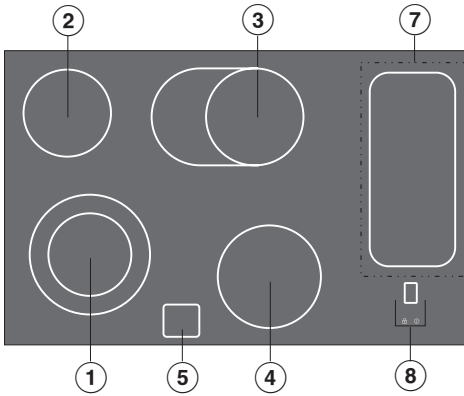
KM 6031



- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmeanzeige

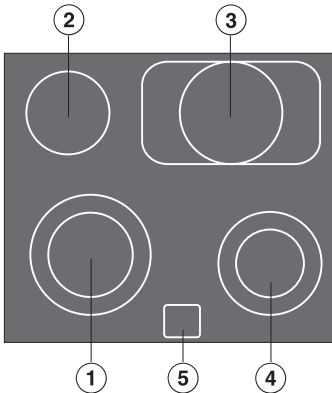
Gerätebeschreibung

KM 6032



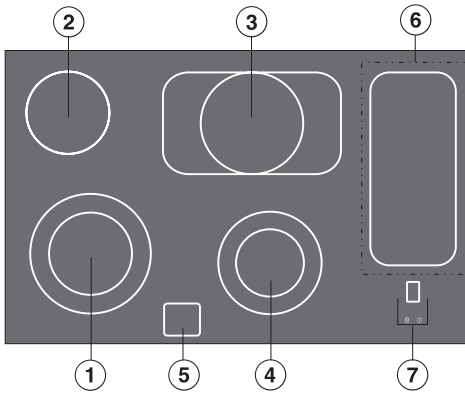
- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmanzeige
- ⑦ Warmhaltezone
- ⑧ Bedienfeld für die Warmhaltezone

KM 6061



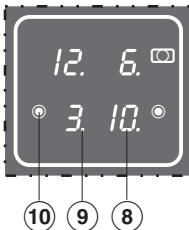
- ①④ Zweikreis-Kochzonen
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ⑤ Info-Display

KM 6071



- ①④ Zweikreis-Kochzonen
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ⑤ Info-Display
- ⑥ Warmhaltezone
- ⑦ Bedienfeld für die Warmhaltezone

Info-Display



Anzeigen für:

- ⑧ Betrieb der Kochzone
1 bis 12 = Leistungsstufe
☰ = Restwärmeanzeige

Kontrollleuchten für:

- ⑨ Ankochautomatik
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises
 - einer Zweikreis-Kochzone
 - ☐ einer Bräterzone

Gerätebeschreibung

Kochzonendaten

Kochzone	KM 6002 / KM 6012	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉☉	12,0 / 21,0	750 / 2200
☉☉	14,5	1200
☉☉	18,0	1800
☉☉	14,5	1200
		Gesamt: 6400

Je nach Ausführung des Herdes/Schaltkastens sind alle Kochzonen mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

Kochzone	KM 6003 / KM 6013 KM 6017 / KM 6023		KM 6024	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉☉	12,0 / 21,0	750 / 2200	21,0	2200
☉☉	14,5	1200	14,5	1200
☉☉	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
☉☉	14,5	1200	14,5	1200
		Gesamt: 7000		Gesamt: 7000

Je nach Ausführung des Herdes/Schaltkastens sind alle Kochzonen mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

Gerätebeschreibung

Kochzone	KM 6031		KM 6032	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉	14,5 / 21,0	1000 / 2200	14,5 / 21,0	1000 / 2200
☉	14,5	1200	14,5	1200
☉	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
☉	18,0	1800	18,0	1800
Warmhaltezone	-	-	14,2 x 32,2	150
		Gesamt: 7600		Gesamt: 7750

Je nach Ausführung des Herdes/Schaltkastens sind alle Kochzonen mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

Kochzone	KM 6061		KM 6071	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉	14,5 / 21,0	1000 / 2200	14,5 / 21,0	1000 / 2200
☉	14,5	1200	14,5	1200
☉	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600
☉	12,0 / 18,0	700 / 1700	12,0 / 18,0	700 / 1700
Warmhaltezone	-	-	14,2 x 32,2	150
		Gesamt: 7700		Gesamt: 7850

Alle Kochzonen sind mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

Vor dem ersten Benutzen

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Nur bei Herden / Schaltkästen mit der Funktion "Inbetriebnahmesperre" : Damit Sie die Kochstellen in Betrieb nehmen können, muss die Inbetriebnahmesperre ausgeschaltet sein . Gehen Sie dazu vor, wie in der Gebrauchsanweisung Ihres Herdes / Schaltkasten beschrieben.

Erste Reinigung

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Wischen Sie vor dem ersten Benutzen Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es danach.

Inbetriebnahme

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es vorübergehend zur Geruchsbildung, wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin. Sie sind nicht gesundheitsschädlich.

Funktionsweise der Kochzonen

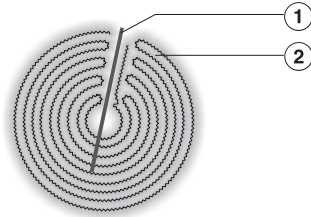
Einkreis-Kochzonen sind mit einem Heizband ausgestattet, Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen mit zwei Heizbändern. Abhängig vom Modell können die Heizbänder durch einen Ring getrennt sein.

Jede Kochzone hat einen Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer), der das Überhitzen der Glaskeramikscheibe verhindert (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

Wird eine Leistungsstufe eingestellt, schaltet sich die Beheizung ein und das Heizband ist durch die Glaskeramikscheibe sichtbar.

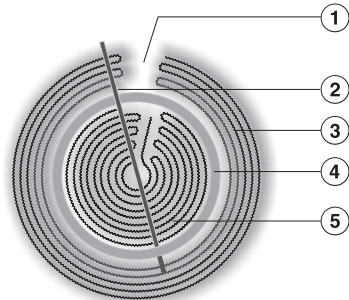
Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das "Takten" einer Kochzone: die Beheizung wird an- und ausgeschaltet.

Einkreis-Kochzone



- ① Überhitzungsschutz
- ② Heizband

Zweikreis-Kochzone



- ① Technisch bedingt, kein Defekt
- ② Überhitzungsschutz
- ③ äußeres Heizband
- ④ Isoliering
- ⑤ inneres Heizband

Bedienung

Ein- und Ausschalten

Die Herde / Schaltkästen haben zwei unterschiedliche Ausführungen von Kochzonenknebeln:

– Knebel mit Anschlag

Diese Knebel müssen zum Einschalten der zugehörigen Kochzone nach rechts auf die gewünschte Leistung und zum Ausschalten nach links auf "0" gedreht werden.

– Knebel ohne Anschlag - um 360° drehbar

Diese Knebel können zum Ein- und Ausschalten der zugehörigen Kochzone nach rechts oder links gedreht werden.

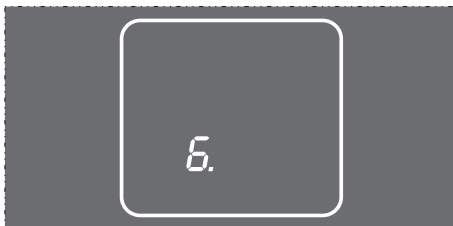
Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

Leistungsstufe einstellen

Mit dem Einschalten einer Kochzone aktivieren Sie, falls vorhanden, die Ankochautomatik (siehe entsprechendes Kapitel).

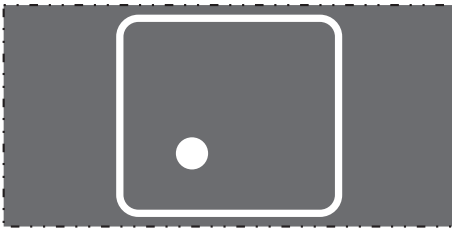
Ist Ihr Gerät mit Ankochautomatik ausgestattet (siehe Kapitel "Kochzonenarten"), kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann auf die gewünschte Leistungsstufe zurück.

Bei Geräten mit Info-Display wird nach dem Einschalten die gewählte Leistungsstufe angezeigt, z. B. für die Kochzone vorn links:



Restwärmeanzeige

Wird nach dem Einschalten einer Kochzone, z. B. vorn links, eine bestimmte Temperatur erreicht, leuchtet die zugehörige Restwärmeanzeige auf:



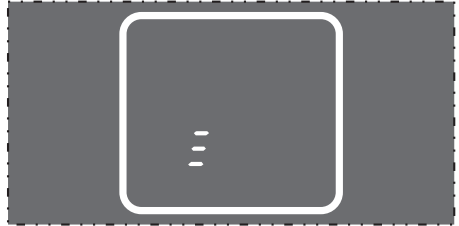
Einige Zeit nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen.
Verbrennungs- und Brandgefahr!

Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr im Bereich des Anzeigefeldes für die Restwärme und des Info-Displays ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

Geräte mit Info-Display

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten, wird im Info-Display die Restwärme angezeigt, z. B. für die Kochzone vorn links.



Die Balken der Restwärmeanzeige erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Der letzte Balken erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

Bedienung

Einstellbereiche

Garvorgang	Einstellbereich
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine Zubereiten von Joghurt	1 - 2
Abschlagen von Soßen nur aus Eigelb und Butter Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen Quellen von Reis	1 - 3
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Abschlagen von Cremes und Soßen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise Kochen von Milchbrei Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	3 - 5
Auftauen von Tiefkühlkost Dünsten von Gemüse, Fisch Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten Quellen von Getreide	4 - 6
Ankochen und Fortkochen größerer Mengen	7
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern etc.	8 - 9
Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen etc.	9 - 11
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen	11 - 12

Diese Angaben sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf normale Portionen für 4 Personen. Bei höheren Töpfen, beim Kochen ohne Deckel und für größere Mengen ist ein höherer Einstellbereich erforderlich. Werden kleinere Mengen zubereitet, ist ein niedrigerer Einstellbereich zu wählen.

Ankochautomatik

(in Kombination mit bestimmten Herden oder Schaltkästen)

Mit dem Einschalten einer Kochzone wird zugleich die Ankochautomatik aktiviert. Die Kochzone heizt automatisch mit höchster Leistung an (Ankochstoß) und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe = Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

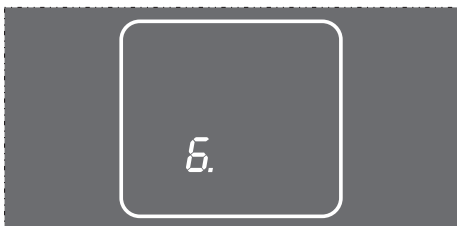
Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

Die Fortkochstufe kann während der Ankochzeit erhöht werden, die Ankochzeit ändert sich entsprechend. Eine Verringerung der Fortkochstufe führt dagegen zum Abschalten der Ankochautomatik.

Fortkochstufe	Ankochzeit in Minuten
1	0,5
2	2
3	2,5
4	3
5	4
6	6
7	9
8	2
9	2
10	2,5
11	2,5
12	-

Bedienung

Bei Geräten mit Info-Display leuchtet während der Ankochzeit eine punktförmige Kontrollleuchte rechts neben der Fortkochstufe. Nach Ablauf der Ankochzeit erlischt sie.



Je nach Herd-/Schaltkastenmodell leuchtet die Knebelbeleuchtung während der Ankochzeit rot, nach Ablauf der Ankochzeit gelb.

Ankochautomatik ausschalten

- Schalten Sie die Kochzone ein und wählen Sie eine höhere Leistungsstufe als gewünscht.
- Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stellen Sie dann den Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe zurück.

Die Ankochautomatik dieser Kochzone ist nun ausgeschaltet.

Die Ankochautomatik kann so eingestellt werden, dass sie immer ein- oder ausgeschaltet ist (siehe Gebrauchsanweisung Herd/Schaltkasten).

Zuschalten des zweiten Heizkreises

(nur bei entsprechend ausgestatteten Gerätemodellen)

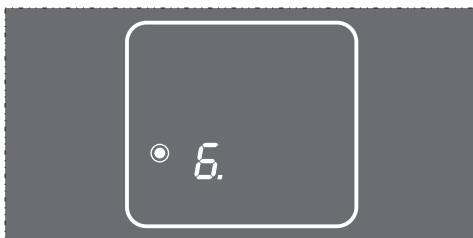
Sie können den zweiten Heizkreis einer Zweikreis-Kochzone oder Bräterzone zuschalten, wenn Sie größeres Koch- oder Bratgeschirr verwenden.

- Drehen Sie den Kochzonenknebel **nach rechts** über "12" hinaus bis zum Anschlag.
- Danach drehen Sie den Knebel **nach links** auf die gewünschte Leistungsstufe.

Sie schalten den zweiten Heizkreis aus, indem Sie den Knebel zurück auf "0" drehen.

Bei einem erneuten Einschalten der Kochzone wird der innere Heizkreis wieder einzeln eingeschaltet.

Bei Geräten mit Info-Display wird der zugeschaltete zweite Heizkreis, z. B. bei der Kochzone vorn links, durch eine Kontrollleuchte angezeigt.



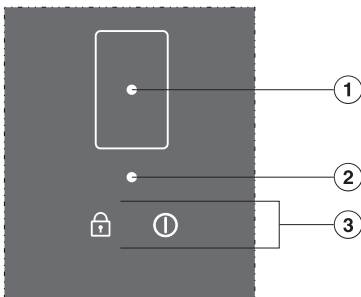
Warmhaltezone

(nur bei entsprechend ausgestatteten Gerätemodellen)

Sie bedienen die Warmhaltezone, indem Sie die davor angeordneten Sensortasten berühren.


Aus Sicherheitsgründen müssen Sie zum Einschalten zwei, zum Ausschalten nur eine Sensortaste berühren.

Bedienfeld



- ① Restwärmeanzeige
- ② Betriebskontrollleuchte
- ③ Sensortasten

Warmhaltezone einschalten

- Berühren Sie zuerst die Sensortaste .

Die Betriebskontrollleuchte ② der Warmhaltezone blinkt.

- Berühren Sie anschließend die Sensortaste ①.

Die Betriebskontrollleuchte ② leuchtet konstant, d. h. die Warmhaltezone ist eingeschaltet. Ca. 8 Minuten nach dem Einschalten beginnt die Restwärmeanzeige ① zu leuchten.

Warmhaltezone ausschalten

Berühren Sie die Sensortaste ① oder .

Die Betriebskontrollleuchte erlischt. Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn die Warmhaltezone ohne Gefahr berührt werden kann.

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Warmhaltezone nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Beachten Sie, dass die Restwärmeanzeige nach einer Stromunterbrechung nicht leuchtet, selbst wenn die Warmhaltezone noch heiß ist.

Achten Sie darauf, dass die Sensortasten frei von Verschmutzungen und abgelegten Gegenständen bleiben. Sonst kann es zu unbeabsichtigten Schatvorgängen kommen.

Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld der Warmhaltezone ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

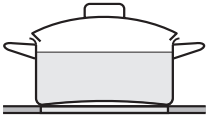
Bedienung

Kochzonenprogrammierung

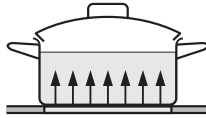
Bei Kombination der Glaskeramik-Kochfelder mit bestimmten Herden oder Schaltkästen kann eine beliebige Kochzone automatisch aus- oder eingeschaltet werden.

Die Garzeitprogrammierung der Kochzonen wird in der Gebrauchsanweisung des Herdes oder Schaltkastens beschrieben.

- **Am besten geeignet** sind Metalltöpfe und -pfannen mit dickem Boden, der im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt ist. Bei Erwärmung dehnt sich der Boden aus und steht eben auf der Kochzone. So wird die Wärme optimal geleitet.



kalt



heiß

- **Weniger geeignet** ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.
- **Nicht geeignet** ist Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

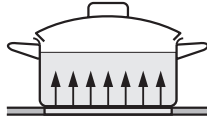
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.
- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.

Tipps zum Energiesparen

- Achten Sie darauf, dass der Topf- oder Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt.



zu klein

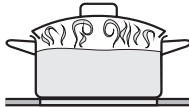


passend

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.



offen



geschlossen

- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf auf einer kleinen Kochzone benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf auf einer großen Kochzone.

- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten die Kochzone bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ab. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.
- Die Garzeit kann durch Verwendung eines Schnellkochtopfes deutlich reduziert werden.

Inbetriebnahmesperre

Je nach Gerätemodell ist ihr Herd/Schaltkasten mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet (siehe Gebrauchsanweisung Herd/Schaltkasten).

Damit können Sie verhindern, dass die Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

Die Inbetriebnahmesperre lässt sich nur aktivieren, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind. Gehen Sie zum Ein- und Ausschalten der Inbetriebnahmesperre vor wie in der Gebrauchsanweisung Ihres Herdes/Schaltkastens beschrieben.

Die Warmhaltezone ist von der Inbetriebnahmesperre nicht betroffen.

Sicherheitseinrichtungen

Sicherheitsausschaltung

(nur bei entsprechend ausgestatteten Herd-/Schaltkastenmodellen, siehe Gebrauchsanweisung des Herdes/Schaltkastens)

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Sind mehrere Kochzonen eingeschaltet, richtet sich die maximale Betriebsdauer nach der höchsten eingestellten Leistungsstufe.

- Drehen Sie alle Kochzonenknöpfe auf "0", dann können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	2
12	1

Überhitzungsschutz


Jede Kochstelle ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet. Dieser schaltet die Beheizung der Kochstelle automatisch aus, bevor sie sich überhitzt. Sobald sich die Kochstelle abgekühlt hat, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- die Kochstelle ohne aufgesetztes Kochgeschirr eingeschaltet ist.
- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- der Boden des Kochgeschirrs nicht eben auf der Kochzone aufliegt.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.

Bei Glaskeramik-Kochfeldern erkennen Sie das Auslösen des Überhitzungsschutzes daran, dass sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe ein- und ausschaltet.

Reinigung und Pflege

 Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- Handspülmittel,
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfchwämme), oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer,
- spitzen Gegenstände (damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

Verwenden Sie zur Reinigung kein Handspülmittel. Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt. Es entsteht ein unsichtbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen.

Reinigen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.


Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.

Reinigen Sie das Kochfeld anschließend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"), oder einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein heißes Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Wischen Sie das Kochfeld zum Schluss nass ab und trocknen Sie es. Achten Sie darauf, alle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen. Rückstände brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik.

Flecken durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

Was tun, wenn ...?

 Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Was ist zu tun, wenn ...

... das Gerät nach dem Einschalten nicht heiß wird?

Prüfen Sie, ob

- die Inbetriebnahmesperre (nur bei entsprechenden Herd-/Schaltkastenmodellen) aktiviert ist. Schalten Sie sie ggf. wie in der Gebrauchsanweisung Ihres Herdes/Schaltkastens beschrieben aus.
- die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eventuell eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.

... sich das Gerät während des Benutzens ausschaltet?

Wahrscheinlich war die Betriebsdauer einer Kochzone zu lang (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").

... sich die Beheizung einer Kochzone ein- und ausschaltet?

Dieses "Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt (siehe Kapitel "Funktionsweise der Kochzonen").

Taktet die Beheizung bei der höchsten Leistungsstufe, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

....bei Geräten mit Info-Display die zuletzt eingestellten Leistungsstufen blinken?

Der Strom war während des Betriebes ausgefallen. Drehen Sie den Knebel aller eingeschalteten Kochzonen auf "0". Sie können das Kochfeld nun wieder in Betrieb nehmen.

Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der Kochzonen den Garzustand der Speisen bzw. ob ihre Beschaffenheit durch den Stromausfall beeinträchtigt wurde.

...bei eingeschalteter Ankochautomatik der Inhalt des Kochgeschirrs kaum oder gar nicht zum kochen kommt?

Dies kann daran liegen, dass

- große Lebensmittelmengen erhitzt werden.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.
- Wählen Sie eine höhere Fortkochstufe oder kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an oder schalten dann von Hand zurück.

.... Sie den Eindruck haben, dass es zu lange dauert, bis der Inhalt des Kochgeschirrs zu kochen beginnt?

Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen (siehe Kapitel "Kochzonenleistung prüfen").

Kochleistung prüfen

Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen. Dazu wird in einem Topf eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen gebracht und die dazu benötigte Zeit gemessen.

Der verwendete Topf (mit Deckel) muss aus Edelstahl oder emalliert sein. Der Bodendurchmesser muss der Kochzone entsprechen und gerade oder leicht nach innen gewölbt sein.

- Stellen Sie Durchmesser und Leistung der zu prüfenden Kochzone fest (siehe Kapitel "Kochzonenaten").
- Füllen Sie den Topf mit der in der Tabelle angegebenen Menge Wasser. Das Wasser sollte eine Temperatur von ca. 20 °C haben.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Topf auf die Kochzone.
- Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein.
- Messen Sie die Zeit bis das Wasser kocht.

Die Leistung der Kochzone ist in Ordnung, wenn das Wasser innerhalb der in der Tabelle angegebenen Zeit kocht.

Die Zeit kann erheblich abweichen, wenn

- Unter- oder Überspannung vorliegen
- besonders kaltes Wasser verwendet wird
- ein ungeeigneter Topf verwendet wird
- ohne Deckel gemessen wird.

Kochleistung prüfen

∅ Kochzone in cm	Leistung bei 230 V in Watt	Wassermenge in Ltr	Zeit* in Minuten
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0

* Maximale Zeit unter ungünstigen Bedingungen.

Nachkaufbares Zubehör

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:



Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

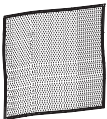
Pflegeprodukte

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände

Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Das Gerät darf nur von einer qualifizierten

- Fachkraft eingebaut werden
- Elektro-Fachkraft an den Herd angeschlossen werden.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf dieses erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube eingebaut werden.

▶ Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sich diese nicht lösen oder verformen.

Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht-stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Der Einbau der Kochfelder über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.

▶ Es muss sichergestellt werden, dass die Anschlussleitung des Kochfeldes keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist.

▶ Die Kochfelder dürfen ausschließlich mit Herden aus dem dazugehörigen Programm des Herstellers kombiniert werden.

Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

▶ Nach Einbau des Kochfeldes muss sichergestellt sein, dass die Unterseite des Gerätes nicht berührt werden kann. Aus diesem Grund müssen in bestimmten Fällen eine Frontblende und ein Schutzboden angebracht werden (siehe Kapitel "Schutzboden").

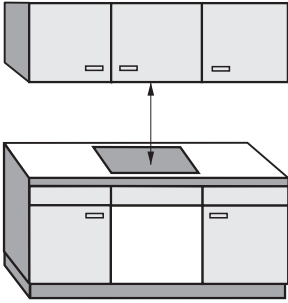
▶ Die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände sind sorgfältig einzuhalten.

▶ Verwenden Sie keinerlei Fugendichtungsmittel, außer es wird ausdrücklich gefordert. Das Dichtungsband des Gerätes gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Alle Maße sind in mm angegeben.

Sicherheitshinweise zum Einbau

Sicherheitsabstand oben



Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den größten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

Zwischen dem Gerät und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.

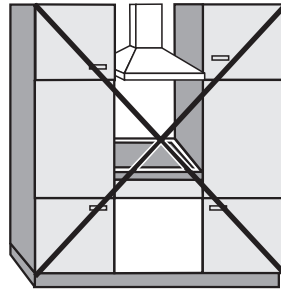
Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

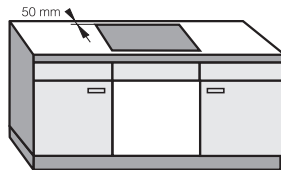
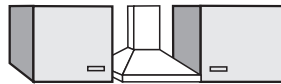
Beim Einbau einer Kochfeldes dürfen sich an einer Seite und an der Rückseite beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seite darf kein Möbelstück oder Gerät höher als das Kochfeld sein (siehe Abbildungen).

Folgende Sicherheitsabstände sind mindestens einzuhalten:

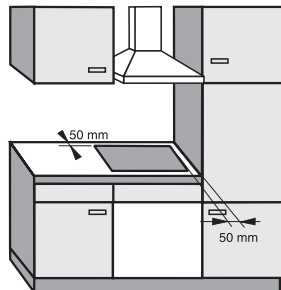
- 50 mm rechts oder links vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank).
- 50 mm vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand.



Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

Sicherheitshinweise zum Einbau

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

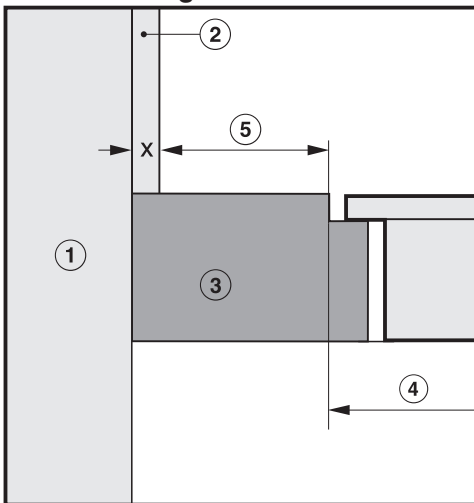
Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus **nicht brennbarem Material** (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand e zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

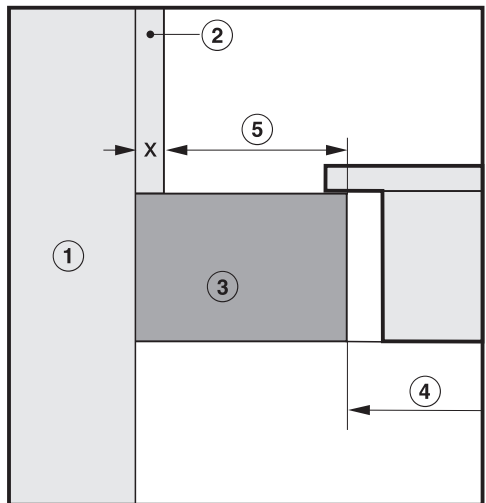
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Flächenbündige Kochfelder



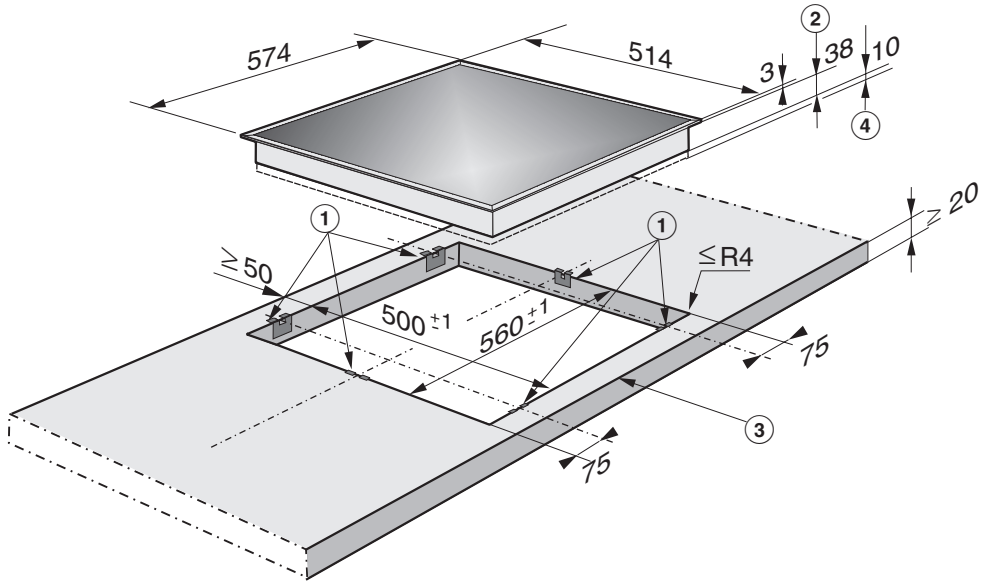
Rahmen-/Facettenkochfelder



- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung
Maß X = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ④ Mindestabstand
bei **brennbaren** Materialien 50 mm
bei **nicht brennbaren** Materialien 50 mm - Maß x

Einbaumaße

KM 6002 / KM 6003



- ① Klemmfedern
- ② Einbau-Höhe
- ③ vorn
- ④ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

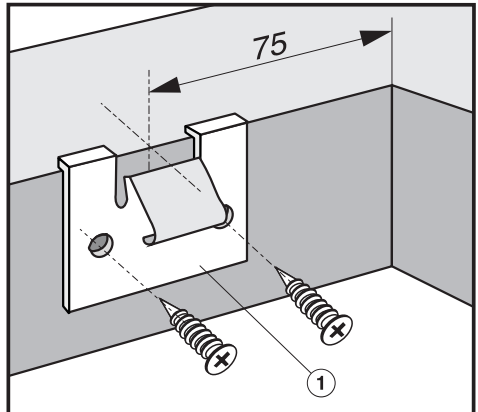
Einbau

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend dem Maßbild. Ausschnittmaße und Maßtoleranzen müssen genau eingehalten werden, damit das Kochfeld und die Glasscheibe nach dem Einbau keinen seitlichen Druck erhält.
- Beachten Sie die **Sicherheitsabstände** (siehe Kapitel "Sicherheitshinweise zum Einbau").

Arbeitsplatte aus Holz

- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikon oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Die verwendeten Materialien müssen temperaturbeständig sein.

Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

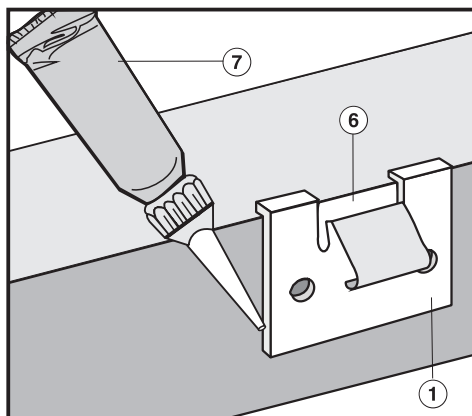
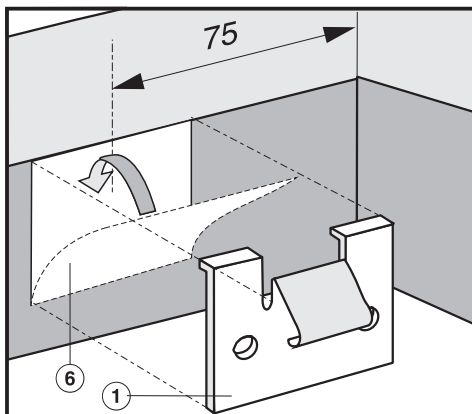


- Legen Sie die mitgelieferten Klemmfedern ① am oberen Rand des Ausschnittes auf. Die genauen Positionen sind im Maßbild des jeweiligen Kochfeldes angegeben.
- Befestigen Sie die Klemmfedern mit den mitgelieferten Schrauben 3,5 x 25 mm.

Rahmenkochfelder

Arbeitsplatte aus Naturstein

Zum Einbau wird starkes doppelseitige Klebeband und Silikon benötigt (kein mitgeliefertes Zubehör).



- Positionieren und befestigen Sie die Klemmfedern ① mit starkem doppelseitigem Klebeband ⑥.

- Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern mit Silikon ⑦.

Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld an den Herd an (siehe Kapitel "Anschluss an den Herd / Schaltkasten").
- Legen Sie das Kochfeld lose auf die Klemmfedern auf.
- Drücken Sie mit beiden Händen das Gerät am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.
Dichten Sie das Kochfeld auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab!

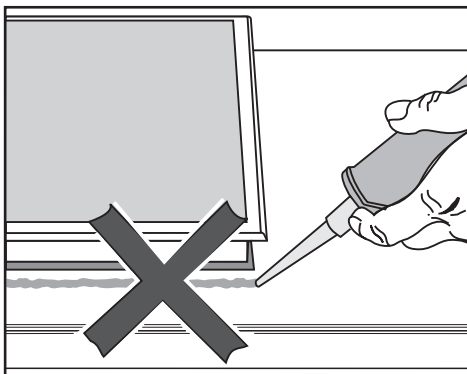
Liegt die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte auf, können die Eckenradien, $\leq R4$, mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

Das Ausheben des Kochfeldes kann nur mit einem Spezialwerkzeug vorgenommen werden.

Rahmenkochfelder

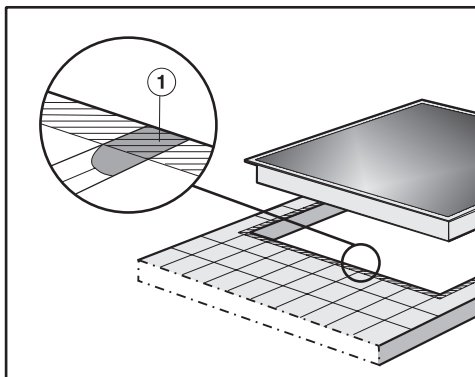
Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Das Gerät darf auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) abgedichtet werden. Gerät und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Gerät ausgebaut werden muss.

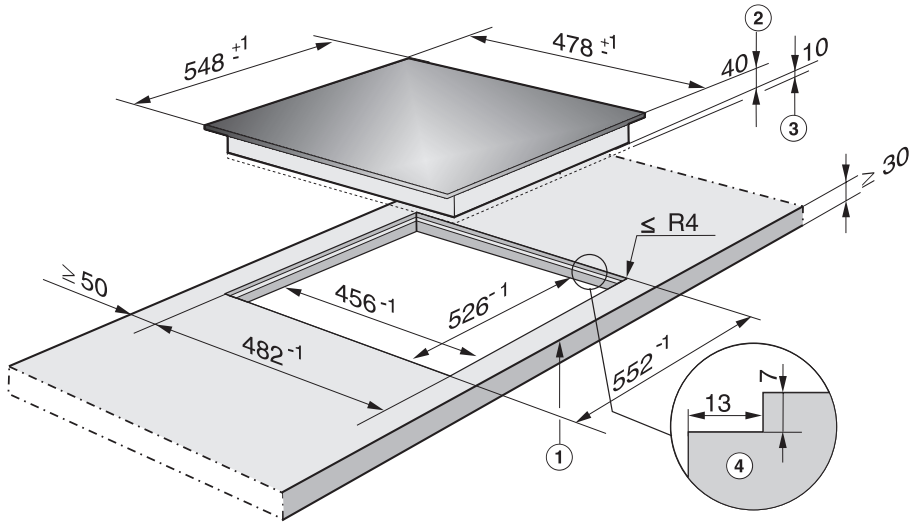
Geflieste Arbeitsfläche



Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des Gas-Kochfeldes müssen glatt und eben sein, damit das Gas-Kochfeld gleichmäßig aufliegt und das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.

Einbaumaße

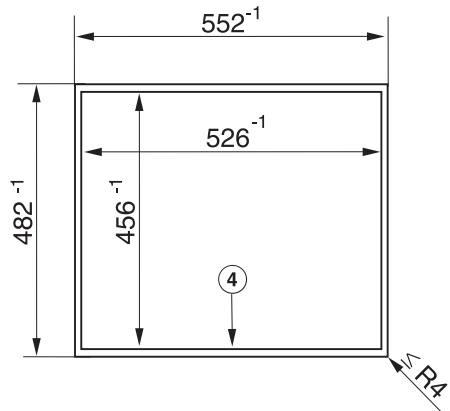
KM 6017



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung
- ④ Stufenfräsung

Eckenradius der ausgefrästen Arbeitsplatte

Ausschnittmaße der Naturstein-Arbeitsplatte



Flächenbündige Kochfelder

Eine flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfeldes geeignet ist.

Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Einbaumaße"), damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen werden kann. Ist das Kochfeld nach dem Einbau nicht von unten frei zugänglich, muss das Fugendichtungsmittel entfernt werden, damit das Kochfeld ausgebaut werden kann.

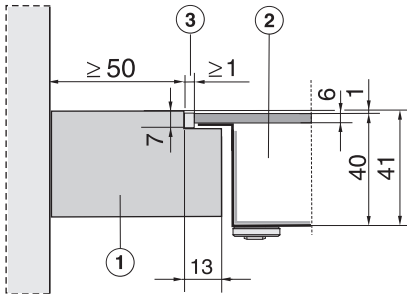
Das Kochfeld wird

- in eine entsprechend ausgefräste Naturstein-Arbeitsplatte direkt eingesetzt.
- im Ausschnitt von Massivholz / gefliesten Arbeitsplatten mit Holzleisten befestigt. Diese Leisten müssen bauseitig zur Verfügung gestellt werden und gehören nicht zum Lieferumfang.

Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Detailzeichnungen zum Arbeitsplattenausschnitt !

Arbeitsplattenausschnitt erstellen und Kochfeld einsetzen

Arbeitsplatte aus Naturstein



- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fuge

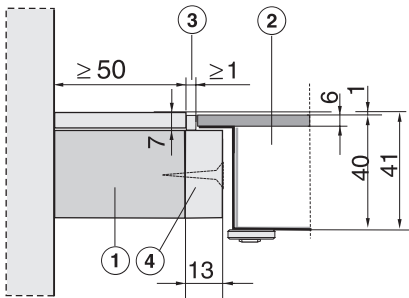
Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ variieren (min. 1 mm).

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend den Abbildungen.
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld ② an den Herd an (siehe Kapitel "Anschluss an den Herd / Schaltkasten").
- Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Verwenden Sie ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel und beachten Sie die Hinweise des Fugendichtungsmittel-Herstellers.

Flächenbündige Kochfelder

Massivholz / geflieste Arbeitsplatte



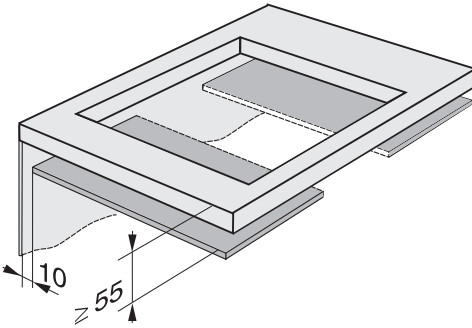
- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fugenbreite
- ④ Holzleisten 13 mm
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ variieren (min. 1 mm).

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend den Abbildungen.
- Befestigen Sie die Holzleiste ④ 7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld ② an den Herd an (siehe Kapitel "Anschluss an Herd / Schaltkasten").
- Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Beachten Sie die Hinweise des Silikon-Fugendichtungsmittel-Herstellers.

Verwenden Sie bei **Fliesen aus Naturstein** ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtung



Nach Einbau des Kochfeldes muss sichergestellt sein, dass die Unterseite des Gerätes nicht berührt werden kann.

Aus diesem Grund müssen eine Frontblende und ein Schutzboden angebracht werden, wenn

- das Gerät breiter als Backofen / Herd / Schaltkasten ist.
- das Gerät und der untergebaute Backofen / Herd / Schaltkasten versetzt eingebaut sind.

Der Mindestabstand ab Oberkante Arbeitsplatte zum Schutzboden muss 55 mm betragen.

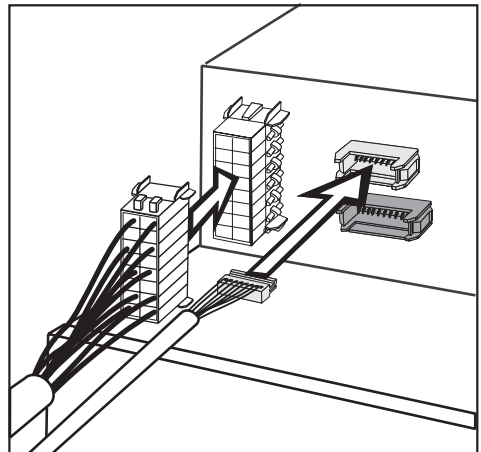
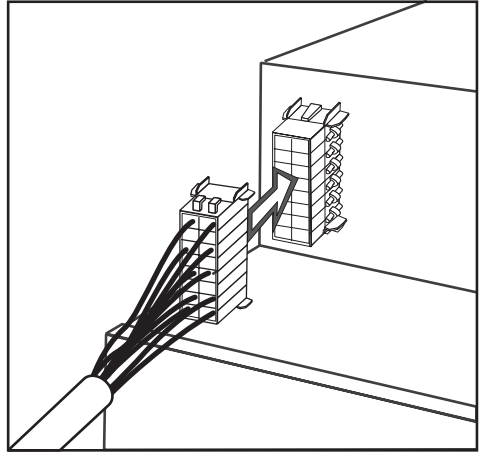
Zwischen Boden und Rückwand muss ein Luftspalt von 10 mm eingehalten werden.

Kochfeld anschließen

Die Anschlussleitung des Gerätes hat am Ende Steckergehäuse, die an den zugeordneten Herd/Schaltkasten gesteckt werden müssen.

Der Schutzleiterdraht wird im Steckergehäuse mitgeführt.

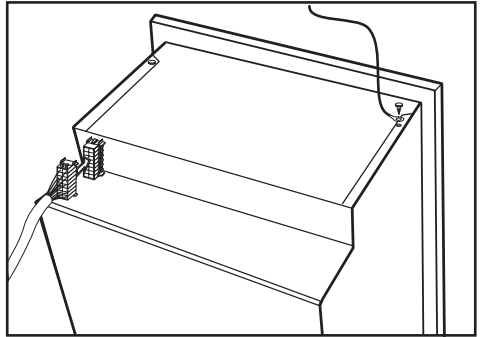
Der Herd/Schaltkasten verfügt über Steckbuchsen. Die Steckergehäuse und die Steckbuchsen sind so konstruiert, dass die Stecklage nicht verwechselt werden kann. Versuchen Sie nicht, die Stecker mit Gewalt einzustecken.



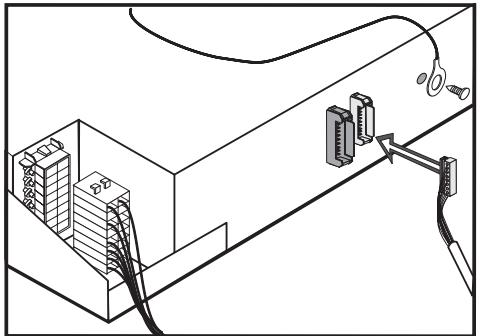
Kochfeld anschließen

Die EMV-Erde (EMV-Erde), die am Unterkasten des Kochfeldes (nicht bei jedem Modell) befestigt ist, muss mit dem Kabelschuh am Gerät verbunden werden.

Herd



Schaltkasten



Kochfeld anschließen

Der Anschluss des Gerätes an den Herd oder Schaltkasten darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Miele macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemäßen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Absicherung

siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Herd/ Schaltkasten.

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschlussdaten und Netz

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild des Herdes. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Trenneinrichtungen

Das Gerät muss durch **Trenneinrichtungen** allpolig vom Netz **abgeschaltet** werden können! (Im abgeschalteten Zustand muss ein **Kontaktabstand** von mindestens **3 mm** vorhanden sein.) Die Trenneinrichtungen sind Überstromschutzorgane und Schutzschalter.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, gehen Sie je nach Installation in der Verteilung wie folgt vor:

- **Schmelzsicherungen**
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen. oder:
- **Sicherungs-Schraubautomaten**
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt. oder:
- **Einbau-Sicherungsautomaten**
(Leitungs-Schutzschalter, mindestens Typ B oder C!):
Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen. oder:
- **FI-Schutzschalter**
(Fehlerstrom-Schutzschalter)
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Kundendienst, Typenschild, Garantie

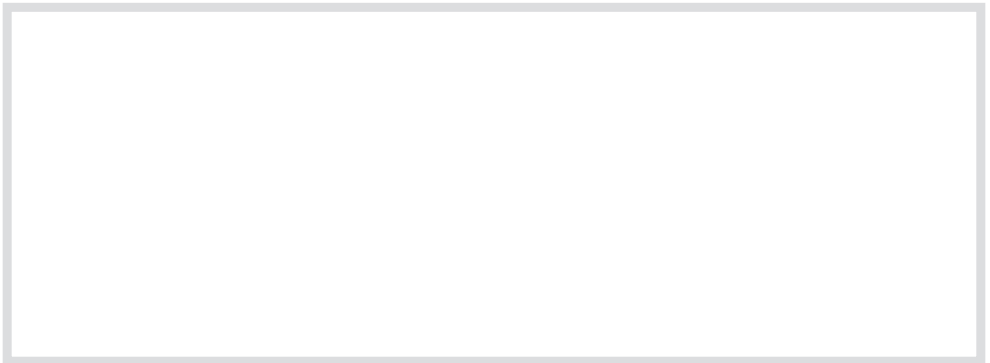
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.

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

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobilfunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-30

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland

0180 5252100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

*0,14 € pro Minute

aus dem Festnetz,

Mobilfunkgebühren

max. 0,42 € pro Minute

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobilfunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-45

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr