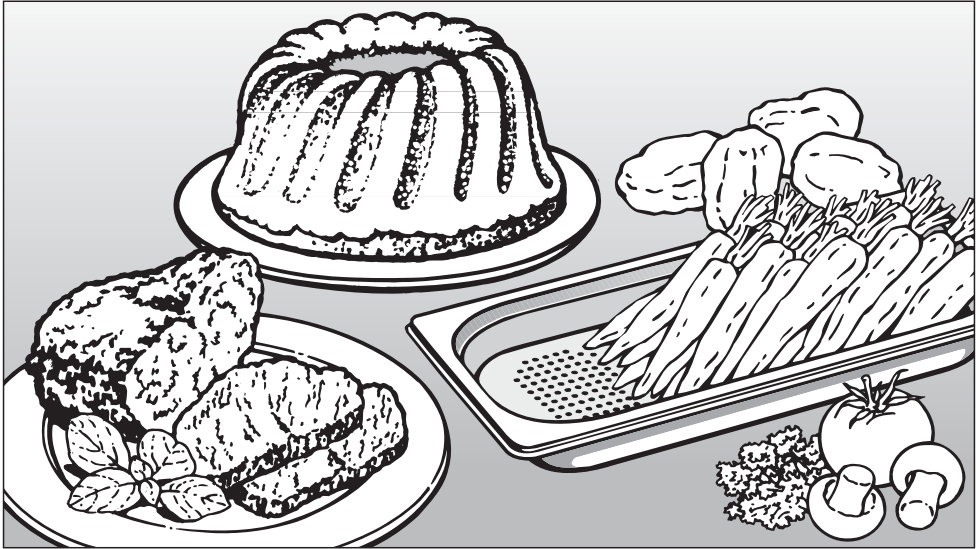


Gebrauchsanweisung



Combi-Dampfgarer DGC 5080 XL

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme.

Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

de - DE

M.-Nr. 09 149 810

Sicherheitshinweise und Warnungen	6
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	11
Gerätebeschreibung	12
Geräteansicht	12
Mitgeliefertes Zubehör	14
Display / Sensortasten	16
Display	17
Funktionsbeschreibung	18
Blende	18
Frischwasserbehälter	18
Kondensatbehälter	18
Fettfilter	18
Speisethermometer	18
Temperatur / Kerntemperatur	19
Dauer (Garzeit)	19
Feuchte	19
Geräusche	19
Aufheizphase	20
Dampfreduktion	20
Warmhalten	20
Garraumbeleuchtung	21
Vor dem ersten Benutzen	22
Gerät in Betrieb nehmen	22
Erste Reinigung	24
Siedetemperatur anpassen	25
Gerät aufheizen	25
Betriebsarten	26
Bedienprinzip	29
Wasserbehälter füllen	29
Betriebsart wählen	29
Temperatur / Kerntemperatur einstellen	29
Dauer einstellen	30
Feuchte einstellen	30
Nach Ablauf der Dauer	30
Spülen	30
Nach dem Benutzen	31

Inhalt

Bedienung	32
Während des Betriebes	32
Betrieb unterbrechen	32
Ändern	32
Speichern	33
Wassermangel	33
Dampfgaren-Universal / Auftauen	34
Combigaren	35
Heißluft Plus / Ober-Unterhitze / Oberhitze / Unterhitze / Grill / Umluftgrillen / Intensivbacken / Kuchen Spezial	37
Menügaren	38
Erhitzen	39
Eigene Programme	40
Zusatzfunktionen	42
Startzeit / Ende	42
Kurzzeit	43
Beleuchtung	44
Inbetriebnahmesperre	44
Einstellungen	45
Sprache 	45
Tageszeit	45
Beleuchtung	46
Hauptmenü ändern	46
Aufheizphase	46
Start	46
Dampfreduktion	46
Warmhalten	47
Automatisches Spülen	47
Vorschlagstemperaturen	47
Wasserhärte	47
Display	47
Lautstärke	47
Sicherheit	48
Einheiten	48
Miele@home	48
Händler	49
Werkeinstellung	49

Angaben für Prüfinstitute	50
Reinigung und Pflege	52
Gerätefront	53
Zubehör	54
Universalblech, Combirost, Aufnahmegitter	54
Garbehälter	54
Speisethermometer	54
Fettfilter	55
Bodensieb	55
Wasserbehälter	55
Garraum	56
PerfectClean	58
Pflege	59
Einweichen	59
Trocknen	59
Spülen	59
Entkalken	60
Aufnahmegitter herausnehmen	62
Gerätetür	62
Was tun, wenn ...?	67
Nachkaufbares Zubehör	73
Garbehälter	73
Sonstiges	75
Reinigungs- und Pflegemittel	77
Miele@home	78
Technische Daten	80
Hinweis zum Elektroanschluss	80
Energie-Effizienzklasse	80
Kundendienst, Typenschild, Garantie	81

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Combi-Dampfgarer 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 Combi-Dampfgarer in Betrieb nehmen.

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Combi-Dampfgarer ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen verwendet zu werden.
- ▶ Benutzen Sie den Combi-Dampfgarer ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen für die in der Gebrauchsanweisung und den Anwendungshinweisen beschriebenen Anwendungsarten. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Miele haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- ▶ Der Combi-Dampfgarer ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Combi-Dampfgarer sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Kinder im Haushalt

- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt einschalten können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Combi-Dampfgarers aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Combi-Dampfgarer ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Combi-Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen oder reinigen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen oder reinigen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Handhabung erkennen und verstehen können.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Gerätetür öffnen, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Gerätetür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.
- ▶ Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

Technische Sicherheit

- ▶ Kontrollieren Sie den Combi-Dampfgarer vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigtes Gerät kann Ihre Sicherheit gefährden.
- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Combi-Dampfgarers unbedingt die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Combi-Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Wird der Stecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektro-Fachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektro-Fachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht wurden.

► Benutzen Sie den Combi-Dampfgarer nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Combi-Dampfgarers. Eventuelles Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Combi-Dampfgarers.

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

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

► Ist die Netzanschlussleitung beschädigt, muss sie von einer Elektro-Fachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele Original Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet der Hersteller, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

► Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Gerät vom Netz getrennt sein. Es ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

- die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,
- die Schraub Sicherungen der Hausinstallation ganz herausgeschraubt sind,
- die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist.
Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

► Während der Garantiezeit darf eine Reparatur des Combi-Dampfgarers nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

► Der Anschluss des Combi-Dampfgarers an das Elektronetz darf nicht über Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel erfolgen, da sie nicht die nötige Sicherheit gewährleisten (z. B. Überhitzungsgefahr).

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Brandgefahr!
- ▶ Sollte sich heißes Fett oder Öl einmal entzünden, versuchen Sie keinesfalls, mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe einer Decke oder eines Feuerlöschers.
- ▶ Halten Sie bei den Betriebsarten "Grill groß", "Grill klein" und "Umluftgrill" die empfohlenen Grillzeiten ein. Zu lange Grillzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillgutes. Brandgefahr!
- ▶ Verwenden Sie die Betriebsarten "Grill groß", "Grill klein" und "Umluftgrill" nicht zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Brandgefahr! Verwenden Sie stattdessen "Heißluft plus" oder "Ober-Unterhitze".
- ▶ Zur Zubereitung von Lebensmitteln werden vielfach alkoholische Getränke verwendet. Der Alkohol verdampft durch die hohen Temperaturen. Beachten Sie, dass der Dampf sich unter ungünstigen Umständen an heißen Heizkörpern entzünden kann. Brandgefahr!
- ▶ Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt, und dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
- ▶ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum auf. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- ▶ Erhitzen Sie in diesem Gerät keine geschlossenen Konserven und kochen Sie keine Dosen ein. In den Behältern entsteht ein Überdruck, sie können platzen und den Garraum beschädigen. Darüber hinaus besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nie ohne Bodensieb, da grobe Speisereste den Wasserablauf und die Pumpe verstopfen können.
- ▶ Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, achten Sie darauf, dass es temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig ist. Anderes Kunststoffgeschirr könnte schmelzen, spröde oder brüchig werden.
- ▶ Verwenden Sie bei der Kombination Dampf/Heißluft keine Silikonbackformen, sie sind nicht dampffest.
- ▶ Stellen Sie keine Töpfe, Pfannen oder Garbehälter direkt auf den Garraumboden. Schieben Sie Bleche nicht direkt auf dem Garraumboden ein.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Legen Sie den Garraumboden keinesfalls mit Alufolie aus und verwenden Sie keinesfalls Verkleidungen aus Alufolie, die im Handel zum Schutz des Garraums vor Verschmutzungen angeboten werden. Sie verursachen einen Hitzestau, beeinflussen das Brat- und Backverhalten erheblich und blockieren den Dampftritt.

▶ Bewahren Sie das Speisethermometer nicht im Garraum auf, es könnte beim nächsten Aufheizen übersehen und dadurch beschädigt werden.

▶ Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen. Darüber hinaus würde sich die Lebensdauer des Gerätes verringern.

▶ Bewahren Sie keine fertigen Speisen im Garraum auf, und benutzen Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können. Dies könnte zur Korrosion des Gerätes führen.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Kombi-Dampfgarers benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht in der Gerätetür eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

▶ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt max. 10 kg.

▶ Nehmen Sie das Gerät nicht ohne Lampenabdeckung in Betrieb, da Dampf an spannungsführende Bauteile gelangen und einen Kurzschluss auslösen kann. Außerdem können elektrische Bauteile zerstört werden.

▶ Ist das Gerät hinter einer Möbeltür eingebaut, darf es nur bei geöffneter Möbeltür betrieben werden. Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn das Gerät vollständig ausgetrocknet ist.

Zubehör

▶ Verwenden Sie nur das spezielle Miele Speisethermometer. Soll das Speisethermometer ausgetauscht werden, ist ebenfalls ein original Miele Speisethermometer einzusetzen. Sie erhalten es im Miele Fachhandel oder im Miele Kundendienst.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht wurden.

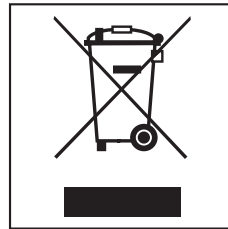
Entsorgung der Transportverpackung

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

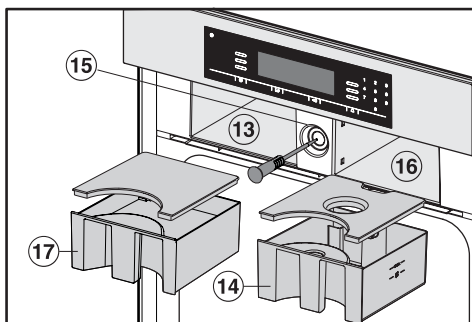
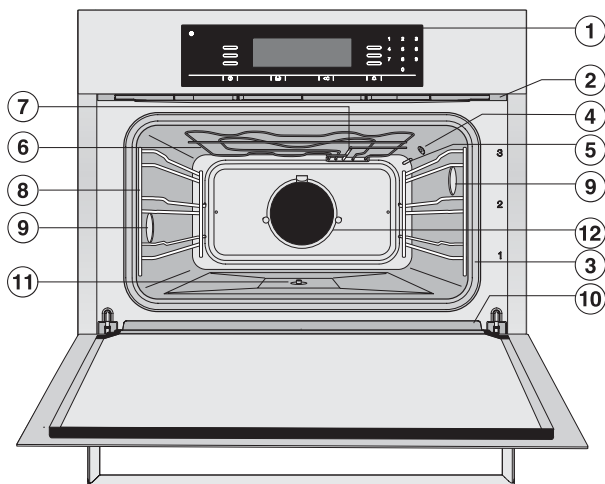
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr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

Gerätebeschreibung

Geräteansicht



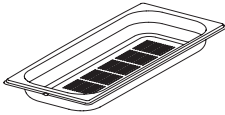
- ① Bedienfeld
 - ② Wrasenaustritt
 - ③ Türdichtung
 - ④ Feuchtesensor
 - ⑤ Temperaturfühler
 - ⑥ Oberhitze / Grillheizkörper
 - ⑦ Empfangsantenne für das kabellose Speisethermometer
 - ⑧ Aufnahmegitter mit 3 Einschubebenen
 - ⑨ Garraumbeleuchtung
 - ⑩ Auffangrinne
 - ⑪ Ablauf
 - ⑫ Fettfilter
-
- ⑬ Einschubfach für Kondensatbehälter
 - ⑭ Frischwasserbehälter
 - ⑮ Aufbewahrung für das kabellose Speisethermometer
 - ⑯ Einschubfach für Frischwasserbehälter
 - ⑰ Kondensatbehälter

Gerätebeschreibung

Mitgeliefertes Zubehör

Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

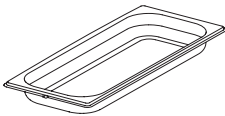
DGGL 20



1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,4 l / Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

- wird zwischen den Streben einer Einschubebene in die Aufnahme­gitter eingeschoben -

DGG 20



1 ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,4 l / Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

- wird zwischen den Streben einer Einschubebene in die Aufnahme­gitter eingeschoben -

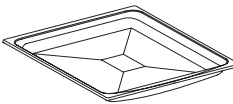
DGGL 12



1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 5,4 l / Nutzinhalt 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (BxTxH)

- wird zwischen den Streben einer Einschubebene in die Aufnahme­gitter eingeschoben -

Universalblech



1 Universalblech

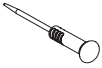
- wird zwischen den Streben einer Einschubebene in die Aufnahme­gitter eingeschoben -

Combirost



- wird zwischen den Streben einer Einschubebene in die Aufnahme­gitter eingeschoben -

Speisethermometer



Zum gradgenauen Braten
Misst die Temperatur im Inneren des Fleisches (Kerntemperatur)

Entkalkertabletten

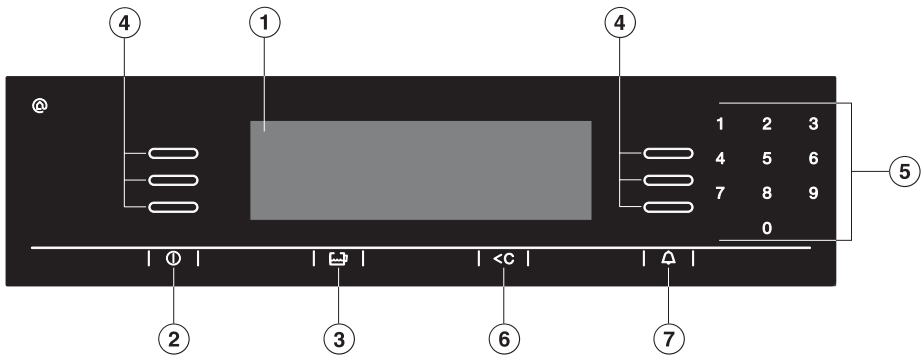
Zum Entkalken des Gerätes

Miele-Kochbuch "Garen mit dem Combi-Dampfgarer"

Kochen und Genießen mit Miele
Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

Gerätebeschreibung

Display / Sensortasten
















Die Bedienung des Gerätes erfolgt über das Display ① und die elektronischen Sensortasten ② - ⑦, die neben und unter dem Display angeordnet sind. Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Sie können die Lautstärke des Tastentons im Menü Einstellungen ändern (siehe Kapitel "Einstellungen / Lautstärke").

	Taste	Funktion
②	⓪	Ein- und Ausschalten des Gerätes.
③	☐	Öffnen/Schließen der Blende
④	▭	"Blättern" im Menü. Anwahl der jeweils im Display daneben angezeigten Menüpunkte oder Werte. (Die Tasten leuchten, wenn eine Anwahl möglich ist).
⑤	0, 1, 2, ...	Eingabe von Temperaturen. Eingabe von Zeiten. (Die Tasten leuchten, wenn Eingaben möglich bzw. erforderlich sind).
⑥	<C	Zurückschalten auf die vorherige Ebene. Löschen der letzten Eingabe.
⑦	⏰	Ein- und Ausschalten des Kurzzeitweckers. Anwahl der Kurzzeit.


Display

Im Display erscheinen zusätzlich zum Text Symbole:

Symbol	Bedeutung
●	Erscheint mit einem Menüpunkt oder einer Aufforderung, z. B. "weiter", und ist einer Sensortaste zugeordnet. Sie wählen den gewünschten Punkt durch Berühren der direkt danebenliegenden Sensortaste.
 	Es können maximal 3 Auswahlmöglichkeiten angezeigt werden. Sind mehr Zeilen vorhanden, erscheinen diese Pfeile.
- - - -	Nach der letzten Auswahlmöglichkeit wird eine gestrichelte Linie angezeigt. Danach erscheint der Anfang der Liste.
+ / -	Eingabe von Temperaturen. Eingabe von Zeiten. (erscheinen nur, wenn Eingaben möglich bzw. erforderlich sind).
✓	Die aktuelle gewählte Einstellung ist durch diesen Haken gekennzeichnet.
	Aufheizphase
	Abkühlphase
	Kerntemperatur
	Wasserstand im Wasserbehälter: voll
	halbvoll
	wenig Wasser.
	Startzeit
	Vorgang beendet
	Spülen
	Inbetriebnahmesperre wurde auf "zulassen" geändert: aus = Bedienung möglich
	ein = Bedienung nicht möglich.

Funktionsbeschreibung

Blende

Hinter der Blende befinden sich Frischwasserbehälter, Kondensatbehälter und Speisethermometer. Die Blende wird durch Berühren der Sensortaste  geöffnet und geschlossen.

Die Blende ist mit einem Klemmschutz ausgerüstet. Trifft sie beim Öffnen/Schließen auf einen Widerstand, wird der Vorgang abgebrochen. Berühren Sie beim Öffnen und Schließen der Blende trotzdem nicht den Griff der Gerätetür!

Frischwasserbehälter

Die maximale Füllmenge beträgt 1,2 Liter, die minimale 1,0 Liter. Innen und außen am Wasserbehälter befinden sich Markierungen. Die obere Markierung darf keinesfalls überschritten werden!

Die max. Füllmenge reicht bei 100 °C für einen Garvorgang von ca. 2 Stunden, die min. Füllmenge für ca. 30 Minuten, wenn die Tür nicht geöffnet wird.

Der Wasserstand im Wasserbehälter wird im Display durch ein Symbol dargestellt.

Kondensatbehälter

Das Gerät pumpt das bei einem Dampfgar-Vorgang entstehende Kondensat in den Kondensatbehälter. Die maximale Füllmenge beträgt 1,2 Liter.

Fettfilter

Der Fettfilter muss bei jedem Bratvorgang eingesetzt sein. Beim Dampfbacken sollte er entfernt werden.

Beim Backen muss er entfernt werden, da das Gebäck sonst eine unterschiedliche Bräunung aufweisen kann (Ausnahme: Pflaumenkuchen, üppig belegte Pizza).

Speisethermometer

Das Speisethermometer misst die Temperatur im Inneren des Gargutes, die Kerntemperatur. Mit dem Speisethermometer können Sie Garvorgänge temperaturgenau überwachen.

Alle Informationen zum Gebrauch entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Heft "Anwendungshinweise".

Temperatur / Kerntemperatur

Einigen Betriebsarten ist eine Vorschlagstemperatur zugeordnet und ggf. für das Speisethermometer eine Kerntemperatur voreingestellt. Sie können die Vorschlagstemperatur innerhalb eines bestimmten Bereichs (siehe Kapitel "Betriebsarten") für einen einzelnen Garvorgang oder dauerhaft (siehe Kapitel "Einstellungen") ändern. Sie können die Kerntemperatur innerhalb des vom Gerät vorgegebenen Bereichs für einen einzelnen Garvorgang bzw. Garschritt ändern.

Dauer (Garzeit)

Abhängig von der Betriebsart können Sie eine Dauer zwischen 1 Minute und 6, 10 oder 12 Stunden einstellen. Bei den Automatic- und Pflegeprogrammen und Menügaren ist die Dauer werkseitig eingestellt, sie kann nicht geändert werden.

Bei Betriebsarten und Programmen mit reinem Dampfbetrieb beginnt die Dauer erst bei Erreichen der eingestellten Temperatur abzulaufen, bei allen anderen Betriebsarten/Programmen sofort.

Feuchte

Die Betriebsarten Combigaren und Erhitzen arbeiten mit einer Kombination aus Heißluft und Feuchte. Sie können die Feuchte innerhalb des vom Gerät vorgegebenen Bereichs für einen einzelnen Garvorgang bzw. Garschritt ändern.

Geräusche

Nach Einschalten des Gerätes, während des Betriebes und nach Ausschalten ist ein Geräusch (Brummen) zu hören. Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, hören Sie ein Gebläsegeräusch.

Funktionsbeschreibung

Aufheizphase

Während das Gerät auf eingestellte Temperatur aufheizt, wird im Display die ansteigende Garraumtemperatur und "Aufheizphase" angezeigt (Ausnahme: Automatic, Menügaren, Erhitzen, Pflege).

Dampfgaren

Beim Dampfgaren ist die Dauer der Aufheizphase abhängig von der Lebensmittelmenge und -temperatur. Im Allgemeinen beträgt die Aufheizphase ca. 7 Minuten. Bei der Zubereitung gekühlter oder gefrorener Lebensmittel verlängert sie sich.

Dampfreduktion

bei Dampfgaren

Wird mit einer Temperatur von mehr als 75 °C gegart, schaltet nach Ende des Garvorgangs automatisch die Dampfreduktion ein. Die Funktion bewirkt, dass beim Öffnen der Tür nicht so viel Dampf entweicht. Im Display erscheint "Dampfreduktion" zusätzlich zu "Vorgang beendet".

Die Funktion kann ausgeschaltet werden (siehe Kapitel "Einstellungen / Dampfreduktion").

Warmhalten

bei Dampfgaren

Wird das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs nicht ausgeschaltet, wechselt es nach einiger Zeit automatisch in die Warmhaltefunktion. Die Lebensmittel werden bei einer Temperatur von 70 ° maximal 15 Minuten warm gehalten.

Die Funktion kann ausgeschaltet werden (siehe Kapitel "Einstellungen / Warmhalten").

Beachten Sie, dass empfindliche Speisen, besonders Fisch, beim Warmhalten nachgaren können.

Garraumbeleuchtung

Das Gerät ist werkseitig so eingestellt, dass sich die Garraumbeleuchtung aus Energiespargründen nach dem Starten ausschaltet.

Sie können die Garraumbeleuchtung während des Betriebes kurzfristig einschalten, indem Sie eine nicht aktive Sensortaste links oder rechts neben dem Display berühren. Soll der Garraum während des Betriebes dauerhaft beleuchtet sein, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen / Beleuchtung").

Bleibt die Tür nach Ende eines Garvorgangs geöffnet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung nach 5 Minuten automatisch aus. Sie können sie zum Reinigen des Garraums einschalten (siehe Kapitel "Zusatzfunktionen / Beleuchtung").

Die Garraumbeleuchtung gibt Wärme ab. Wenn Sie mit Temperaturen von unter 60 °C arbeiten, wählen Sie die Einstellung "ein für 15 Sekunden".

Ausführliche Informationen zur praktischen Handhabung sowie Tipps und Tricks zum Umgang mit Ihrem Gerät entnehmen Sie bitte den beiliegenden Heften "Anwendungshinweise" und "Automatikprogramme".

Vor dem ersten Benutzen

Gerät in Betrieb nehmen

Wenn das Gerät ans Netz angeschlossen wird, schaltet es sich automatisch ein.

Im Display erscheint die Begrüßung "Miele - Willkommen", anschließend werden einige Grundeinstellungen abgefragt, die Sie für die Inbetriebnahme des Gerätes benötigen.


Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Spracheinstellung

Nach der Begrüßung erscheint die Aufforderung zur Spracheinstellung:

- Berühren Sie so lange eine der Sensortasten neben den Pfeilen, bis die gewünschte Sprache im Display steht.
- Berühren Sie die Sensortaste links neben der gewünschten Sprache.

Die Auswahl wird durch einen ✓ angezeigt.

Haben Sie aus Versehen eine Sprache gewählt, die Sie nicht verstehen, können Sie sich am Symbol  orientieren, um wieder in das Untermenü Sprache zu gelangen.

- Berühren Sie zur Bestätigung die Sensortaste neben "OK" (unten rechts neben dem Display).

Zeitformat

Die Abfrage zum Zeitformat erscheint. Ab Werk ist ein 24-Stunden-Rhythmus eingestellt.

- Berühren Sie die Sensortaste neben dem gewünschten Zeitformat.
- Berühren Sie zur Bestätigung die Sensortaste neben "OK".

Tageszeit

Anschließend werden Sie aufgefordert, die Tageszeit einzustellen.

Sie können hierfür die Sensortasten neben **+** und **-** oder die Ziffer-Sensortasten benutzen.

Geben Sie die Tageszeit mit 4 Ziffern ein, z. B. morgens 9 Uhr 10 Minuten = 09:10.

- Geben Sie die Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie mit "OK".

Tageszeitanzeige

Danach erscheint die Abfrage, ob die Tageszeit angezeigt werden soll:

ein = die Tageszeit wird immer angezeigt

ein für 60 Sekunden = die Tageszeit wird nach Ausschalten des Gerätes für 60 Sekunden angezeigt

keine Anzeige = die Tageszeit wird nur bei eingeschaltetem Gerät angezeigt

- Wählen Sie die gewünschte Einstellung.

Nach der Bestätigung mit "OK" erscheinen

- der Hinweis, dass dieses Gerät für das Miele@home System vorgerüstet ist.
- der Hinweis, dass die Inbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen wurde.

- Bestätigen Sie jeweils mit "OK".

Nach der Bestätigung des letzten Hinweises ist das Gerät betriebsbereit.

Vor dem ersten Benutzen

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

Das Gerät wird im Werk einer Funktionsprüfung unterzogen, daher kann beim Transport u. U. Restwasser aus den Leitungen zurück in den Garraum laufen.

Erste Reinigung

Entfernen Sie evtl. angebrachte Schutzfolien.

Wasserbehälter

Nehmen Sie die Wasserbehälter aus dem Gerät und spülen Sie sie von Hand oder in der Spülmaschine.

Zubehör / Garraum

Entnehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie.

Die Garbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Universalblech und Combirost sind PerfectClean beschichtet und dürfen nur von Hand gereinigt werden. Beachten Sie dazu das Kapitel "PerfectClean".

Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch, um Staub und eventuell vorhandene Verpackungsreste zu entfernen.

Siedetemperatur anpassen

Nehmen Sie das Gerät mit der Betriebsart Dampfgaren / Universal (100 °C) für 15 Minuten in Betrieb. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Bedienprinzip" beschrieben.

Durch diesen Vorgang wird das Gerät an die Siedetemperatur des Wassers angepasst, die je nach Höhenlage des Aufstellortes variiert, und die Wasser führenden Teile werden durchgespült.

Bei diesem Vorgang tritt mehr Dampf als gewöhnlich aus.

Nach einem **Umzug** muss das Gerät an die geänderte Siedetemperatur des Wassers angepasst werden, wenn sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet. Führen Sie dazu einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege / Pflege / Entkalken").

Gerät aufheizen






Um den Ringheizkörper zu entfetten, heizen Sie das leere Gerät mit der Betriebsart Heißluft plus 200 °C für 30 Minuten auf. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Bedienung" beschrieben.








Es kommt zur Geruchsbildung, wenn der Heizkörper das erste Mal aufgeheizt wird.

Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach einiger Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche.







Betriebsarten

Die gesamte Nutzenvielfalt der folgenden Betriebsarten sowie Tipps und Tricks zum Umgang mit Ihrem Gerät entnehmen Sie bitte den beiliegenden Heften "Anwendungshinweise" und "Automatikprogramme".

Betriebsart / Menü	Vorschlags- temperatur	Einstellbarer Temperaturbereich
Combigaren		
 Heißluft Plus Zum Braten und Backen	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Ober-Unterhitze Zum Braten und Backen	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Grill	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
Dampfgaren		
 Universal Garen aller Lebensmittel, Einkochen, Entsaften, Spezialanwendungen	°C 100 °F 212	°C 40 - 100 °F 105 - 212
Menüegaren Gleichzeitiges Garen verschiedener Lebensmittel	-	-
 Heißluft plus Zum Backen auf mehreren Ebenen	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 Ober-Unterhitze Zum Backen traditioneller Rezepte und Zubereiten von Soufflés	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 Oberhitze Zum Nachbacken der Oberseite, Gratinieren, Aufläufe überbacken, Baumkuchen backen	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437

Betriebsart / Menü	Vorschlags- temperatur	Einstellbarer Temperaturbereich
 Unterhitze Zum Ende der Backzeit wählen, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437
 Grill groß Zum Grillen von flachem Grillgut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
 Grill klein zum Grillen von flachem Grillgut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
 Umluftgrillen Umluftgrill zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Geflügel, Rollbraten	°C 170 °F 338	°C 50 - 225 °F 120 - 437
 Intensivbacken Zum Backen von Kuchen mit feuchten Belag	°C 150 °F 302	°C 50 - 225 °F 120 - 437
 Automatic Die Auswahlliste der verfügbaren Automatikprogramme wird aufgerufen	-	-
Eigene Programme Erstellen und speichern von Gargvorgängen	-	-
 Erhitzen Zum schonenden Erhitzen bereits gegarter Lebensmittel	°C 130 °F 265	°C 120 - 140 °F 250 - 285


Betriebsarten

Betriebsart / Menü	Vorschlags- temperatur	Einstellbarer Temperaturbereich						
 Auftauen Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten	°C 60 °F 140	°C 50 - 60 °F 120 - 140						
 Kuchen Spezial Für Rührteige	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437						
 Beleuchtung	-	-						
Pflege <table border="1" data-bbox="213 560 594 743"> <tr> <td data-bbox="213 560 594 600">Einweichen</td> <td data-bbox="594 502 785 743" rowspan="4"></td> <td data-bbox="785 502 1049 743" rowspan="4"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="213 600 594 647">Trocknen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="213 647 594 695">  Entkalken </td> </tr> <tr> <td data-bbox="213 695 594 743">Spülen</td> </tr> </table>	Einweichen			Trocknen	 Entkalken	Spülen	-	-
Einweichen								
Trocknen								
 Entkalken								
Spülen								
Einstellungen Ändern der werkseitigen Einstellungen	-	-						


Prüfen Sie vor jedem Garvorgang, ob das Bodensieb richtig eingesetzt ist, da grobe Speisereste den Wasserablauf verstopfen können.

Wasserbehälter füllen


Berühren Sie beim Öffnen und Schließen der Blende nicht den Griff der Gerätetür! Klemmgefahr!

- Berühren Sie die Sensortaste , um die Blende zu öffnen.
- Entnehmen Sie den Frischwasserbehälter (rechts), und füllen Sie ihn mindestens bis zur "min" Markierung.

Verwenden Sie **nur kaltes Leitungswasser** (unter 20 °C) und keinesfalls destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

- Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät.
- Berühren Sie die Sensortaste , um die Blende zu schließen.

Betriebsart wählen

- Schalten Sie das Gerät ein .
- Wird die gewünschte Betriebsart nicht angezeigt, berühren Sie eine der beleuchteten Sensortasten neben den Pfeilen rechts im Display, bis die Betriebsart erscheint.
- Wählen Sie die Betriebsart durch Berühren der daneben liegenden Sensortaste.

Temperatur / Kerntemperatur einstellen

- Möchten Sie mit der Vorschlagstemperatur arbeiten, bestätigen Sie mit "OK", möchten Sie die Temperatur ändern, geben Sie mit **- / +** oder über die Ziffer-Sensortasten die gewünschte Temperatur ein und bestätigen mit "OK".

Bedienprinzip

Dauer einstellen

- Geben Sie mit **+/-** oder über die Ziffer-Sensortasten die gewünschte Dauer ein, und bestätigen mit "OK".
Wird die Dauer mit den Ziffer-Sensortasten eingegeben, muss sie in Stunden und Minuten eingegeben werden, wenn sie mehr als 59 Minuten beträgt.
Beispiel: Dauer 80 Minuten = 1:20.

Feuchte einstellen

(bei Combigaren und Erhitzen)

- Geben Sie mit **+/-** oder über die Ziffer-Sensortasten die gewünschte Feuchte ein.

Nach Ablauf der Dauer

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signal und im Display erscheint "Vorgang beendet".

Bei einigen Betriebsarten erscheint zusätzlich "Dampfreduktion". Warten Sie, bis "Dampfreduktion" erloschen ist, bevor Sie die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel entnehmen.

- Schalten Sie das Gerät aus.

Achten Sie beim Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt und dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Spülen

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, erscheint nach einem Garvorgang mit Dampf "Gerät wird gespült" im Display. Führen Sie diesen Vorgang auf jeden Fall durch, um eventuell vorhandene Lebensmittelreste aus dem System zu spülen. Folgen Sie dabei den Hinweisen im Display.

Nach dem Benutzen

- Entnehmen und entleeren Sie die Wasserbehälter. Drücken Sie die Wasserbehälter beim Entnehmen leicht nach oben.
- Reinigen und trocknen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.

Schließen Sie die Gerätetür erst nach vollständigem Austrocknen.

Bedienung

Während des Betriebes

Betrieb unterbrechen

Der Betrieb wird unterbrochen, wenn Sie die Tür öffnen. Die Beheizung wird ausgeschaltet, die Restzeit gespeichert.

Betriebsarten mit Dampf:

Beim Öffnen der Tür tritt Dampf aus. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.

Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt und dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Betrieb wird fortgesetzt, wenn Sie die Tür schließen.

Bei Betriebsarten mit Dampf kommt es nach dem Schließen der Tür zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann.

Ändern

- Wählen Sie "ändern".
- Wählen Sie den gewünschten Punkt, z. B. "Temperatur", und nehmen Sie die Änderung vor.
- Bestätigen Sie mit "OK".

Speichern

Sie können einen laufenden Garvorgang so speichern, dass Sie ihn anschließend im Menü Eigene Programme abrufen können.

- Wählen Sie "ändern".
- Berühren Sie so oft eine Sensortaste neben den Pfeilen, bis "speichern unter" erscheint.
- Wählen Sie "speichern unter".

Im Display erscheint eine Zusammenfassung.

- Bestätigen Sie mit "weiter".
- Gehen Sie anschließend vor wie im Kapitel "Eigene Programme" unter "Speichern" beschrieben.

Wassermangel

Tritt während des Betriebes Wassermangel auf, ertönt ein Signal und im Display erscheint die Aufforderung, Frischwasser einzufüllen.

- Entnehmen Sie den Wasserbehälter und füllen Sie Wasser nach.
- Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät.

Der Betrieb wird fortgesetzt.

Dampfgaren-Universal / Auftauen

- Füllen Sie den Wasserbehälter und schieben Sie ihn ein.
- Geben Sie das Lebensmittel in das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie die Betriebsart.
- Bestätigen Sie die Vorschlagstemperatur mit "OK" oder geben Sie die gewünschte Temperatur ein und bestätigen sie.
- Geben Sie die gewünschte Dauer ein und bestätigen Sie mit "OK".

Das Gerät startet automatisch nach Bestätigung der Dauer.

Nur bei Dampfgaren:

Wird das Gerät nach Ende des Garvorgangs nicht ausgeschaltet, startet die Warmhaltefunktion.

Combigaren

Die Betriebsart Combigaren arbeitet mit einer Kombination aus Hitze und Dampf. Bis zu sechs Garschritte können zu einem Garvorgang kombiniert werden. Für jeden Garschritt können individuell Temperatur, Feuchte und Dauer bzw. Kerntemperatur eingegeben werden.

Der Ablauf des Garvorgangs erfolgt in der Reihenfolge in welcher die einzelnen Schritte eingegeben wurden.

Bei der Betriebsart "Combigaren / Grill" kann das Speisethermometer nicht eingesetzt werden.

Als Beispiel ist nachfolgend ein Garvorgang mit 3 Schritten aufgeführt.

- Füllen Sie den Wasserbehälter und schieben Sie ihn ein.
- Schalten Sie das Gerät ein ①.
- Stecken Sie ggf. das Speisethermometer in das Gargut, und geben Sie das Gargut in den Garraum.
Schieben Sie das Universalblech in die unterste Einschubebene, falls das Gargut auf dem Rost gegart wird.
- Wählen Sie "Combigaren".
- Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart.

Garschritt 1

- Stellen Sie die Temperatur ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Stellen Sie die Feuchte ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Wählen Sie "Dauer" oder "Kerntemperatur einstellen".
- Stellen Sie Dauer oder Kerntemperatur ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Wählen Sie "weiteren Garschritt hinzufügen".

Garschritt 2

- Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart.
- Stellen Sie die Temperatur ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Stellen Sie die Feuchte ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Wählen Sie "Dauer" oder "Kerntemperatur einstellen".
- Stellen Sie Dauer oder Kerntemperatur ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Wählen Sie "weiteren Garschritt hinzufügen".

Garschritt 3

- Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart.
- Stellen Sie die Temperatur ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Stellen Sie die Feuchte ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Wählen Sie "Dauer" oder "Kerntemperatur einstellen".
- Stellen Sie Dauer oder Kerntemperatur ein, und bestätigen Sie mit "weiter".
- Bestätigen Sie "Garschritte abschließen" mit "weiter".

Im Display wird eine Zusammenfassung der einzelnen Garschritte angezeigt. Möchten Sie keinen weiteren Garschritt hinzufügen, bestätigen Sie mit "weiter".

- Starten Sie den Garvorgang sofort oder geben Sie die Startzeit bzw. das Ende ein (siehe entsprechendes Kapitel).

Heißluft Plus / Ober-Unterhitze / Oberhitze / Unterhitze / Grill / Umluftgrillen / Intensivbacken / Kuchen Spezial

Der Fettfilter an der Rückwand muss beim Backen entfernt werden.

Ausnahme: wenn Sie Pflaumenkuchen oder eine üppig belegte Pizza backen, muss der Fettfilter eingesetzt sein.

Der Betrieb startet automatisch nach Bestätigen der (vor)eingestellten Temperatur.

Sie können eine Dauer zwischen 1 Minute und 12 Stunden eingeben. Wird eine Dauer eingegeben, beginnt sie mit dem Start abzulaufen.

Die Eingabe einer Dauer ist nicht unbedingt erforderlich. Wird keine Dauer eingegeben, schaltet das Gerät nach maximal 12 Stunden Betrieb automatisch aus.

Bei diesen Betriebsarten haben Sie die Möglichkeit einen Dampfstoß auszulösen (ändern/OK/Dampfstoß auslösen). Der Dampfstoß wird sofort nach Anwahl ausgelöst, die Dauer beträgt ca. 1 Minute. Die Anzahl der Dampfstöße ist nicht begrenzt.

- Entfernen Sie ggf. den Fettfilter an der Rückwand.
- Schalten Sie das Gerät ein ①.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Bestätigen Sie die voreingestellte Temperatur oder stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Kerntemperatur einstellen (nicht möglich bei den Betriebsarten Grill, Oberhitze, Unterhitze):
Berühren Sie die Sensortaste links neben "Kerntemperatur". Möchten Sie mit der Vorschlagstemperatur arbeiten, bestätigen Sie mit "OK", möchten Sie die Temperatur ändern, geben Sie mit **- / +** oder über die Ziffer-Sensortasten die gewünschte Temperatur ein und bestätigen mit "OK".
- Stellen Sie ggf. Dauer bzw. Ende oder Startzeit und Dauer ein.

Menü garen

Sie können bis zu drei Komponenten wählen, z. B. Fisch mit Beilage und Gemüse.

Die verschiedenen Komponenten können in beliebiger Reihenfolge gewählt werden. Das Gerät sortiert automatisch nach der Länge der Garzeit: das Lebensmittel mit der längsten Garzeit muss zuerst eingeschoben werden.

Das Programm Menü garen gart ausschließlich mit Dampf, d. h. Fleisch wird nicht gebräunt!

- Füllen Sie den Wasserbehälter und schieben Sie ihn ein.
- Schalten Sie das Gerät ein ①.
- Wählen Sie "Dampfgaren / Menü garen".
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel.

Abhängig vom Lebensmittel erfolgen nach der Auswahl Abfragen nach Größe und Gargrad.

- Wählen bzw. geben Sie die gewünschten Werte ein und bestätigen Sie ggf. mit "weiter".
- Wählen Sie "Weiteres Lebensmittel hinzufügen".
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel und gehen Sie weiter vor wie bei dem ersten Lebensmittel.
- Wiederholen Sie den Vorgang ggf. für das dritte Lebensmittel.

Nach Bestätigung von "Menü Garen starten" gibt das Gerät an, welches Lebensmittel eingeschoben werden soll. Nach Ablauf der Aufheizphase wird angezeigt, zu welchem Zeitpunkt das nächste Lebensmittel eingeschoben werden soll. Ist dieser Zeitpunkt erreicht, wird das Lebensmittel angegeben. Dieser Vorgang wiederholt sich ggf. für das dritte Lebensmittel.

Sie können auch Lebensmittel, die nicht aufgeführt sind, zu einem Menü zusammenstellen. Hinweise dazu finden Sie im Heft Anwendungshinweise, Kapitel "Menü garen".

Erhitzen

- Füllen Sie den Wasserbehälter und schieben Sie ihn ein.
- Schalten Sie das Gerät ein ①.
- Wählen Sie "Erhitzen".
- Bestätigen Sie die Vorschlagstemperatur mit "OK" oder geben Sie die gewünschte Temperatur ein und bestätigen sie.
- Bestätigen Sie die Feuchte mit "OK" oder geben Sie die gewünschte Feuchte ein und bestätigen sie.
- Geben Sie die gewünschte Dauer ein und bestätigen Sie mit "OK".

Eigene Programme

Sie können bis zu 25 Garvorgänge mit je maximal 6 Gar-schritten mit einer eigenen Bezeichnung im Menü Eigene Pro-gramme speichern. Alle unter "Eigene Programme" aufgeführ-ten Betriebsarten können miteinander kombiniert werden.

Wurde noch kein eigenes Programm gespeichert, erscheinen nur die Betriebsarten.

Wurden bereits eigene Programme gespeichert, erscheint fol-gende Auswahlliste:

auswählen

Eigene Programme können aufgerufen und gestartet werden.

erstellen

Eigene Programme können erstellt werden.

ändern

Bestehende Programme werden angezeigt und können ge-ändert werden.

löschen

Bestehende Programme können gelöscht werden.

ins Hauptmenü

Sie können bis zu drei bestehende Programme ins Hauptme-nü einfügen.

Beachten Sie bei der Zusammenstellung folgendes:
bei den Betriebsarten Universalgaren und Combigaren mit 100 °C/100 % Feuchte kann nur Dampf entwickelt werden, wenn die Garraumtemperatur 100 °C beträgt. Liegt die Gar-raumtemperatur wegen eines vorhergehenden Schrittes darü-ber, heizt das Gerät nicht, bis die Temperatur auf 100 °C ge-fallen ist.

Erstellen

- Wählen Sie "Eigene Programme".
- Wählen Sie ggf. "erstellen".
- Wählen Sie die Betriebsart.
- Nehmen Sie wie gewohnt die Einstellungen vor und bestätigen Sie mit "weiter".

Es erscheint eine Zusammenfassung. Sie können einen weiteren Garschritt hinzufügen oder nach Bestätigung von "weiter" den Garvorgang speichern.

Speichern

Der Vorgang kann unter dem vom Gerät vorgegebenen Namen gespeichert werden, z. B. "Gericht 1", unter einem von Ihnen gewählten Namen, z. B. "Minestrone" oder einer Kombination aus beidem, z. B. "Gericht 1 Minestrone".

Mit den Sensortasten links und rechts neben dem Alphabet markieren Sie den gewünschten Buchstaben, mit "Zeichen wählen" bestätigen Sie. Die Groß- und Kleinschreibung erfolgt automatisch. Schließen Sie den Vorgang mit "Name bestätigen" ab.

Zusatzfunktionen

Startzeit / Ende

Sie können den Start auf einen späteren Zeitpunkt verschieben. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ein. Bei "Menügarer" und "Pflege" ist dies nicht möglich.

Mit "Startzeit" bestimmen Sie die Tageszeit, zu welcher der Garvorgang beginnen soll. Mit "Ende" bestimmen Sie die Tageszeit, zu welcher der Garvorgang beendet sein soll.

Sie können diese Funktion nicht nutzen, wenn der Garraum zu warm ist, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Gargutes und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Hefeteig kann übergehen und Backpulver kann seine Triebkraft verlieren so dass das Gebäck nicht gleichmäßig aufgeht und zu fest wird. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.

Einstellen

- Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, wählen Sie "Startzeit" oder "Ende" und geben Sie die Tageszeit ein, zu der der Garvorgang starten bzw. enden soll.
- Bestätigen Sie mit "OK".

Löschen

- Wählen Sie "ändern".
- Wählen Sie "Startzeit" oder "Ende".
- Berühren Sie <C.
- Bestätigen Sie mit "OK".

Kurzzeit

Sie können zum Überwachen separater Vorgänge eine Kurzzeit einstellen.

Die Kurzzeit kann auch während eines ablaufenden Garvorgangs genutzt werden.

Es kann eine Zeit zwischen 1 Sekunde und 9 Stunden 59 Minuten, 59 Sekunden eingestellt werden.

Eine Kurzzeit bis 10 Minuten wird in Min:Sek angezeigt, eine Kurzzeit ab 10 Minuten in Std:Min.

Die Kurzzeit muss in Minuten und Sekunden bzw. Stunden, Minuten und Sekunden eingegeben werden.

Beispiel: 8 Minuten = -:8:00.

Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signal. Sie schalten den Kurzzeitwecker aus, indem Sie "<C" berühren. Wird der Kurzzeitwecker nicht ausgeschaltet, läuft er sekundenweise aufwärts und das Symbol Δ im Display blinkt. So können Sie erkennen, wieviel Zeit seit Ablauf der Kurzzeit vergangen ist.

Einstellen

- Berühren Sie die Sensortaste Δ .
- Geben Sie die gewünschte Zeit über die Sensortasten neben + / - oder die Ziffer-Sensortasten ein.
- Bestätigen Sie mit "OK".

Ändern

- Berühren Sie Δ , geben Sie die gewünschte Zeit ein und bestätigen Sie mit "OK".


Löschen

- Berühren Sie Δ , berühren Sie <C und bestätigen Sie mit "OK".

Zusatzfunktionen

Beleuchtung

Der Garraum kann dauerhaft beleuchtet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, z. B. zum Reinigen.


- Schalten Sie das Gerät ein .
- Wählen Sie "Beleuchtung".

Inbetriebnahmesperre


Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Gerätes.

Ab Werk ist die Inbetriebnahmesperre ausgeschaltet. Um die Funktion aktivieren zu können, müssen Sie zuvor einmalig die werkseitige Einstellung auf "zulassen" ändern (siehe Kapitel "Einstellungen / Sicherheit").

Aktivieren

- Wählen Sie das Symbol .
- Wählen Sie "ein", und bestätigen Sie mit "OK".

Deaktivieren

- Wählen Sie das Symbol .
- Wählen Sie "aus", und bestätigen Sie mit "OK".

Sie können für einige Einstellungen Alternativen wählen. Es können mehrere Einstellungen nacheinander geändert werden.

Sie gehen grundsätzlich folgendermaßen vor:

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie das Menü Einstellungen.
- Wählen Sie die zu ändernde Einstellung.


Ein Haken ✓ kennzeichnet die aktuelle Einstellung.

Erfolgt in den Untermenüs innerhalb von ca. 5 Minuten keine Auswahl, springt die Darstellung in das Menü Einstellungen zurück.

Sprache

Das Gerät kann auf verschiedene Sprachen eingestellt werden.

Über das Untermenü Sprache  können Sie die Sprache auswählen.

Haben Sie aus Versehen eine Sprache gewählt, die Sie nicht verstehen, können Sie sich am Symbol  orientieren, um wieder in das Untermenü Sprache zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige: Sie können wählen, ob die Tageszeit bei ausgeschaltetem Gerät dauerhaft, nur für 60 Sekunden oder nicht angezeigt wird.

Zeitformat: Sie können einen 12- oder 24-Stunden-Rhythmus wählen.

einstellen: Tageszeit einstellen.

synchronisieren: Wenn Ihr Gerät über ein Miele@home Kommunikationsmodul verfügt und Sie das Gerät an Miele@home angemeldet haben, wird die Tageszeit mit der Miele@home Systemzeit abgeglichen. Sie können die Synchronisation ausschalten, um eine von der Systemzeit abweichende Zeit an Ihrem Gerät einzugeben.

Einstellungen

Beleuchtung

Sie können wählen, ob der Garraum während des gesamten Garvorgangs oder nur für 15 Sekunden beleuchtet ist.

Hauptmenü ändern

Sie können die Reihenfolge der Menüpunkte im Hauptmenü ändern, indem Sie bis zu drei Menüpunkte (außer den Menüpunkt Einstellungen) an den Anfang des Hauptmenüs legen.

Dabei können Sie eine bestimmte Position festlegen.

Aufheizphase

Die Aufheizphase bei den Betriebsarten "Heißluft plus" und "Ober-Unterhitze" kann geändert werden.

schnell

(Werkeinstellung)

Alle Heizkörper werden eingeschaltet, um das Gerät möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Im Display erscheint der Hinweis "Schnell-Aufheizphase".

normal

Nur die Heizkörper der gewählten Betriebsart sind eingeschaltet. Im Display erscheint der Hinweis "Aufheizphase".

Start

Das Gerät ist werkseitig so eingestellt, dass der Start eines Garvorgangs einige Sekunden nach der letzten Eingabe automatisch erfolgt. Die Einstellung kann geändert werden, so dass der Start manuell erfolgen muss.

Dampfreduktion

Diese Funktion kann ein- oder ausgeschaltet werden. Ein Ausschalten ist zu empfehlen, wenn Speisen gleichzeitig gegart, aber zu unterschiedlichen Zeiten in das Gerät eingebracht werden.

Ist die Dampfreduktion ausgeschaltet, tritt beim Öffnen der Tür viel Dampf aus, und die Funktion Warmhalten kann nicht genutzt werden.

Warmhalten

Diese Funktion kann ein- oder ausgeschaltet werden.

Automatisches Spülen

Diese Funktion kann ein- oder ausgeschaltet werden.

Vorschlagstemperaturen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagstemperaturen dauerhaft zu ändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Temperaturen arbeiten. Sie können die Temperaturen innerhalb der angegebenen Grenzen ändern.

Wasserhärte

Ihr Gerät ist ab Werk auf den Wasserhärtebereich "hart" eingestellt. Sie können es auf den für Sie zutreffenden Härtebereich einstellen.

Den Härtebereich für Ihr Wasser können Sie bei Ihrem zuständigen Wasserwerk, der Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung erfragen.

Die Wasserhärte wird in Härtebereichen oder in deutschen Härtegraden angegeben.

Härtebereich	Härtegrade	Einstellung
weich	< 8,4 °dH	weich 1
mittel	8,4 - 14 °dH	mittel 2
hart	> 14 °dH	hart 3

Display

Kontrast und Helligkeit des Displays können geändert werden.

Lautstärke

Die Lautstärke der Signaltöne und des Tastentons kann geändert werden. Der Tastenton kann ausgeschaltet werden.

Die Frequenzrasterung der Signaltöne kann geändert werden.

Einstellungen

Sicherheit

Wird die Einstellung unter "Inbetriebnahmesperre" auf "zulassen" geändert, kann bei ausgeschaltetem Gerät die Inbetriebnahmesperre aktiviert werden.

Einheiten

Die Gewichte können in kg oder lbs, die Temperaturen in °C oder °F, und die Höhe kann in cm oder inch angezeigt werden.

Miele@home

Nachkaufbares Zubehör

Dieser Menüpunkt erscheint nur, wenn das Gerät mit einem Kommunikationsmodell ausgestattet ist.

Je nach Anmeldestatus Ihres Gerätes erscheint folgende Anzeige:

Miele@home Installation

Das Gerät ist noch nicht im System Miele@home angemeldet.

Die Beschreibung zur Anmeldung finden Sie in der Installationsanweisung "Miele@home", die dem Kommunikationsmodul beiliegt.

Miele@home SuperVision

Das Gerät ist im System Miele@home angemeldet.

Die Beschreibung der möglichen Einstellungen finden Sie im Kapitel "Miele@home SuperVision - Einstellungen".

Händler

Dieser Punkt ermöglicht dem Fachhandel, die Geräte ohne Beheizung zu präsentieren. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellungen nicht.

Haben Sie aus Versehen einen der Menüpunkte gewählt und eingeschaltet, so können diese folgendermaßen ausgeschaltet werden:

- Messeschaltung
- Wählen Sie den Menüpunkt "aus" und folgen Sie den Abfragen und Hinweisen im Display.
- Schaufensterschaltung, Demomodus
- Berühren Sie eine Sensortaste neben dem Display, und folgen Sie den Abfragen und Hinweisen im Display.

Werkeinstellung

Alle Einstellungen: Alle unter "Einstellungen" vorgenommenen Änderungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt. Eigene Programme bleiben erhalten.

Nur **Eigene Programme** werden gelöscht.

Nur das **Hauptmenü** wird auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Nur geänderte **Vorschlagstemperaturen** werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfgerichte

- Dampfgarfunktionen -

Prüfungen durchführen wie beschrieben in

"Elektrische Herde, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräte für den Hausgebrauch- Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften" Entwurf Abschnitt "Dampfgarer und Combi-Dampfgarer".

Gargut	Garbehälter	Betriebsart	Einschubebene von unten	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Dampfverteilung					
Brokkoli	1x DGGL 12	Dampfgaren / Universal	2	100	1)
	3x DGGL 12	Dampfgaren / Universal	1,2,3	100	1)
Dampfnachschub					
Brokkoli	1x DGGL 12	Dampfgaren / Universal	2	100	1)
Leistung bei maximaler Beladung					
Erbsen ²⁾	2x DGGL 12	Dampfgaren / Universal	1, 2	100	3)

1) Die Garzeit für "bissfest" muss zuvor ermittelt werden.

2) 3000 g TK-Erbsen gleichmäßig auf die Behälter verteilen.

3) Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.


Prüfgerichte nach DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- Backofenfunktionen -

Gargut	Backform	Betriebsart	Einschubebene von unten	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	vorheizen	Schnell-aufheizen anwählen
Streifen-gebäck (8.4.1)	1 Backblech	Heißluft plus	2	140	39 - 42 ²⁾	nein	ja
	2 Backbleche	Heißluft plus	1, 3 ¹⁾	140	43 - 46 ²⁾	nein	ja
	1 Backblech	Ober-Unterhitze	2	140	26 - 30 ²⁾	ja	ja
Small-cakes (8.4.2)	1 Backblech	Kuchen spezial	1	150	30 - 34 ²⁾	nein	ja
Wärmebiskuitorte (8.5.1)	1 Springform Ø 26 cm (auf Rost)	Heißluft plus	1	180	31-34 ²⁾	nein	ja
		Ober-Unterhitze	1	180	22 - 26 ²⁾	ja	ja
Gedeckte Apfeltorte (8.5.2)	1 Springform Ø 20 cm (auf Rost)	Heißluft plus	1	160	100 - 110 ²⁾	nein	ja
		Ober-Unterhitze	1	160	88 - 92	ja	ja
Toast (9.1)	Rost	Grill groß	3	225	4	5 Min	nein
Beef-steaks (9.2)	Rost auf Universalblech	Grill groß	2	225	1. Seite 14 2. Seite 10	5 Min	nein

- 1) Entnehmen Sie die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Die optimale Garzeit muss in Vorversuchen ermittelt werden.

Reinigung und Pflege

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

Reinigen und trocknen Sie Gerät und Zubehör nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Schließen Sie die Gerätetür erst nach vollständigem Austrocknen.

Falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie es bitte noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Lassen Sie die Gerätetür anschließend geöffnet.

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls gewerbliche, sondern ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.

Verwenden Sie keine aliphatischen kohlenwasserstoffhaltigen Reinigungs- oder Spülmittel. Dadurch können die Dichtungen aufquellen.

Gerätefront

Entfernen Sie Verschmutzungen der Gerätefront am besten sofort.

Wirken Verschmutzungen länger ein, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen, und die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.

Reinigen Sie die Gerätefront mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.

Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

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

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme,
- Schmutzradierer,
- scharfen Metallschaber!

Reinigung und Pflege

Zubehör

Universalblech, Combirost, Aufnahmegitter

Diese Teile sind **PerfectClean-veredelt**. Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "PerfectClean".

Reinigen Sie diese Teile keinesfalls in der Geschirrspülmaschine.

Entfernen Sie

- leichte Verschmutzungen mit einem Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- stärkere Verschmutzungen mit einem **Geschirr-Reinigungsschwamm**, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirr-Reinigungsschwammes verwenden.

Spülen bzw. wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach, und trocknen Sie die Oberflächen.

Garbehälter

Die Garbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden.

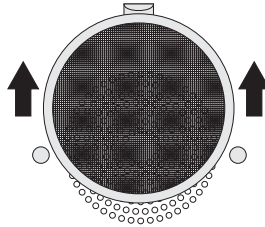
Bläuliche Verfärbungen können Sie mit Essig entfernen. Sie können auch den Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger benutzen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Spülen Sie die Behälter anschließend mit klarem Wasser, um alle Reinigungsmittel-Rückstände zu entfernen.

Speisethermometer

Das Speisethermometer kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Fettfilter

Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem Bratvorgang mit Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine.



- Ziehen Sie den Filter nach oben heraus.

Bei der Reinigung des Filters in der Geschirrspülmaschine ist das Reinigungsergebnis besser, wenn Sie ihn waagrecht hinlegen. Je nach verwendetem Reiniger können bleibende Verfärbungen des Fettfilters auftreten, die aber die Funktion nicht beeinträchtigen.

Bodensieb

Spülen und trocknen Sie das Bodensieb nach jedem Gebrauch.

Verfärbungen und Kalkablagerungen lassen sich mit Essig entfernen. Sie können auch den Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger benutzen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser, um alle Reinigungsmittel-Rückstände zu entfernen.

Wasserbehälter

Entnehmen und leeren Sie die Wasserbehälter nach jedem Benutzen. Spülen Sie die Wasserbehälter von Hand oder in der Spülmaschine, und trocknen Sie sie anschließend. So vermeiden Sie Kalkrückstände.

Beim Entnehmen der Wasserbehälter kann Wasser in das Einschubfach tropfen. Wischen Sie das Einschubfach trocken.

Reinigung und Pflege

Garraum

Der Garraum besteht aus Edelstahl, dessen Oberfläche **PerfectClean-veredelt** ist. Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "PerfectClean".

Zur bequemen Reinigung des Garraums können Sie die Gerätür abnehmen und die Aufnahmegitter herausnehmen.

Nach einem Dampfgar-Vorgang

Entfernen Sie

- Kondensat mit einem Schwamm oder Schwammtuch,
- leichte Fettverschmutzungen mit einem Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.

Trocknen Sie den Garraum nach dem Auswischen mit einem Tuch. Zum Schluss können Sie das Gerät automatisch trocknen lassen (siehe Kapitel "Pflege / Trocknen").

Nach einem Brat-, Grill- oder Backvorgang

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Brat-, Grill- oder Backvorgang, da Verschmutzungen sonst einbrennen und nicht mehr zu entfernen sind.

Reinigen Sie den Garraum mit einem **Geschirr-Reinigungsschwamm**, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirr-Reinigungsschwammes verwenden.

Spülen bzw. wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach, und trocknen Sie die Oberflächen.

Die Reinigung wird erleichtert, wenn die Verschmutzungen einige Minuten mit Spülmittellauge einweichen, oder wenn Sie das Programm "Pflege / Einweichen" einstellen (siehe Kapitel "Pflege").

Benutzen Sie keinesfalls Backofenspray, da es nicht rückstandlos zu entfernen ist.

Türdichtung, Türinnenseite

Die Dichtung zwischen Türinnenseite und Garraum kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen. Reinigen Sie Türinnenseite und Dichtung nach jedem Brat-, Grill- oder Backvorgang mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen.

Erneuern Sie die Türdichtung, wenn sie brüchig oder spröde geworden ist. Sie können die Türdichtung über den Kundendienst bestellen.

PerfectClean

Die Oberflächen von Garraum, Aufnahmegittern, Universalblech und Combirost sind **PerfectClean-veredelt**. Dadurch entsteht ein optischer Effekt, der die Oberfläche schillernd erscheinen lässt. PerfectClean veredelte Oberflächen überzeugen durch ihren Antihaft-Effekt und eine einfache Reinigung.

Für einen optimalen Gebrauch ist es wichtig, die Oberflächen nach jeder Benutzung zu säubern. Wird die PerfectClean-Oberfläche durch Rückstände aus vorhergehenden Benutzungen zugedeckt, wirkt der Antihaft-Effekt nicht.

Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung führt zu erhöhtem Reinigungsaufwand.

Verschmutzungen, z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, entfernen Sie am Besten, solange der Garraum noch etwas warm ist.

Durch übergelaufene Obstsäfte können farbliche Veränderungen entstehen, die nicht mehr entfernt werden können. Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der PerfectClean-Veredelung.

Entfernen Sie Reinigungsmittel-Rückstände. Reinigungsmittel-Rückstände vermindern den Antihafteffekt.

Um PerfectClean-veredelte Oberflächen nicht dauerhaft zu schädigen, vermeiden Sie:

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

Pflege

Einweichen

Stärkere Verschmutzungen nach einem Bratvorgang können mit diesem Programm eingeweicht werden.

- Lassen Sie den Garraum auskühlen.
- Entnehmen Sie alles Zubehör und füllen Sie den Wasserbehälter.
- Wählen Sie "Pflege".
- Wählen Sie "Einweichen", und folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Trocknen

Im Garraum vorhandene Restfeuchte wird auch an unzugänglichen Stellen getrocknet.

- Trocknen Sie den Garraum mit einem Tuch vor.
- Wählen Sie "Pflege".
- Wählen Sie "Trocknen".

Der Trockenvorgang dauert ca. 20 Minuten.

Spülen

Bei diesem Vorgang wird das Wasser führende System gespült. Eventuell vorhandene Lebensmittelreste werden ausgespült.

- Wählen Sie "Pflege".
- Wählen Sie "Spülen", und folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Spülvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Reinigung und Pflege

Entkalken

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die speziellen Miele Entkalkertabletten (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"), um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Achten Sie darauf, dass die Entkalkungslösung nicht auf den Türgriff oder die Metallblenden gelangt, da sie Flecken verursachen kann. Wischen Sie Entkalkungslösung sofort ab.

Das Gerät muss nach einer bestimmten Betriebsdauer entkalkt werden. Nach Einschalten des Gerätes erscheint dann im Display die Meldung, dass noch 10 Garvorgänge verbleiben. Es werden nur Garvorgänge mit Dampf und die Funktion "Spülen" gezählt. Nach dem letzten verbleibenden Dampfgar-Vorgang werden **alle Betriebsarten gesperrt**.

Wir empfehlen, das Gerät zu entkalken, bevor es gesperrt wird. Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 1 Stunde. Im Verlauf des Vorgangs muss 2-mal Frischwasser eingefüllt werden.

- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie "Pflege / Entkalken".

Im Display erscheint der Hinweis "Bitte warten ...". Der Entkalkungsvorgang wird vorbereitet. Dies kann einige Minuten dauern.

Sobald die Vorbereitung abgeschlossen ist, werden Sie aufgefordert, den Frischwasserbehälter zu füllen.

- Füllen Sie 1,0 Ltr. Wasser in den Frischwasserbehälter und geben 2 Miele Entkalkungstabletten hinzu.
- Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät, und folgen Sie den weiteren Hinweisen im Display.

Nach der letzten Bestätigung von "OK" startet der Entkalkungsvorgang.

Der Entkalkungsvorgang kann nur in der ersten Minute abgebrochen werden.
Schalten Sie das Gerät keinesfalls vor Ablauf des Entkalkungsvorgangs aus, da der Vorgang sonst neu gestartet werden muss.

Nach Ablauf von ca. 30 Minuten erfolgt ein Spülvorgang.

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.

Nach Ablauf der Restzeit erscheint im Display "Kondensatbehälter entleeren".

- Folgen Sie den Hinweisen im Display, und bestätigen Sie mit "OK".

Damit ist der Entkalkungsvorgang beendet. Im Display erscheint ein entsprechender Hinweis.

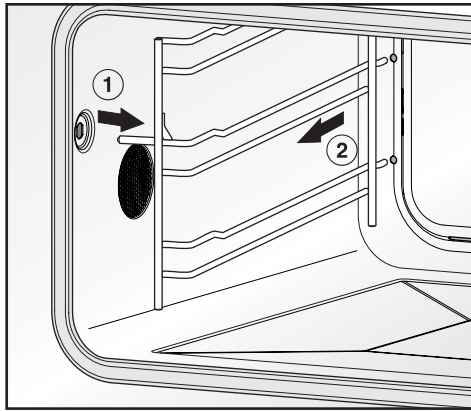
Nach dem Entkalken

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entnehmen und trocknen Sie den Frischwasserbehälter.
- Öffnen Sie die Tür.
- Trocknen Sie den Garraum.

Schließen Sie die Gerätetür erst nach vollständigem Austrocknen.

Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter herausnehmen

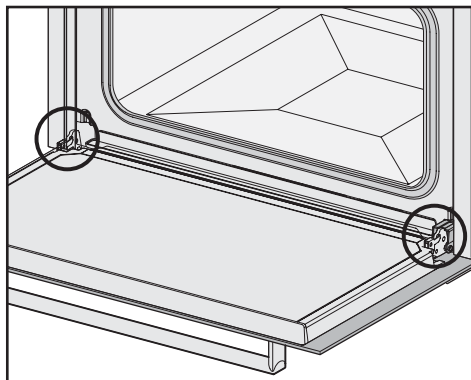


- Ziehen Sie das Gitter erst seitlich ①, dann nach vorn ② heraus.
- Gehen Sie beim Einsetzen umgekehrt vor: erst hinten einstecken, dann seitlich eindrücken.

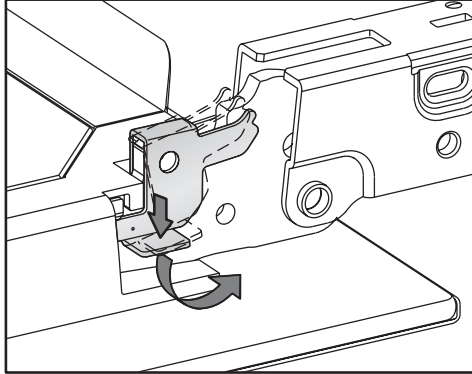
Gerätetür

Abnehmen

Bevor die Tür abgenommen werden kann, müssen erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegelt werden.



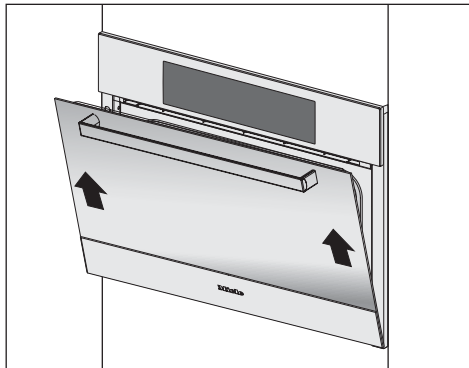
- Öffnen Sie die Tür ganz.



- Entriegeln Sie die Sperrbügel an beiden Türscharnieren durch Drücken. Drehen Sie die Sperrbügel bis zum Anschlag in Schrägstellung.

Ziehen Sie die Tür auf keinen Fall in waagerechter Position von den Halterungen. Diese schlagen dann zurück, und beschädigen das Gerät. Verletzungsgefahr.

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.



- Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen sie gleichmäßig schräg nach oben von den Halterungen ab.

Ziehen Sie die Tür nicht am Türgriff hoch. Der Griff könnte abbrechen und die Türscheiben beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Abnehmen nicht verkantet.

Reinigung und Pflege

Zerlegen

Die Gerätetür ist allseitig durch Dichtungen gegen das Eindringen von Wrasen geschützt.

Sollten sich dennoch unter ungünstigen Umständen im Raum zwischen den Glasscheiben Verschmutzungen gebildet haben, können Sie im Bedarfsfall die Gerätetür auseinanderbauen, um die Innenseiten der Glasscheiben zu reinigen.

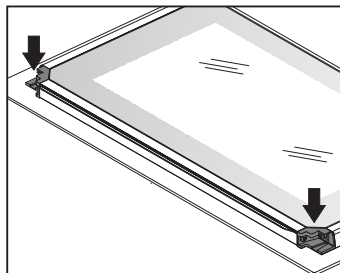
Verwenden Sie bei der Reinigung aller Glasflächen keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber. Sie verkratzen die Oberfläche.

Verwenden Sie kein Backofenspray. Die Oberfläche der Aluminium-Profile wird beschädigt. Achten Sie darauf, dass nach der Reinigung die Scheiben wieder in der richtigen Position eingesetzt werden, da die einzelnen Seiten der Scheiben unterschiedlich beschichtet sind. Die dem Garraum zugewandten Seiten wirken wärmereflektierend.

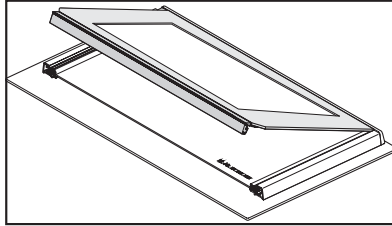
Bewahren Sie die herausgenommenen Scheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

Die Gerätetür auf jeden Fall abnehmen, bevor Sie sie auseinanderbauen.

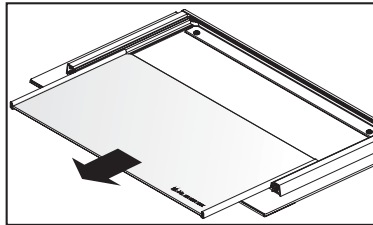
Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage (z. B. ein Geschirrtuch), um Kratzer zu vermeiden. Es ist sinnvoll, dabei den Griff neben die Tischkante zu legen, damit die Glasscheibe eben aufliegt und nicht bei der Reinigung zerbrechen kann.



- Drehen Sie die Torx-Schrauben heraus, und ziehen Sie die Führungen ab.



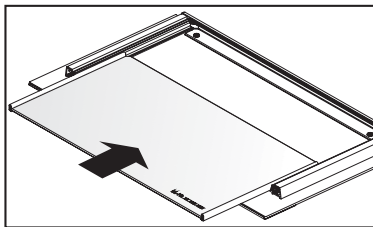
- Heben Sie die Innenscheibe leicht an und ziehen Sie die Scheibe heraus.



- Heben Sie die Mittelscheibe leicht an und ziehen Sie die Scheibe heraus.

Dabei können sich unter Umständen die Dichtprofile lösen. Diese Profile sichern die Scheibe gegen Verrutschen im Rahmen.

- Reinigen Sie die Scheiben und andere Einzelteile.



Zusammenbauen

- Schieben Sie die mittlere Scheibe ein; die aufgedruckte Materialnummer muss unten rechts in der Ecke lesbar sein.
- Legen Sie die seitlichen Dichtungen für die Innenscheibe in die vorgesehenen Nuten.

Reinigung und Pflege

- Setzen Sie die Innenscheibe mit der Bedruckung nach unten ein. Schieben Sie die Scheibe so tief wie möglich ein. Achten Sie dabei darauf, dass die seitlichen Dichtungen nicht verrutschen.

Der richtige Sitz der Dichtung gewährleistet, dass bei Garvorgängen keine Wrasen in die Tür dringen können.

- Setzen Sie die Führungen auf, und schrauben Sie sie fest.

Einsetzen

- Stecken Sie die Tür wieder auf die Halterungen.

Achten Sie darauf, dass die Tür nicht verkantet.


- Öffnen Sie die Tür ganz.
- Drehen Sie die Sperrbügel bis zum Anschlag in die Waagerechte.

Die Sperrbügel müssen nach dem Reinigen unbedingt wieder verriegelt werden, da sich sonst die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden kann.

Was tun, wenn ...?

Sie können die meisten Störungen und Fehler, die im täglichen Betrieb auftreten können, selbst beheben. Sie sparen Zeit und Kosten, da Sie den Kundendienst nicht rufen müssen.

Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung zu finden und zu beseitigen. Beachten Sie jedoch:

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

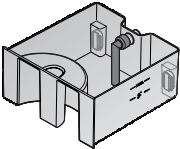
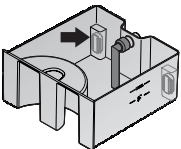
Problem	Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung ist herausgesprungen.	Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.	Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie <ul style="list-style-type: none">– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Die Messeschaltung ist eingestellt und das Gerät heizt nicht.		Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen / Händler").

Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache	Behebung
Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.	Das Gerät ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Gerätes weiter.	Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus.
Nach Einschalten des Gerätes, während des Betriebes und nach Ausschalten ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.	Wasser wird zu- oder abgepumpt.	Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.
Das Gerät wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garpfase.	Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem Alten unterscheidet.	Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege / Entkalken").
Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
	Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.	Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist.
	Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.	Tauschen Sie die Dichtung aus.
Die Blende öffnet/schließt trotz mehrfacher Betätigung der Taste  nicht automatisch.	Im Schwenkbereich der Blende befindet sich ein Gegenstand.	Entfernen Sie den Gegenstand.
	Der Klemmschutz reagiert sehr empfindlich, deshalb kann es gelegentlich vorkommen, dass sich die Blende nicht öffnet bzw. schließt.	Öffen/Schließen Sie die Blende manuell (siehe Kapitelende). Tritt das Problem sehr häufig auf, rufen Sie den Kundendienst.

Problem	Ursache	Behebung
Bei Wiederaufnahme des Betriebes entsteht ein Pfeifgeräusch.	Nach dem Schließen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann. Es weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.	Keine
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt	Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll.
Die Funktion "Startzeit" wird nicht aufgeführt.	Bei "Menügarer" und "Pflege" ist diese Funktion generell nicht vorhanden.	
	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.	Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür abkühlen.
Der Kuchen / das Gebäck ist nach der im Rezept angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die eingestellte Temperatur stimmt mit der im Rezept angegebenen nicht überein.	
	Der Fettfilter an der Rückwand ist eingesetzt. In diesem Fall verlängert sich die Backzeit.	
	Sie haben das Rezept geändert. Beispielsweise verlängert die Zugabe von mehr Flüssigkeit oder mehr Eiern die Backzeit.	
Der Kuchen / das Gebäck weist einen großen Bräunungsunterschied auf.	Die Temperatur war zu hoch eingestellt.	
	Der Fettfilter an der Rückwand wurde nicht entfernt.	
	Es wurde auf mehr als zwei Ebenen gebacken.	

Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache	Behebung
Im Display ist ein F in Verbindung mit einer Zahl zu sehen.		
F 10	Der Ansaugschlauch im Wassertank ist <ul style="list-style-type: none"> – nicht korrekt aufgesteckt – nicht senkrecht 	Korrigieren Sie die Position des Ansaugschlauches: 
F 44 F 195	Kommunikationsfehler	Schalten Sie das Gerät aus, und nach einigen Minuten wieder ein. Wird die Fehlermeldung immer noch angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.
F 55	Die maximale Betriebsdauer einer Betriebsart wurde überschritten und die Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst.	Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit, wenn Sie es aus- und wieder einschalten.
F 94	Kein Wasserzulauf: der linke Schwimmer im Wassertank klemmt 	Stellen Sie die Leichtgängigkeit des Schwimmers wieder her. Tritt die Fehlermeldung trotz Beseitigung der Ursache wieder auf, rufen Sie den Kundendienst.

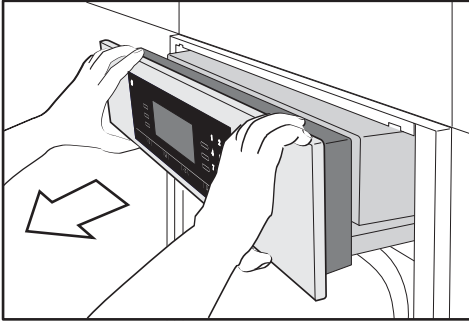
Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache	Behebung
F 190	Defektes Wasserzulaufventil	<p>Dieser Fehler kann auftreten, wenn die Blende während des Wasserzulaufs geöffnet oder geschlossen wird. Bestätigen Sie mit "OK" und setzen Sie den Betrieb fort.</p> <p>Wird die Fehlermeldung erneut angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.</p>
F 196	Es ist eine Störung aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
	Das Sieb im Garraumboden ist nicht korrekt eingesetzt.	<p>Schalten Sie das Gerät aus, setzen Sie das Sieb korrekt ein:</p> <div data-bbox="833 719 919 820" style="text-align: center;"> </div> <p>und schalten Sie das Gerät wieder ein.</p> <p>Tritt die Fehlermeldung trotz Beseitigung der Ursache(n) wieder auf, rufen Sie den Kundendienst.</p>
F .. Andere Fehlermeldungen	Technischer Defekt.	Schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst.

Was tun, wenn ...?

Blende manuell öffnen

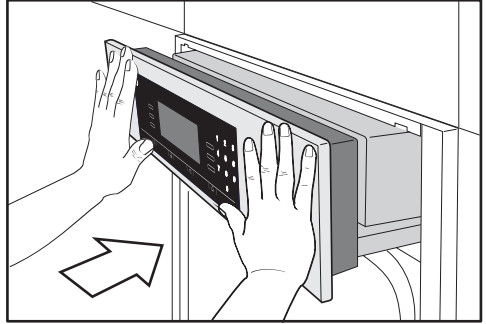
- Öffnen Sie vorsichtig die Gerätetür.



- Fassen Sie die Blende oben und unten.
- Ziehen Sie die Blende erst nach vorn heraus
- Drücken Sie die Blende vorsichtig nach oben.

Blende manuell schließen

- Fassen Sie die Blende oben und unten.
- Drücken Sie die Blende vorsichtig nach unten.



- Schieben Sie die Blende ein.

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:

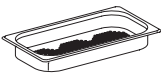


Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Garbehälter

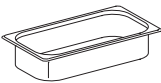
Es gibt eine Vielzahl an gelochten und ungelochten Garbehältern in unterschiedlichen Größen. Die Garbehälter mit einer Breite von **325 mm** können nicht direkt in die Einschubgitter eingeschoben werden, zusätzlich wird das Traggitter benötigt.

DGGL 1



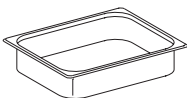
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l / Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGG 2



ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,5 l / Nutzinhalt 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxTxH)

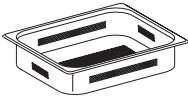
DGG 3



ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxTxH)

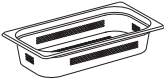
Nachkaufbares Zubehör

DGGL 4



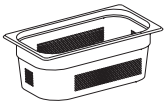
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 5



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,5 l / Nutzinhalt 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 6



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGG 7



ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGGL 8



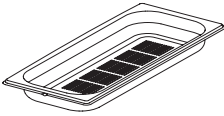
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,0 l / Nutzinhalt 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 12



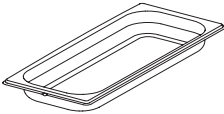
gelochter Garbehälter (mitgeliefertes Zubehör)
Fassungsvermögen 5,4 l / Nutzinhalt 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 20



gelochter Garbehälter (mitgeliefertes Zubehör)
Fassungsvermögen 2,4 l /Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

DGG 20



ungelochter Garbehälter (mitgeliefertes Zubehör)
Fassungsvermögen 2,4 l /Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

DGD 1/3



Deckel für Garbehälter 325 x 175 mm

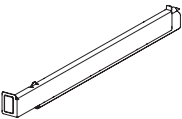
DGD 1/2



Deckel für Garbehälter 325 x 265 mm

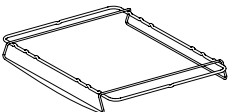
Sonstiges

FlexiClip-Vollauszüge



Die FlexiClip-Vollauszüge können in jeder Einschubebene befestigt und vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden.

Traggitter



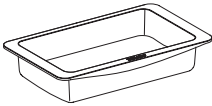
Zum Einhängen der Garbehälter von 325 mm Breite
- wird zwischen den Streben einer Einschubebene in die Aufnahme-
gitter eingeschoben -

Nachkaufbares Zubehör

Gourmet-Bräter

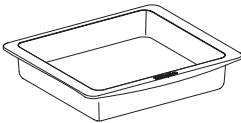
Bräter aus Aluguss, antihaftversiegelt, mit Edelstahldeckel. Kann direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Auch geeignet für die Bräterzone eines Glaskeramik-Kochfeldes. Nicht geeignet für Induktions- und Gas-Kochfelder!

HUB 5000-M



Tiefe 22 cm, Maximale Befüllung ca, 5,0 kg

HUB 5000-XL

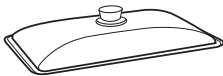


Tiefe 35 cm, Maximale Befüllung ca.8,0 kg
Der Bräter kann mit aufgelegtem Deckel nicht in das Gerät eingeschoben werden!

Gourmet-Bräterdeckel

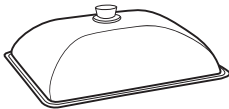
Bräterdeckel aus Edelstahl

HBD 60-22



passend zu HUB 5000-M

HBD 60-35



passend zu HUB 5000-XL

Pizzaform



Für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot, Wähe, Quiche oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Miele@home

Detaillierte Informationen finden Sie im Kapitel "Miele@home"

Reinigungs- und Pflegemittel

Entkalkertabletten

6 Stck



Zum Entkalken des Gerätes

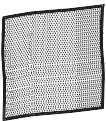
Glaskeramik- und Edelstahlreiniger

250 ml

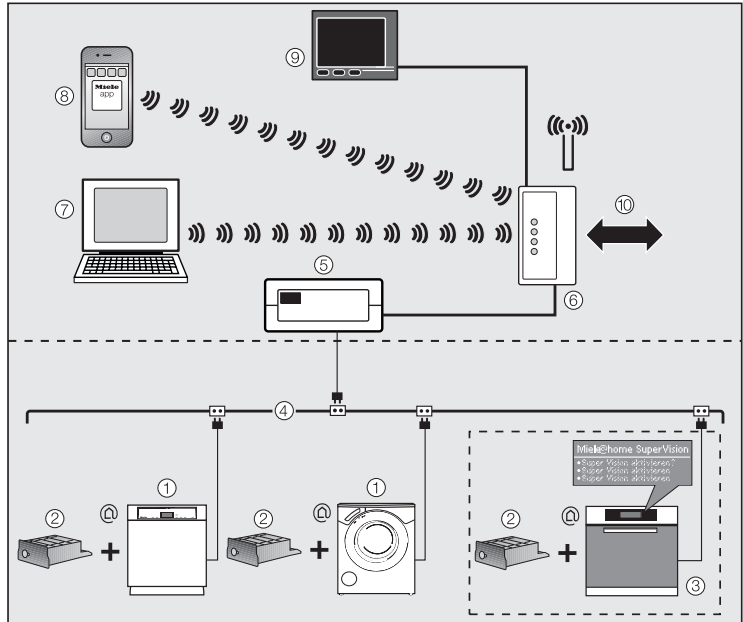


Zum Entfernen von Verfärbungen der Garbehälter

Microfasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen



- ① kommunikationsfähige Hausgeräte
- ② Kommunikationsmodul
- ③ SuperVision Hausgerät
- ④ Stromnetz
- ⑤ Miele@home Gateway
- ⑥ (WLAN) Router

Mögliche Anbindungen

- ⑦ PC, Notebook
- ⑧ iPod* oder iPhone*
- ⑨ Kopplung mit dem Display eines Hausbussystems
- ⑩ Mögliche Internetanbindung

* iPod und iPhone sind eingetragene Marken der Fa. Apple Inc.

Dieses Hausgerät ① ist kommunikationsfähig und kann über ein nachkaufbares Kommunikationsmodul ② in das System Miele@home eingebunden werden.

Im System Miele@home senden die kommunikationsfähigen Hausgeräte über das Stromnetz ④ Informationen über ihren Betriebszustand und Hinweise zum Programmablauf an ein Anzeigegerät ③.

Informationen anzeigen, Hausgeräte steuern

- SuperVision Hausgerät ③
Auf dem Display einiger kommunikationsfähiger Hausgeräte kann der Status der anderen Hausgeräte angezeigt werden.
- Mobile Endgeräte ⑦/⑧
Mit dem PC, Notebook oder einem iPod* / iPhone* können im Empfangsbereich des häuslichen WLAN ⑥ Statusinformationen zu den Hausgeräten angezeigt und einige Steuerbefehle ausgeführt werden.
- Hausvernetzung ⑨
Die Systemlösung Miele@home ermöglicht Ihnen das intelligente Wohnen. Mit dem Miele@home Gateway ⑤ lassen sich die kommunikationsfähigen Hausgeräte in andere Hausbussysteme integrieren.

* iPod und iPhone sind eingetragene Marken der Fa. Apple Inc.

Erforderliches nachkaufbares Zubehör

- Kommunikationsmodul XKM 2000
- Miele@home Gateway

Dem Zubehör liegen separate Installations- und Gebrauchsanweisungen bei.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zu Miele@home, SuperVision und zukünftigen Möglichkeiten finden Sie im Internetauftritt von Miele und in den Gebrauchsanweisungen der einzelnen Miele@home Komponenten, wie z.B dem Miele@home Gateway.

Technische Daten

Hinweis zum Elektroanschluss

 Beachten Sie unbedingt die Montageanweisung!

Das Gerät ist mit einer ca. 1,5 m langen Netzanschlussleitung mit Stecker anschlussfertig ausgerüstet.
Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß angelegte Schutzkontakt-Steckdose erfolgen.

Anschlussdaten

Steckeranschluss an AC 230 V / 50 Hz, Absicherung 16A

Energie-Effizienzklasse

Für das Gerät wurde nach EN 50304 die Energie-Effizienzklasse **A** ermittelt. Sie bezieht sich auf die Messdaten bei der Betriebsart "Kuchen Spezial".

Kundendienst, Typenschild, Garantie

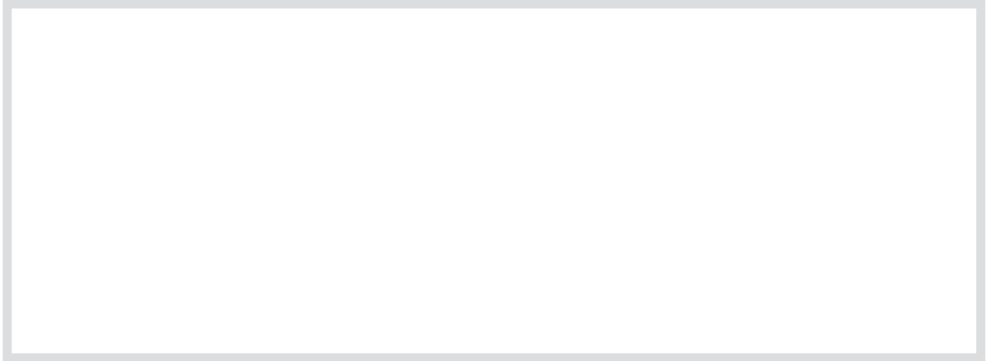
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- 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

Ortstarif

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Mobifunkgebühren
abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-30

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland

0180 5252100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

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

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Ortstarif

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Mobifunkgebühren
abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-45

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr