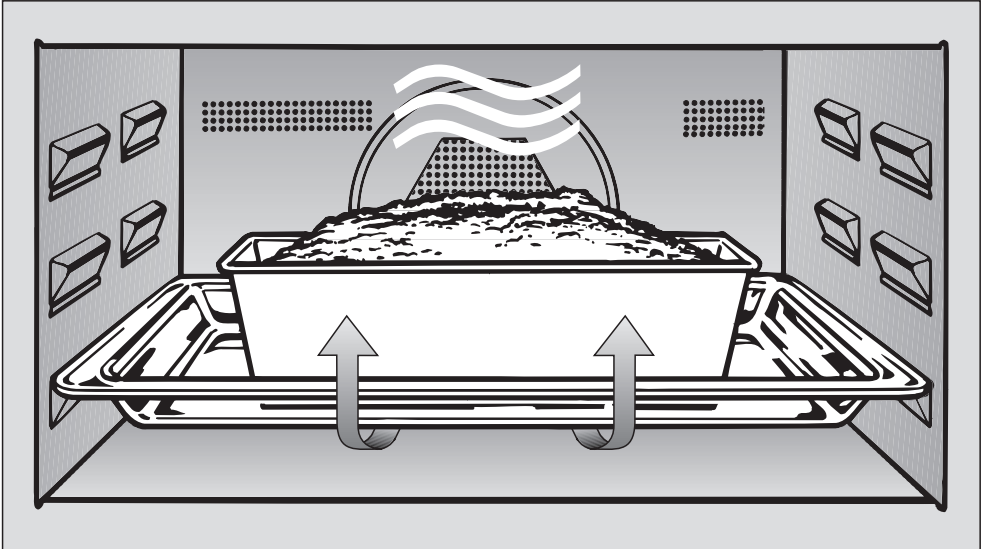


## Gebrauchs- und Montageanweisung



## Mikrowellen-Kompaktbackofen H 5080 BM, H 5088 BM

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. 07 649 910

# Inhalt

---

<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> . . . . .	5
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> . . . . .	13
<b>Gerätebeschreibung</b> . . . . .	14
Geräteübersicht . . . . .	14
Bedienblende . . . . .	15
Mitgeliefertes Zubehör . . . . .	16
Anwendungshinweise . . . . .	17
<b>Miele@home</b> . . . . .	18
Informationen anzeigen . . . . .	18
Nachkaufbares Zubehör . . . . .	18
In der Zukunft zu Hause . . . . .	18
Weitere Informationen . . . . .	18
<b>Leistungsbeschreibung</b> . . . . .	19
<b>Betriebsarten</b> . . . . .	22
Mikrowelle  . . . . .	22
Betriebsarten ohne Mikrowelle . . . . .	23
Betriebsarten mit Mikrowelle . . . . .	24
<b>Geschirrhinweise für Mikrowelle</b> . . . . .	25
Material und Form . . . . .	25
Geschirrtest . . . . .	28
Geschirr in den Garraum setzen . . . . .	28
Eine Abdeckung . . . . .	29
<b>Bedienelemente</b> . . . . .	30
Sensortasten . . . . .	30
Display . . . . .	31
Hauptmenü . . . . .	31
Symbole . . . . .	32
<b>Inbetriebnahme</b> . . . . .	34
Grundeinstellungen eingeben . . . . .	34
Gerät reinigen und erstes Aufheizen . . . . .	35
<b>Bedienung</b> . . . . .	36
Automatikprogramme nutzen . . . . .	36
Betriebsart wählen . . . . .	36
Leistung und Dauer oder Gesamtdauer eingeben . . . . .	37

Aufheizphase . . . . .	39
Schnellaufheizung  . . . . .	39
Garraum vorheizen . . . . .	39
Betriebsart ändern . . . . .	40
Ablauf eines Garvorganges . . . . .	40
Warmhaltefunktion nach einem Garvorgang mit Mikrowelle (Solo) . . . . .	40
Kühlgebläse . . . . .	41
Dauer/Startzeit/Ende (Abschaltautomatik) . . . . .	41
Abschaltautomatik nutzen . . . . .	42
Abschaltautomatik mit Startvorwahl nutzen . . . . .	42
Ablauf eines Garvorganges mit Abschaltautomatik . . . . .	43
Eingegebene Garzeiten ändern oder löschen . . . . .	43
<b>Speisethermometer</b> . . . . .	44
Speisethermometer verwenden . . . . .	44
Restzeitanzeige . . . . .	45
Restwärmenutzung, Energiesparphase . . . . .	45
<b>Eigene Programme</b> . . . . .	46
Menü "Eigene Programme" . . . . .	46
Eigene Programme erstellen . . . . .	47
Programmnamen festlegen . . . . .	47
<b>Einstellungen</b> . . . . .	48
Sprache  . . . . .	48
Tageszeit . . . . .	49
Anzeige . . . . .	49
Zeitformat . . . . .	49
Einstellen . . . . .	49
Beleuchtung . . . . .	49
Hauptmenü . . . . .	50
Quick-MW . . . . .	50
Warmhalten (nur MW) . . . . .	50
Kühlgebläsenachlauf . . . . .	51
Aufheizphase . . . . .	51
Start . . . . .	52
Vorschlagstemperaturen . . . . .	52
MW Leistungen . . . . .	52

# Inhalt

---

Display . . . . .	52
Kontrast . . . . .	52
Helligkeit . . . . .	52
Lautstärke . . . . .	53
Signaltöne . . . . .	53
Frequenz . . . . .	53
Tastenton . . . . .	53
Sicherheit . . . . .	54
Inbetriebnahmesperre  . . . . .	54
Verriegelung im Betrieb . . . . .	54
Einheiten . . . . .	55
Gewicht . . . . .	55
Temperatur . . . . .	55
Händler . . . . .	55
Werkeinstellung . . . . .	55
<b>Kurzzeitwecker (Eieruhr)</b> . . . . .	56
<b>Quick-MW</b> . . . . .	57
<b>Angaben für Prüfinstitute</b> . . . . .	58
<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	61
Garraum . . . . .	61
Türinnenseite mit Türdichtung . . . . .	64
Gerätefront . . . . .	64
Mitgeliefertes Zubehör . . . . .	65
<b>Störungen und Fehler</b> . . . . .	66
<b>Kundendienst und Garantie</b> . . . . .	70
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> . . . . .	71
<b>Elektroanschluss</b> . . . . .	73
<b>Einbau</b> . . . . .	74
Geräteabmessungen und Schrankausschnitt . . . . .	74
Einbau in einen Hochschrank . . . . .	74
Einbau in einen Unterschrank . . . . .	74
Detailmaße der Gerätefront . . . . .	75
Einbauanweisung . . . . .	75

# Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Mikrowellen-Kompaktbackofen 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 des Gerätes. Dadurch schützen Sie sich und verhindern Schäden am Gerät.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

► Dieser Mikrowellen-Kompaktbackofen ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen.
- in landwirtschaftlichen Anwesen.
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und weiteren typischen Wohnumfeldern.

► Dieser Mikrowellen-Kompaktbackofen ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.

► Benutzen Sie den Mikrowellen-Kompaktbackofen ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Backen, Braten, Grillen und Einkochen von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Miele haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

► Verwenden Sie den Mikrowellen-Kompaktbackofen niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammablen Materialien. Wasser verdampft. Brand- und Verbrennungsgefahr!

► Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Kinder im Haushalt

► Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Mikrowellen-Kompaktbackofens aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.

► Kinder dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht benutzen, wenn ihnen die Bedienung des Gerätes so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

► Hindern Sie Kinder daran, das Gerät während des Betriebes zu berühren. Das Gerät erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und an den Austrittsöffnungen der Garraumluft. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Verbrennungsgefahr!

## Technische Sicherheit

► 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.

► Kontrollieren Sie den Mikrowellen-Kompaktbackofen vor dem Einbau auf sichtbare Schäden.

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigter Mikrowellen-Kompaktbackofen kann ihre Sicherheit gefährden!

► Benutzen Sie das Gerät nicht mit Mikrowelle, wenn

- die Tür verbogen ist.
- die Türscharniere lose sind.
- sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür, an der Türdichtung oder an den Garraumwänden vorhanden sind.

Im eingeschalteten Zustand könnten Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.

► Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung vorhanden ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes 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 eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel erfolgen, da sie nicht die nötige Sicherheit gewähren (z. B. Überhitzungsgefahr).
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.  
Eventuelles Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Er ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
  - Die Sicherungen der Hausinstallation sind ausgeschaltet.
  - Die Schraub Sicherungen der Hausinstallation sind ganz herausgeschraubt.
  - Die Netzanschlussleitung ist vom Elektronetz getrennt.  
Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung, sondern am Netzstecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet der Hersteller, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Elektro-Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieser Mikrowellen-Kompaktbackofen darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffe) betrieben werden.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Sachgemäßer Gebrauch

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!  
Beim Arbeiten mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle oder einer mit Mikrowelle kombinierten Betriebsart entstehen im Garraum hohe Temperaturen.

► Verwenden Sie Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie beim Hantieren im heißen Garraum.

Der im Berührungsbereich befindliche Oberhitze-/Grillheizkörper erhitzt sich bei Arbeiten mit den Betriebsarten Ober-Unterhitze, Grill, Heißluft, Umluftgrill, MW+Grill, MW+Umluftgrill sehr stark. Verbrennungsgefahr!

► Benutzen Sie bei Betriebsarten ohne Mikrowelle und bei mit Mikrowelle kombinierten Betriebsarten kein Geschirr aus Kunststoff. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Das Gerät kann beschädigt werden.

► Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie von der Ausgangstemperatur, der Menge, der Art und Beschaffenheit der Speise, von Rezeptänderungen.

Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 Min.) abgetötet. Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt wird, wählen Sie eine etwas längere Zeit.

► Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt ist. Dies erreichen Sie durch Umrühren oder Wenden der Speise und durch Ausgleichszeiten. Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt. Beachten Sie deshalb stets die angegebenen Ausgleichszeiten.

► Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen und Auftauen mit Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle. Halten Sie ebenso bei den Betriebsarten Grill und Umluftgrill die empfohlenen Grillzeiten ein.

Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Brandgefahr!

- Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle nicht zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern, Brot, Brötchen.
- Verwenden Sie die Betriebsarten mit Grill nicht zum Aufbacken von z. B. Brötchen, Brot und zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern.

Wählen Sie für solche Vorgänge die Betriebsart Heißluft plus und überwachen Sie diese unbedingt.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Legen Sie niemals bei den Betriebsarten Ober-Unterhitze, Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft den Garraumboden mit Alufolie aus. Stellen Sie auch kein Gargefäß oder keine Glasschale auf den Garraumboden. Durch den entstehenden Hitzestau kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Brandgefahr!
- ▶ Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand. Beachten Sie ebenso, dass zur Zubereitung von Lebensmitteln vielfach alkoholische Getränke wie Rum, Cognac, Wein etc. verwendet werden. Der Alkohol verdampft durch die hohen Temperaturen. Dieser Dampf kann sich unter ungünstigen Umständen an heißen Heizkörpern entzünden. Brandgefahr!
- ▶ Kochen Sie keine Dosen ein bzw. erhitzen Sie diese nicht im Gerät. Es entsteht ein Überdruck. Die Dosen können platzen. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!
- ▶ Wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Stoppen Sie den Vorgang, indem Sie das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Durch Kondenswasser kann Korrosion im Garraum entstehen und können Bedienblende, Arbeitsplatte oder Schrankumbau beschädigt werden.
  - Decken Sie Speisen beim Garen mit der Betriebsart Mikrowelle (Solo) stets zu. Wählen Sie nach dem Ankochen zum Fortgaren eine niedrigere Leistung. Es entsteht sonst ein übermäßiger Austritt von Wasserdampf.
  - Schalten Sie das Gerät nicht aus, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten nutzen wollen. Lassen Sie die gewählte Betriebsart eingeschaltet, und stellen Sie die niedrigste Temperatur ein, damit sich kein Kondenswasser niederschlagen kann.
  - Decken Sie Speisen stets zu, wenn Sie sie im Garraum aufbewahren. Sie vermeiden darüber hinaus auch das Austrocknen der Speisen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die hohe Temperaturentwicklung im Garraum können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Das Gerät kann beschädigt werden. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg.

▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit voller Leistung, wenn Sie leeres Geschirr erwärmen oder Kräuter trocknen. Das Gerät kann durch fehlendes Gargut oder falsche Beladung beschädigt werden.

▶ Erwärmen Sie mit Körnern, Gel oder Kirschkernen gefüllte Kissen oder Ähnliches nicht mit der Betriebsart Mikrowelle.

Diese Gegenstände können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden. Brandgefahr!

▶ Der Mikrowellen-Kompaktbackofen eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen.

Darüber hinaus entstehen hohe Temperaturen, und es besteht Verbrennungsgefahr bei der Entnahme. Brandgefahr!

▶ Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Speise, ob sie die gewünschte Temperatur hat. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt. Das Geschirr erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise und bleibt dadurch kälter.

**Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf die verträgliche Temperatur!**

Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln und dann die Nahrung probieren, damit sich das Baby nicht verbrennt.

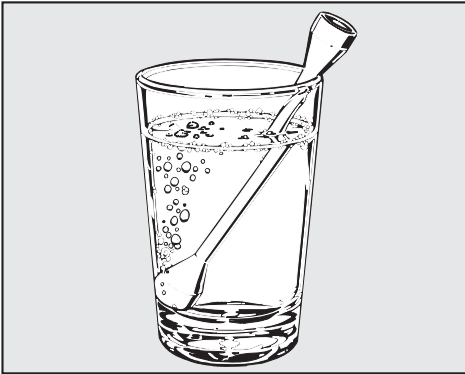
▶ Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

Bei Babyflaschen müssen Sie vorher Verschlusskappe und Sauger entfernen.

Es baut sich sonst ein Druck auf, der Behälter / Flaschen explodieren lässt. Verletzungsgefahr!

# Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Zum Erhitzen einer Flüssigkeit mit Mikrowelle muss der beiliegende Siedestab immer ins Gefäß gestellt werden.



Der Siedestab bewirkt ein gleichmäßiges Sieden der im Gerät befindlichen Flüssigkeit und damit eine rechtzeitige Bildung der Dampfblasen. Beim Kochen mit Mikrowelle, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten, kann es ohne Verwendung des Siedestabes vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes oder bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen, explosionsartigen Überkochen führen. **Verbrennungsgefahr!** Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnet. **Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!**

- ▶ Verwenden Sie bei der Betriebsart Mikrowelle und bei den mit Mikrowelle kombinierten Betriebsarten nur mikrowellentaugliches Geschirr. Beachten Sie unbedingt die Hinweise im Kapitel "Geschirrhinweise für Mikrowelle".

- ▶ Verwenden Sie zum Garen mit Mikrowelle kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann. Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet. Es besteht die Gefahr der Druckerzeugung mit explosionsartiger Zerstörung der betreffenden Hohlkörper. **Verletzungsgefahr!**

- ▶ Erwärmen Sie im Gerät keine Speisen in Warmhalteverpackungen wie Tüten für gegrillte Hähnchen. Warmhalteverpackungen bestehen u. a. aus einer dünnen Alufolie. Diese Folie reflektiert Mikrowellen. Die Mikrowellen können die Papierschicht so stark erhitzen, bis sie brennt.

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen. Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "Geschirrhinweise für Mikrowelle – Kunststoff" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ Kochen Sie Eier in Schalen nur in einem Spezialgeschirr. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier im Gerät. Die Eier können platzen, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.

▶ Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen. Verletzungsgefahr!

▶ Stechen oder kerben Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals ein, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.

▶ Zur Kontrolle der Speisentemperatur unterbrechen Sie den Betrieb. Verwenden Sie zum Messen der Speisentemperatur Spezialthermometer, niemals Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer, da diese für die hohen Temperaturen ungeeignet sind und zu leicht zerbrechen.

## Zubehör

▶ Zubehörteile dürfen nur dann an- oder eingebaut werden, wenn sie ausdrücklich von Miele freigegeben sind. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

▶ Verwenden Sie nur das spezielle Miele Speisethermometer für diesen Mikrowellen-Kompaktbackofen. Ist das Speisethermometer defekt, muss es durch ein original Miele Speisethermometer ersetzt werden. 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 werden.

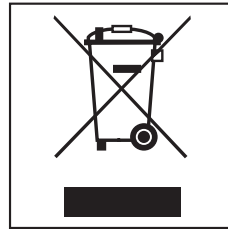
## Entsorgung der Transportverpackung

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.

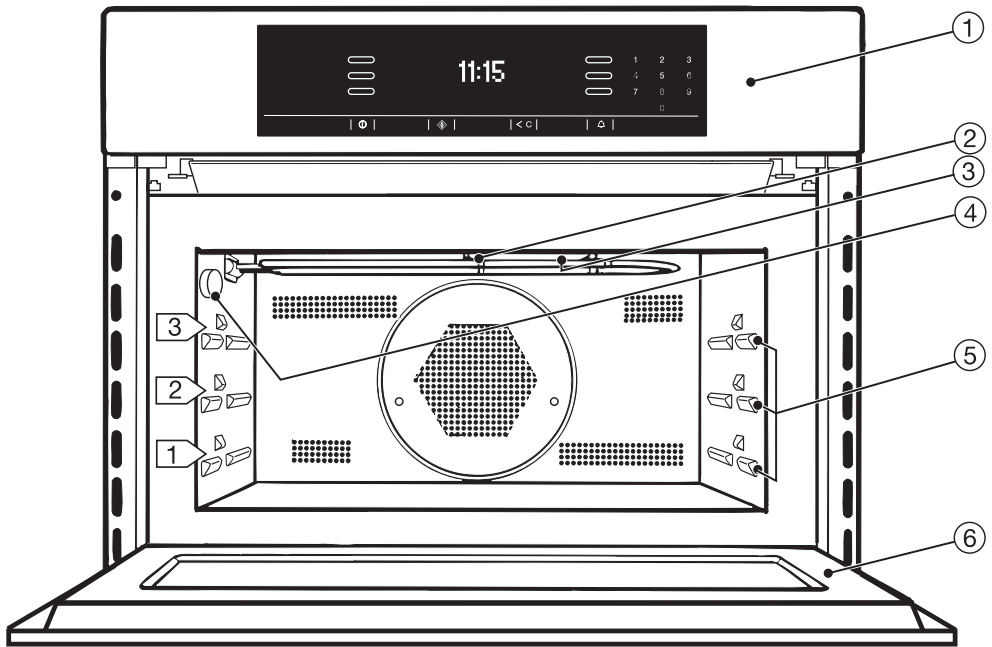


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

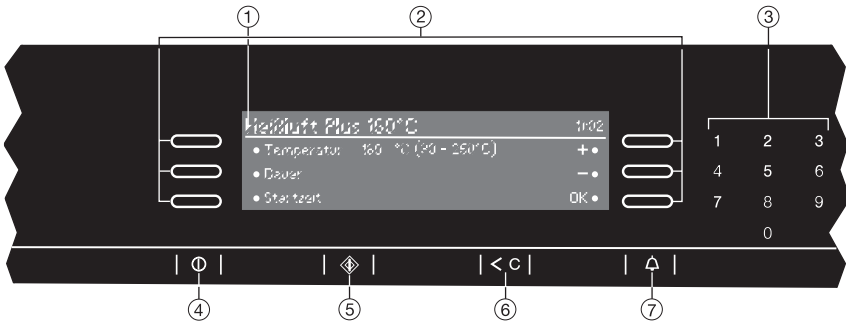
# Gerätebeschreibung

## Geräteübersicht



- ① Bedienblende
- ② Garraumbeleuchtung
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ Anschlussbuchse für das Speisethermometer
- ⑤ Einschubebenen
- ⑥ Tür

## Bedienblende



		<b>Bedeutung</b>
①		Display
②		Sensortasten
③	0 – 9	Ziffer-Sensortasten
④		Sensortaste EIN/AUS
⑤		Sensortaste Quick-MW
⑥	<C	Sensortaste Clear
⑦		Sensortaste Kurzzeitwecker (Eieruhr)

Eine ausführliche Beschreibung finden Sie im Kapitel "Bedienelemente".

# Gerätebeschreibung

## Mittelgeliefertes Zubehör

### Glasschale



Die Glasschale eignet sich aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten.

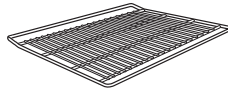
Verwenden Sie für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowelle (Solo) **immer** die Glasschale.

Belasten Sie die Glasschale nicht mit mehr als 8 kg.

Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen.

Die Glasschale kann beschädigt werden. Stellen Sie sie deshalb auf einen geeigneten Untersetzer.

### Rost mit Ausziehschutz



Der Rost ist speziell auf die Wellenlänge der Mikrowellen abgestimmt und kann somit bei einem Garvorgang mit einer Betriebsart mit Mikrowelle (kombinierte Betriebsart) eingesetzt werden.

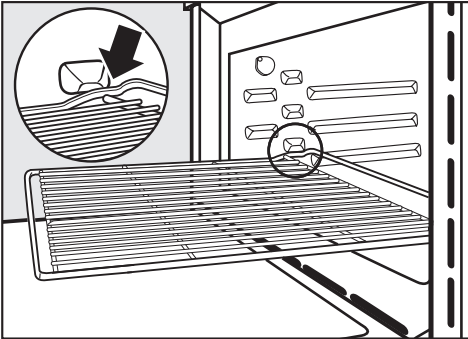
Den Rost nicht direkt auf den Garraumboden setzen und nicht für Garvorgänge mit der Betriebsart Mikrowelle (Solo) einsetzen. Das Gerät kann durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden.

Belasten Sie den Rost nicht mit mehr als 8 kg.

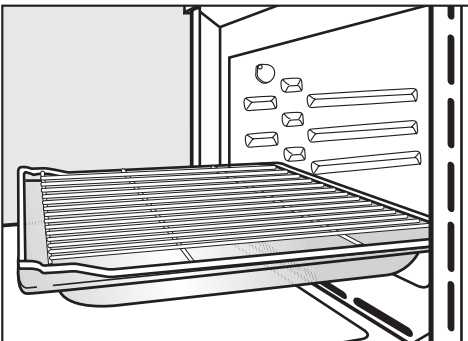
Der Rost wird bei Garvorgängen mit Mikrowelle heiß. Verbrennungsgefahr!

Der Rost ist mit einem **Ausziehschutz** versehen, der verhindert, dass er ganz herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll.

Achten Sie beim Einschieben darauf, dass sich der Ausziehschutz hinten befindet.



Sobald der Rost beim Herausziehen mit dem Ausziehschutz anschlägt, heben Sie den Rost vorne leicht an.



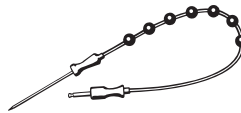
Für bestimmte Anwendungen, z. B. beim Braten auf dem Rost, empfiehlt es sich, den **Rost zusammen mit der Glasschale** einzusetzen.

## Siedestab



Der Siedestab muss zum Erhitzen einer Flüssigkeit mit Mikrowelle immer ins Gefäß gestellt werden. Er bewirkt ein gleichmäßiges Sieden der Flüssigkeit.

## Speisethermometer



Das Speisethermometer wird in das Gargut gesteckt, und Sie können den Vorgang temperaturgenau überwachen (siehe Kapitel "Speisethermometer").

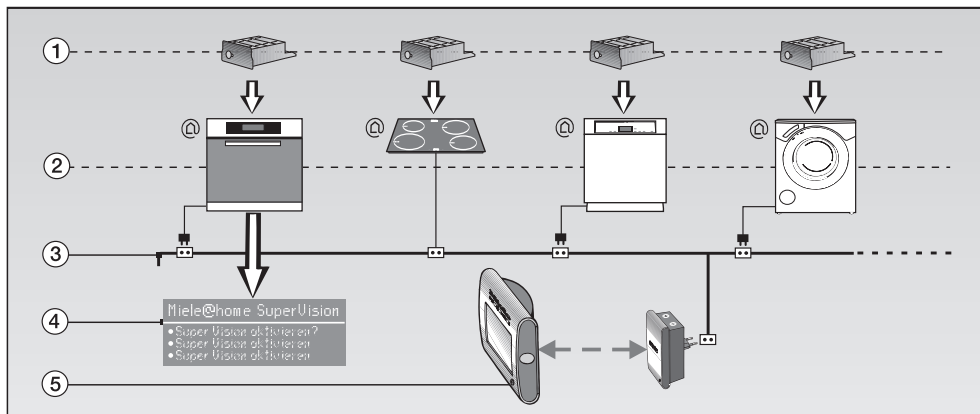
## Anwendungshinweise

Ihrem Gerät liegt dieses Heft zusätzlich zur Gebrauchs- und Montageanweisung bei. Hier finden Sie ausführliche Informationen zu den Themen:

- Automatikprogramme
- Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle
- Backen
- Braten
- Grillen
- Auftauen ohne Mikrowelle
- Einkochen
- Rezepte Automatic – Garen

# Miele@home

Im System Miele@home senden die kommunikationsfähigen Hausgeräte über das Elektronetz ③ Informationen über ihren Betriebszustand und Hinweise zum Programmablauf an ein Anzeigergerät ④ / ⑤.



Diese Gebrauchsanweisung beschreibt einen kommunikationsfähigen ② Backofen, der über ein nachkaufbares Kommunikationsmodul ① in das System Miele@home eingebunden werden kann.

## Informationen anzeigen

- SuperVision Hausgerät ④  
Auf dem Display einiger kommunikationsfähiger Hausgeräte kann der Status der anderen Hausgeräte angezeigt werden.
- InfoControl XIC 2100 ⑤  
Über das nachkaufbare mobile Anzeigergerät können die Informationen der Hausgeräte im Nahbereich des Hauses akustisch und optisch angezeigt werden.

Beide Anzeigergeräte können gleichzeitig genutzt werden.

## Nachkaufbares Zubehör

- Erforderlich: Kommunikationsmodul XKM 2000 SV ①
- Optional: Mobiles Anzeigergerät InfoControl XIC 2100 ⑤

Dem Zubehör liegen separate Installations- und Gebrauchsanweisungen bei.

## In der Zukunft zu Hause

Das System Miele@home ist ausbaufähig. Zukünftig können die kommunikationsfähigen Hausgeräte ② z. B. über einen PC oder ein Mobiltelefon kontrolliert und gesteuert werden.

## Weitere Informationen

Weitere Informationen zu Miele@home, SuperVision und zukünftigen Möglichkeiten finden Sie im Internet unter [www.miele-at-home.de](http://www.miele-at-home.de).

# Leistungsbeschreibung

Bedienfunktion	Erläuterung
<b>Automatikprogramme</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Auftauen</b></li> <li>● <b>Erhitzen</b></li> <li>● <b>Garen</b></li> </ul>	<p>Lebensmittel werden mit Mikrowelle, einer Betriebsart ohne Mikrowelle oder einer mit Mikrowelle kombinierten Betriebsart gegart, erwärmt oder aufgetaut. Temperatur oder Leistung und Zeit werden automatisch gewählt. Einzugeben sind lediglich z. B. Lebensmittelart und -gewicht. Nach Ablauf schaltet sich das Gerät automatisch aus.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Niedertemperaturgaren</b></li> </ul>	<p>Fleisch wird bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft gegart.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Sabbat-Programm</b></li> </ul>	<p>Zur Unterstützung religiöser Bräuche ist der Mikrowellen-Kompaktbackofen für 72 Stunden betriebsbereit.</p>
<b>Mikrowelle</b> (Solo)	<p>Speisen werden in kurzer Zeit aufgetaut, erhitzt und gegart.</p>
<b>Betriebsarten ohne Mikrowelle</b>	<p>Speisen werden gegart und gleichzeitig gebräunt.</p>
<b>Betriebsarten mit Mikrowelle</b> (Kombinierte Betriebsarten)	<p>Speisen werden schnell erhitzt / gegart und gleichzeitig gebräunt. Eine Betriebsart ohne Mikrowelle wird mit der Betriebsart Mikrowelle kombiniert.</p>
<b>Quick-MW</b> (programmierbar)	<p>Die Mikrowelle startet sofort mit maximaler Leistung und einer Dauer von 1 Minute (werkseitige Einstellung, die geändert werden kann).</p>

# Leistungsbeschreibung

Bedienfunktion	Erläuterung
<b>Eigene Programme</b>	Häufig genutzte Einstellungen können unter einem selbst gewählten Namen gespeichert werden.
<b>Einstellungen</b>	Werkseitige Einstellungen, die individuell geändert werden können.
<b>Abschaltautomatik</b>	Garvorgang automatisch abschalten.
<b>Startvorwahl</b>	Garvorgang zum späteren Zeitpunkt starten.
<b>Kurzzeitwecker</b> (Eieruhr)	Zum Überwachen externer Vorgänge, z. B. Eierkochen.

Sicherheitseinrichtungen	Erläuterung
<b>Inbetriebnahmesperre</b>	Die Inbetriebnahmesperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Gerätes, siehe Kapitel "Einstellungen – Sicherheit".
<b>Sicherheitsausschaltung</b>	<p>Bei der Wahl einer <b>Betriebsart ohne Mikrowelle</b> kann diese ohne Zeiteingabe gestartet werden. Um einen Dauerbetrieb zu verhindern und damit Brandgefahr vorzubeugen, schaltet sich das Gerät je nach gewählter Betriebsart und Temperatur einige Zeit (ca. 1 Stunde bis 10 Stunden) nach der letzten Bedienung automatisch ab.</p> <p>Wenn einem <b>Garvorgang mit Mikrowelle</b> ein weiterer Garvorgang mit Mikrowelle folgt, schaltet sich das Magnetron (Mikrowellenerzeuger) erst nach ca. 10 Sekunden wieder ein. Starten Sie den zweiten Vorgang deshalb erst nach Ablauf dieser Zeit.</p>

# Leistungsbeschreibung

<b>Energiespareinrichtungen</b>	<b>Erläuterung</b>
<b>Türkontaktschalter</b>	<p>Wird die Tür während eines Vorganges (nicht Mikrowelle – Solo) geöffnet, schalten Garraumbeheizung und Gebläse automatisch aus. Ein Garvorgang ohne Mikrowelle läuft sofort nach dem Schließen der Tür weiter. Haben Sie bei einem Vorgang mit Mikrowelle die Tür geöffnet, müssen Sie diesen erneut starten, nachdem Sie die Tür geschlossen haben.</p>
<b>Restwärmennutzung</b>	<p>Die Funktion setzt ein bei einem Garvorgang mit einer <b>Betriebsart ohne Mikrowelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– und programmierter Garzeit oder</li><li>– mit Speisethermometer.</li></ul> <p>Kurz vor dem Ende des Garvorganges schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus, wenn die vorhandene Hitze zum Fertiggaren ausreicht. Bei Wärmeverlust, z. B. beim Öffnen der Tür, schaltet die Garraumbeheizung automatisch wieder ein.</p>
<b>Beleuchtung</b>	<p>Die Garraumbeleuchtung ist werkseitig so eingestellt, dass sie sich bei einem laufenden Garvorgang nach 15 Sekunden ausschaltet, siehe Kapitel "Einstellungen – Beleuchtung".</p>
<b>Energiesparmodus</b>	<p>Das Gerät schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach Ende eines Automatikprogrammes oder eines Garvorganges mit Abschaltautomatik innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt.</p> <p>Dieser Zeitraum hängt von den gewählten Einstellungen (Betriebsart, Temperatur, Dauer) ab.</p> <p>Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel, siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige".</p>

# Betriebsarten

---

## Mikrowelle

Im Gerät befindet sich ein Magnetron. Es wandelt Strom in elektromagnetische Wellen, die Mikrowellen, um. Die Mikrowellen werden gleichmäßig im Garraum verteilt und zusätzlich von den Garraumwänden, die aus Metall bestehen, reflektiert. So gelangen die Mikrowellen von allen Seiten an und in das Lebensmittel.

Damit die Mikrowellen die Speise erreichen können, muss das Geschirr für Mikrowellen durchlässig sein (genauere Angaben siehe unter "Geschirrhinweise für Mikrowelle"). Die Mikrowellen dringen direkt durch das geeignete Gefäß in das Lebensmittel ein.

Lebensmittel bestehen aus vielen Molekülen. Die Moleküle, vor allem Wassermoleküle, werden durch die Mikrowellen in starke Schwingung versetzt und erzeugen dabei Wärme. Sie entsteht zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wandert dann in die Mitte. Je wasserhaltiger ein Lebensmittel ist, desto schneller wird es erwärmt oder gegart.

Da die Wärme direkt im Gargut entsteht,

- können Speisen im Allgemeinen ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fettzugabe mit Mikrowellen gegart werden.
- erfolgt das Auftauen, Erhitzen, Garen schneller als mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle.
- bleiben die Nährstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe, weitgehend erhalten.
- ändert sich die natürliche Farbe und der Eigengeschmack des Lebensmittels kaum.

## Leistung

Folgende Mikrowellenleistungen sind wählbar:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

Die Mikrowellenerzeugung stoppt, sobald der Vorgang unterbrochen oder die Tür geöffnet wird.

## Betriebsarten ohne Mikrowelle

### Heißluft

Es wird ein heißer Luftstrom erzeugt. Die Hitze erreicht sofort das Nahrungsmittel und es wird mit niedrigeren Temperaturen als bei "Ober-Unterhitze" gearbeitet.

Es kann auf zwei Einschubebenen gleichzeitig gegart werden.

### Ober-Unterhitze

Diese Betriebsart ist geeignet zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten und zur Zubereitung von Soufflés.

### Grill

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken in Formen. Der Heizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.

### Bratautomatic

Während der Anbratphase wird der Garraum zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt das Gerät selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.

### Auftauen

Mit dieser Betriebsart kann Tiefkühlkost und gefrorenes Gargut schonend aufgetaut werden.

### Heißluft

Es kann nur in einer Einschubebene gegart werden.

### Intensivbacken

Diese Betriebsart wird bei Kuchen mit feuchtem Belag eingesetzt, z. B. Quarktorte, Pflaumenkuchen, Quiche Lorraine, Wähe sowie bei Kuchen mit Guss und nicht vorgebackenem Boden, z. B. Eierschecke.

Intensivbacken ist nicht geeignet zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

### Umluftgrill

Es wird mit niedrigeren Temperaturen als bei "Grill" gearbeitet.

Die Betriebsart ist zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser wie Rollbraten und Geflügel gut geeignet.

### Unterhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Backzeit, wenn der Kuchen mehr Bräune auf der Unterseite bekommen soll.

# Betriebsarten

---

## Betriebsarten mit Mikrowelle

(Kombinierte Betriebsarten)

**MW+Bratautomatic** 

**MW+Grill** 

**MW+Heißluft plus** 

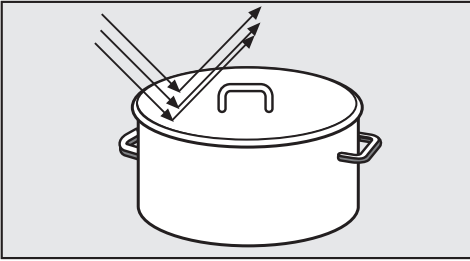
**MW+Umluftgrill** 

Die Betriebsarten mit Mikrowelle ermöglichen ein schnelles Erhitzen und Garen von Speisen mit gleichzeitiger Bräunung.

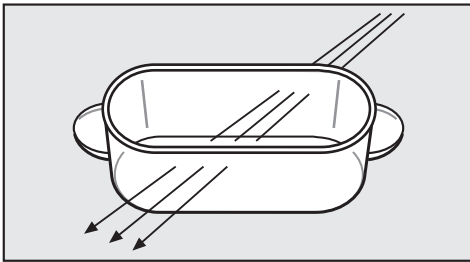
Die Betriebsart MW+Heißluft plus eignet sich am besten. Da die Mikrowellen Wärme im Gargut erzeugen und der heiße Luftstrom die Wärme an das Gargut transportiert, ist die Zeitverkürzung und Energieeinsparung am größten.

Bei diesen Betriebsarten ist die Mikrowellenleistung zum Backen im Allgemeinen nicht höher als 150 W und zum Garen, Braten und Grillen nicht höher als 300 W einzustellen.

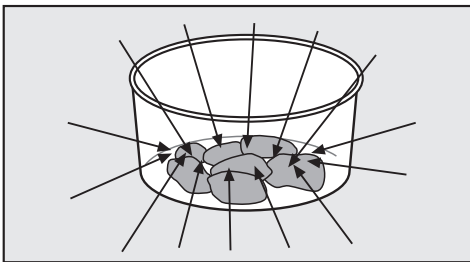
## Die Mikrowellen



- werden von Metall reflektiert.



- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff, Pappe.



- werden vom Lebensmittel aufgenommen.

## Material und Form

Material und Form des verwendeten Geschirrs beeinflussen die Erhitzungs- und Garzeiten.

Gut bewährt haben sich runde und ovale flache Gefäße.

Die Gleichmäßigkeit beim Erhitzen von Speisen ist in solchen Formen besser als in eckigen Schalen.

⚠ Verwenden Sie kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann. Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet.

Es besteht die Gefahr der Druckerzeugung mit explosionsartiger Zerstörung der betreffenden Hohlkörper. Verletzungsgefahr!

## Metall

Beim Arbeiten mit Mikrowelle keine Metallbehälter, keine Alufolie, keine Bestecke und kein Geschirr mit einer Metallauflage (Dekor, z. B. Goldrand, Kobaltblau) in den Garraum stellen.

Das Metall reflektiert die Mikrowellen und verhindert somit den Garvorgang.

Verwenden Sie keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (z. B. Sahnebecher). Reste des Deckels können zur Funkenbildung führen.

# Geschirrhinweise für Mikrowelle

## Ausnahmen:

Der **beiliegende Rost** ist für Garvorgänge mit einer Betriebsart mit Mikrowelle (kombinierte Betriebsart) geeignet.  
Legen Sie ihn aber nicht auf den Garraumboden!

- Metall-Backformen sind für das Backen mit einer mit Mikrowelle kombinierten Betriebsart geeignet.
- Fertiggerichte in Alu-Schalen können Sie im Gerät auftauen und erhitzen. Wichtig: Den Schalendeckel vorher entfernen.  
Das Erhitzen erfolgt nur von oben. Wenn Sie die Speise aus der Alu-Schale in ein mikrowellentaugliches Geschirr geben, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmäßiger.

Beim Verwenden von Alu-Schalen kann Knistern und Funkenbildung auftreten, daher nicht auf den Rost setzen.

- Stück Alufolie  
Bei ungleichmäßigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Alufolie zudecken.

Die Folie muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein. Sie darf die Wände nicht berühren!

- Metallspieße, -klammern  
Diese Metallteile können Sie dann verwenden, wenn das Fleischstück sehr viel größer als das Metall ist.

## Glas

Feuerfestes Glas oder Glaskeramik eignen sich sehr gut.

Kristallglas, das meist Blei enthält, kann springen.  
Es ist deshalb nicht geeignet.

## Porzellan

Porzellangeschirr eignet sich gut.

Es darf aber kein Metalldekor, z. B. Goldrand, und keine hohlen Griffelemente haben.

## Steingut

Bei bemaltem Steingut muss sich das Muster unter der Glasur befinden.

Steingut kann heiß werden.

## Geschirrglasuren, Farben


Einige Geschirrglasuren und Farben enthalten metallische Substanzen. Sie sind deshalb nicht geeignet.

## Holz

Holzgefäße sind nicht geeignet. Das Wasser in dem Holz verdampft während des Garvorganges. Dadurch trocknet das Holz aus, Risse entstehen.


## Kunststoff

Kunststoffgeschirr und Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen folgende aufgeführten Eigenschaften aufweisen. Vermeiden Sie Ihrer Umwelt zuliebe Einweg-Behälter.


 Kunststoffgeschirr nur für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowelle (Solo) verwenden. Kunststoffgeschirr muss hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen. Es verformt sich sonst, und der Kunststoff kann mit der Speise eine Verbindung eingehen.

Im Fachgeschäft gibt es auch spezielle Mikrowellen-Kunststoffgeschirr.


Kunststoffgeschirr aus Melamin ist nicht geeignet. Es nimmt Energie auf und wird dadurch heiß. Erkundigen Sie sich deshalb beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.

 Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Geschirr aus geschäumtem Kunststoff, z. B. Styropor, können Sie zum kurzzeitigen Erwärmen von Speisen verwenden.

 Kunststoff-Kochbeutel können Sie dann zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwenden, wenn Sie vorher Löcher in den Beutel stechen. Durch die Löcher kann der Dampf entweichen. Damit wird ein Druckanstieg und ein Platzen des Beutels verhindert.

**Bratbeutel und -schlauch** können verwendet werden. Beachten Sie bitte die Anwendungshinweise des Herstellers.

 Verwenden Sie keine Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht. Brandgefahr!

# Geschirrhinweise für Mikrowelle

## Geschirrtest

Sind Sie sich im Unklaren darüber, ob Glas-, Ton- oder PorzellanGeschirr für die Verwendung mit Mikrowelle geeignet ist, so können Sie dies prüfen.

Hierzu:

- Setzen Sie die Glasschale in den ersten Einschub von unten und stellen Sie das leere Geschirr in die Mitte auf die Glasschale.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle und stellen Sie die höchste Leistung (1000 W) ein.
- Bestätigen Sie mit "OK".
- Geben Sie eine Dauer von 30 Sekunden ein und bestätigen Sie mit "OK".

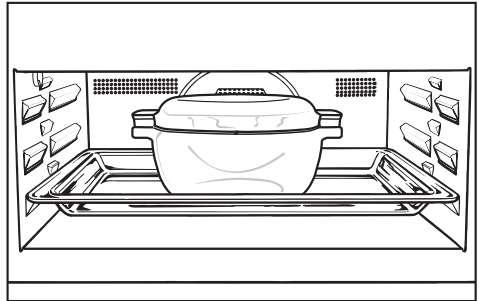
Hören Sie während dieses Tests Knistergeräusche, die von Funken begleitet werden, sofort das Gerät ausschalten!

Geschirr, das eine solche Reaktion auslöst, ist für Mikrowellen nicht geeignet.

Im Zweifelsfall den Geschirrhersteller oder den Lieferanten fragen, ob das Geschirr mikrowellentauglich ist.

Mit diesem Test können Sie nicht prüfen, ob Hohlräume in Griffelementen ausreichend entlüftet sind.

## Geschirr in den Garraum setzen

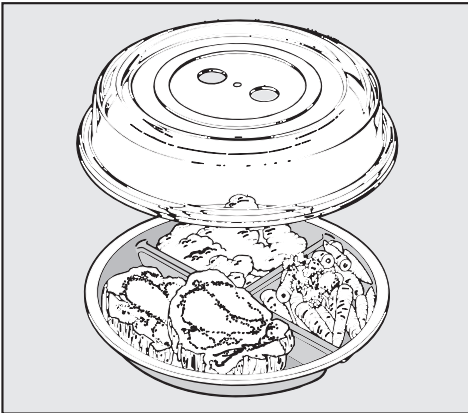


- Setzen Sie die Glasschale in den ersten Einschub von unten.
- Setzen Sie das Geschirr mit dem Gargut immer in die Mitte auf die Glasschale.

Wird das Gargut direkt auf den Garraumboden gestellt, wird es unzureichend und ungleichmäßig aufgetaut/ gegart/erwärmt, da keine Mikrowellen von unten an das Gargut gelangen können.

## Eine Abdeckung

- verhindert übermäßigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.
- beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Speisen.
- verhindert ein Austrocknen der Speisen.
- verhindert Verschmutzungen im Garraum.



Decken Sie deshalb bei Vorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle die Speisen stets mit einem mikrowellentauglichen Deckel aus Glas oder Kunststoff zu.

Solche Abdeckungen sind im Handel erhältlich.

Ebenfalls können Sie mikrowellentaugliche Klarsichtfolie verwenden. Haushaltsübliche Klarsichtfolie kann sich verformen und sich durch die Hitze mit der Speise verbinden.

⚠ Erwärmen Sie niemals Speisen in verschlossenen Behältern wie Gläser mit Babynahrung. Öffnen Sie die Behälter vorher.

**Keine Abdeckung** benutzen, wenn

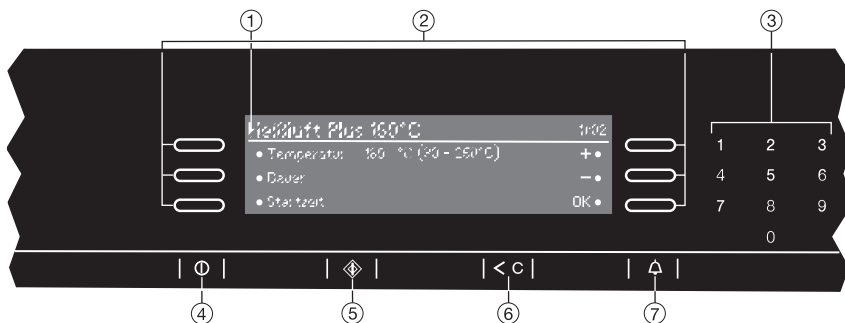
- Speisen mit einer Panade erhitzt werden.
- Speisen eine Kruste bekommen sollen, wie z. B. Toast.
- eine mit Mikrowelle kombinierte Betriebsart gewählt ist.

⚠ Eine Abdeckhaube darf nur für die Betriebsart Mikrowelle (Solo) verwendet werden.

Das Material der Haube verträgt Temperaturen von bis zu 110 °C. Bei höheren Temperaturen (Grillen, Heißluft plus etc.) kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden.

Eine Haube darf das Gefäß nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefäßdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht durch die seitlichen Öffnungen der Haube entweichen kann. Die Haube wird zu heiß und kann schmelzen.

# Bedienelemente




Die Bedienung des Gerätes erfolgt über das Display ① und die elektronischen Sensortasten, die neben und unter dem Display angeordnet sind. Sie reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie in der Lautstärke verändern oder ausschalten, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Tastenton".

## Sensortasten

		<b>Bedeutung</b>
②		Sensortasten Bei eingeschaltetem Gerät erscheint die Belegung dieser Sensortasten im Display. Sensortasten, die bei einem Vorgang bedient werden können, sind beleuchtet.
③	0 – 9	Ziffer-Sensortasten Sie werden angezeigt, wenn Eingaben für Temperaturen oder Zeiten erfolgen können.
④	①	Sensortaste EIN/AUS Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.
⑤		Sensortaste Quick-MW Zum sofortigen Starten der Mikrowelle mit maximaler Leistung und einer Dauer von 1 Minute (werkseitige Einstellung, die geändert werden kann).
⑥	<C	Sensortaste Clear Zum Löschen der letzten Eingabe.
⑦		Sensortaste Kurzzeitwecker (Eieruhr) Zur Eingabe einer Kurzzeit, z. B. zum Eierkochen.


## Display

Hier sind alle Informationen zu Betriebsarten, Mikrowellenleistung, Temperatur, Garzeiten, Automatikprogrammen und Einstellungen ablesbar.

Nach dem Einschalten des Gerätes mit der Sensortaste  erscheint das **Hauptmenü** mit einer Liste der auswählbaren Menüpunkte.

Sie wählen einen Menüpunkt  aus, indem Sie die beleuchtete Sensortaste  neben dem Menüpunkt berühren.













## Hauptmenü

- Mikrowelle
- Heißluft plus
- Ober-Unterhitze
- Grill
- Bratautomatic
- Auftauen
- MW+Bratautomatic
- MW+Grill
- MW+Heißluft plus
- MW+Umluftgrill
- Heißluft
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Unterhitze
- Automatic
- Niedertemperaturgaren
- Eigene Programme
- Einstellungen 






















# Bedienelemente

## Symbole

Zusätzlich zum Text werden Symbole im Display angezeigt:

Symbol	Bedeutung
•	Ordnet einem Menüpunkt eine Sensortaste  zu. Der Menüpunkt kann ausgewählt werden.
	Enthält eine Liste mehr als drei Menüpunkte, erscheinen rechts im Display "Pfeile". Durch Berühren der zugeordneten Sensortasten "blättern" Sie nach oben  oder unten  in der Liste.
.....	Beim Blättern in einer Liste erscheint am Ende eine gestrichelte Linie. Danach befinden Sie sich wieder am Anfang der Liste.
+ / -	Erhöht oder verringert Zeiten, Temperatur oder Leistung, die im Display hell hinterlegt sind. Diese Eingaben können auch über die Ziffer-Sensortasten erfolgen.
zurück 	Bei Auswahl und Bestätigung mit OK wird wieder die übergeordnete Liste angezeigt.
	Kennzeichnet die aktuell ausgewählte Einstellung. Vor dieser wird kein "•" angezeigt.
	Kennzeichnet zusätzliche Informationen zur Bedienung. Diese Informationsfenster löschen Sie durch Bestätigung mit "OK".
 	Die Inbetriebnahmesperre wurde zugelassen, siehe Kapitel "Einstellungen – Sicherheit": ein  = Die Bedienung ist gesperrt. aus  = Die Bedienung ist möglich.
	Eine Kurzzeit wurde eingegeben.

Bei Auswahl einer Betriebsart können je nach Einstellung darüber hinaus noch folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dauer
	Ende
	Startzeit
	Vorgang beendet
	Schnell-Aufheizphase, Schnell-Anbratphase
	Aufheizphase, Anbratphase
	Kerntemperatur bei Nutzung des Speisethermometers
	Mikrowelle
	MW+Bratautomatic
	MW+Grill
	MW+Heißluft plus
	MW+Umluftgrill
	Heißluft plus, Heißluft
	Intensivbacken
	Bratautomatic
	Ober-Unterhitze
	Unterhitze
	Auftauen
	Grill
	Umluftgrill
	Automatikprogramm, Niedertemperaturgaren

# Inbetriebnahme

---

## Grundeinstellungen eingeben

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

### Willkommensbildschirm



Die Begrüßung "Miele Willkommen" erscheint.

Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Inbetriebnahme des Gerätes benötigen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

### Spracheinstellung

Zuerst wählen Sie ihre Sprache:

- "Blättern" Sie mit einer der Sensortasten rechts neben den "Pfeilen"  /  in der Liste, bis die gewünschte Sprache erscheint.
- Berühren Sie die Sensortaste links neben der Sprache.  
Die Auswahl wird durch einen Haken ✓ gekennzeichnet.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Sensortaste neben "OK".

### Zeitformat

Die Abfrage zum Zeitformat erscheint. Ab Werk ist die 24-Stunden-Anzeige eingestellt.

- Berühren Sie die Sensortaste links neben dem gewünschten Zeitformat.  
Die Auswahl wird durch einen Haken ✓ gekennzeichnet.
- Bestätigen Sie mit "OK".

## Tageszeit einstellen

Danach stellen Sie die Tageszeit ein. Die Stunden sind hell unterlegt.

- Stellen Sie mit den Ziffer-Sensortasten die Stunden ein und nach Bestätigung mit "OK" die Minuten.

## Tageszeitanzeige


Abschließend wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für das ausgeschaltete Gerät.

- ein  
Die Tageszeit wird immer im Display angezeigt.
- ein für 60 Sekunden  
Die Tageszeit wird nur für diesen Zeitraum angezeigt.
- keine Anzeige  
Das Display erscheint dunkel.
- Berühren Sie die Sensortaste links neben der gewünschten Einstellung.

Nach der Bestätigung mit "OK" erscheint

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

Nach der Bestätigung des letzten Hinweises mit "OK" ist das Gerät betriebsbereit.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, siehe Kapitel "Einstellungen – Sprache .

## Gerät reinigen und erstes Aufheizen

Entfernen Sie eine eventuell vorhandene Schutzfolie von der Gerätefront.

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

Bevor Sie das Gerät benutzen, sollten Sie

- das **Zubehör** aus dem Garraum nehmen und spülen.
- das **Gerät einmal leer aufheizen**. Beim ersten Aufheizen entstehen unangenehme Gerüche, die durch hohe Temperaturen schneller verschwinden.
- Bevor Sie das Gerät aufheizen, säubern Sie den Garraum am besten mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.

- Berühren Sie die Sensortaste ①.

Das Gerät wird eingeschaltet und das Hauptmenü erscheint im Display.

- Berühren Sie die Sensortaste neben "Heißluft plus".

Die Vorschlagstemperatur von 160 °C erscheint hell unterlegt.

Die Garraumbeheizung startet sofort.

- Stellen Sie die höchste Temperatur (250 °C) ein. Sie können hierfür die Sensortaste neben + oder die Ziffer-Sensortasten nutzen.
- Berühren Sie die Sensortaste neben "OK".

- Heizen Sie das leere Gerät mindestens eine Stunde.

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

Sie können den Aufheizvorgang auch automatisch ausschalten lassen, siehe Kapitel "Abschaltautomatik nutzen".

- Warten Sie nach dem Ausschalten, bis das Gerät wieder auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Reinigen Sie abschließend den Garraum mit warmem Wasser, dem ein mildes Reinigungsmittel zugegeben ist, und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.

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

# Bedienung

---

## Automatikprogramme nutzen

Ihr Mikrowellen-Kompaktbackofen verfügt über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Ergebnis führen.

Im Hauptmenü befindet sich der Menüpunkt "Automatic".

Nach Auswahl erscheint folgende Auswahlhilfe:

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Niedertemperaturgaren
- Sabbat-Programm

Im Heft "Anwendungshinweise", das Ihrem Gerät zusätzlich zur Gebrauchsanweisung beiliegt, finden Sie eine detaillierte Automatikprogramm-Übersicht sowie ausführliche Beschreibungen und Informationen.

Möchten Sie nicht das automatische Auftauen/Erhitzen/Garen von Speisen nutzen, können Sie die Einstellungen für einen Garvorgang auch manuell wählen.

## Betriebsart wählen

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Nach Wahl einer Betriebsart erscheinen weitere Menüpunkte, die Sie für einen Garvorgang eingeben oder ändern können. Welche Eingabemöglichkeiten erscheinen, ist von der gewählten Betriebsart abhängig:

- Leistung
- Temperatur
- Stufe
- Dauer
- Ende
- Startzeit
- Gesamtdauer
- Dauer Mikrowelle verkürzen
- Aufheizphase
- Betriebsart ändern

## Leistung und Dauer oder Gesamtdauer eingeben

### Leistung

Sobald die Betriebsart Mikrowelle oder eine mit Mikrowelle kombinierte Betriebsart aufgerufen wird, erscheint im Display die **Vorschlagsleistung** und dahinter der Bereich, in dem sie geändert werden kann.

Ab Werk sind folgende Vorschlagsleistungen eingestellt:

Mikrowelle . . . . .	1000 W
MW+Bratautomatic . . . . .	300 W
MW+Grill . . . . .	300 W
MW+Heißluft plus . . . . .	300 W
MW+Umluftgrill . . . . .	300 W

Entspricht die Vorschlagsleistung Ihren Rezeptangaben, wird diese nach wenigen Sekunden übernommen oder Sie bestätigen sie mit "OK".

Entspricht die Vorschlagsleistung nicht Ihren Rezeptangaben, ändern Sie sie für diesen Garvorgang.

Sie können die Vorschlagsleistung auch auf ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen, siehe Kapitel "Einstellungen – MW Leistungen".

### Dauer oder Gesamtdauer

Stellen Sie jetzt

- die gewünschte Dauer für einen Vorgang mit Mikrowelle (Solo) ein.
- die Gesamtdauer für einen Vorgang mit einer mit Mikrowelle kombinierten Betriebsart ein.  
Sie können die Dauer der zugeschalteten Mikrowelle verkürzen.

### Ändern

Die gewählte Leistung, aber auch die gewählte Dauer oder Gesamtdauer können jederzeit durch Aufruf von "ändern" oder durch Aufruf des jeweiligen Menüpunktes geändert werden.

# Bedienung

---

## Temperatur oder Stufe wählen

Sobald eine Betriebsart (außer Betriebsart Mikrowelle) aufgerufen wird, erscheint im Display die **Vorschlagstemperatur** oder die **Vorschlagsgrillstufe** und dahinter der Bereich, in dem sie geändert werden kann.

Ab Werk sind folgende Vorschlagstemperaturen/-stufen eingestellt:

Heißluft plus . . . . .	160 °C
Ober-Unterhitze . . . . .	180 °C
Grill . . . . .	3
Bratautomatic* . . . . .	160 °C
Auftauen . . . . .	25 °C
MW+Bratautomatic* . . . . .	160 °C
MW+Grill . . . . .	3
MW+Heißluft plus . . . . .	160 °C
MW+Umluftgrill . . . . .	200 °C
Heißluft . . . . .	160 °C
Intensivbacken . . . . .	170 °C
Umluftgrill . . . . .	200 °C
Unterhitze . . . . .	190 °C

\* Anbrattemperatur ca. 230 °C,  
Fortbrattemperatur 160 °C

Entspricht die Vorschlagstemperatur/-stufe Ihren Rezeptangaben, bestätigen Sie sie mit "OK".

Entspricht die Vorschlagstemperatur/-stufe nicht Ihren Rezeptangaben, ändern Sie sie für diesen Garvorgang.

Sie können die Vorschlagstemperatur auch auf ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen, siehe Kapitel "Einstellungen – Vorschlagstemperaturen".

## Ändern

Die gewählte Temperatur oder Stufe kann jederzeit durch Aufruf von "ändern" oder durch Aufruf des jeweiligen Menüpunktes geändert werden.

## Aufheizphase

Bei den Betriebsarten Heißluft plus, Bratautomatic, Ober-Unterhitze, MW+Bratautomatic und MW+Heißluft plus erscheint der Menüpunkt "Aufheizphase".

Bei diesen Betriebsarten ist standardmäßig eine Schnellaufheizung vorhanden.

## Schnellaufheizung

Hierbei werden mehrere Heizkörper gleichzeitig eingeschaltet, damit das Gerät möglichst schnell die gewünschte Temperatur erreicht.

Ist die Temperatur erreicht, ertönt ein Signal.

Die Schnellaufheizung sollte bei einigen Gebäcken (Biskuit, Kleingebäck, Pizza) ausgeschaltet werden, da sie sonst von oben zu schnell bräunen.

Um die **Schnellaufheizung für einen Garvorgang auszuschalten**, rufen Sie den Menüpunkt "Aufheizphase" auf und wählen "normal".

Sie können die **Schnellaufheizung dauerhaft ausschalten**, siehe Kapitel "Einstellungen – Aufheizphase".

## Garraum vorheizen

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

Nur in einigen Fällen sollten Sie den Garraum vorheizen.

Bei **Heißluft plus** zum

- Backen von dunklen Brotteigen.
- Braten von Roastbeef und Filet.

Bei **Ober-Unterhitze** zum

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

Schalten Sie bei Pizza sowie bei empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während der Vorheizphase die Schnellaufheizung aus. Dieses Backgut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

Zum Vorheizen:

- Betriebsart und Temperatur wählen.
- Die Aufheizphase abwarten. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".
- Anschließend das Gargut in den Garraum geben.

# Bedienung

---

## Betriebsart ändern

Mit diesem Menüpunkt können Sie die gewählte Betriebsart ändern.

Eingegebene Garzeiten bleiben erhalten.

## Ablauf eines Garvorganges

Das Gerät ist werkseitig so eingestellt, dass es **automatisch** startet, nachdem ein Garvorgang eingegeben wurde. Nur bei Garvorgängen mit Mikrowelle müssen Sie das Gerät **manuell** starten.


Möchten Sie das Starten immer manuell durchführen, müssen Sie die Einstellung Start auf "manuell" ändern (siehe Kapitel "Einstellungen – Start").

Sobald alle Einstellungen für einen Garvorgang übernommen wurden,

- erscheinen die gewählten Eingaben im Display.
- startet die Garraumbeheizung.
- wird das Kühlgebläse eingeschaltet. Auch bei der Betriebsart Mikrowelle schaltet sich das Kühlgebläse ein, obwohl der Garraum kalt bleibt.

Schalten Sie das Gerät nach Ende eines Garvorganges aus.

## Nach einem Garvorgang mit Mikrowelle oder Speisethermometer:

- schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- erscheint der Hinweis "Vorgang beendet" und das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

## Warmhaltefunktion nach einem Garvorgang mit Mikrowelle (Solo)

Speisen, die nach dem abgelaufenen Garvorgang nicht aus dem Gerät genommen werden, werden für einen gewissen Zeitraum gewärmt. Im Display wird diese Warmhaltefunktion durch "Warmhalten" angezeigt.

Diese werkseitige Einstellung können Sie ausschalten, siehe Kapitel "Einstellungen – Warmhalten (nur MW)".

## Kühlgebläse

Es bleibt eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann. Die warme Garraumluft entweicht über einem Spalt zwischen Bedienblende und Tür.

Das Kühlgebläse wird temperaturgesteuert ausgeschaltet.

Diese werkseitige Einstellung können Sie ändern, siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf".

## Dauer/Startzeit/Ende (Abschaltautomatik)

Mit der Eingabe von Dauer, Startzeit oder Ende können Garvorgänge automatisch ausgeschaltet oder ein- und ausgeschaltet werden.

### ● Dauer

Hier geben Sie die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt.

Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus.

Die maximale Dauer, die eingegeben werden kann, beträgt 12 Stunden.

Eine "Dauer" kann nicht eingegeben werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist die Dauer des Garvorganges vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

### ● Startzeit

Hiermit legen Sie den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll.

Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

"Startzeit" kann nur in Verbindung mit "Dauer" oder "Ende" genutzt werden, außer bei Verwendung des Speisethermometers.

### ● Ende

Hiermit legen Sie den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Ein "Ende" kann nicht eingegeben werden, wenn das Speisethermometer verwendet wird. Hier ist das Ende des Garvorganges vom Erreichen der Kerntemperatur abhängig.

# Bedienung

---

## Abschaltautomatik nutzen

Um einen **Garvorgang automatisch ausschalten** zu lassen, wählen Sie "Dauer" oder "Ende" und geben die gewünschte Zeit ein.

Beispiel:

Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und es soll um 12:15 Uhr fertig sein.

Sie wählen "Dauer" und geben 0:30 Std ein oder Sie wählen "Ende" und geben 12:15 ein.

Nach dieser Zeit oder zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang ausgeschaltet.

## Abschaltautomatik mit Startvorwahl nutzen

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten.

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

Um einen **Garvorgang automatisch ein- und ausschalten** zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

- Dauer und Ende
- Startzeit und Dauer
- Startzeit und Ende

Beispiel:

Es ist 11:30 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und es soll um 12:30 Uhr fertig sein.

Sie wählen "Dauer" und geben 0:30 Std ein.

Anschließend wählen Sie "Ende" und geben 12:30 Uhr.

Die "Startzeit" wird automatisch berechnet. Im Display wird "Start um 12:00" angezeigt.

Zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang eingeschaltet.

## Ablauf eines Garvorganges mit Abschaltautomatik

### Bis zum Start

- werden Betriebsart und gewählte Temperatur angezeigt.
- wird "Start um" und die Startzeit angezeigt.

### Nach dem Start

- kann die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgt werden.
- Ist diese Temperatur erreicht, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".


### Nach der Aufheizphase

- wird verbleibende "Restzeit" angezeigt.
- kann ihr Ablauf verfolgt werden.

### Kurz vor dem Ende

- schaltet sich bei einem Garvorgang **mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle** die Garraumbeheizung aus.
- setzt bei einem Grvorgang **mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle** die Restwärmenutzung ein. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.
- wird "Energiesparphase" angezeigt.
- bleiben Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse eingeschaltet.

## Am Ende

- schaltet sich je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse aus.
- erscheint der Hinweis "Vorgang beendet" und das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

## Nach dem Ende

- bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.  
Es wird temperaturgesteuert ausgeschaltet. Diese Werkeinstellung können Sie ändern, siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf".
- schaltet sich der Backofen aus Energiespargründen automatisch aus, wenn innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. Dieser Zeitpunkt hängt von den gewählten Einstellungen (Betriebsart, Temperatur, Dauer) ab.

## Eingegebene Garzeiten ändern oder löschen

Durch Auswahl von "ändern" werden Ihnen alle Menüpunkte wieder angeboten, die verändert werden können.


- Den gewünschten Punkt auswählen und ändern.

Eingegebene Zeiten löschen Sie mit der Sensortaste <C.

Bei einem Stromausfall werden alle Eingaben gelöscht.

# Speisethermometer

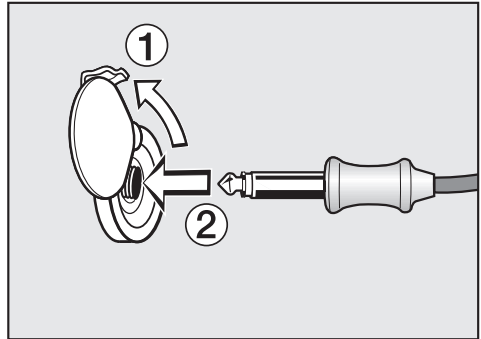
Ihr Gerät ist mit einem Speisethermometer ausgestattet.  
Mit dem Speisethermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.  
Die Messspitze des Speisethermometers, die in das Gargut gesteckt wird, misst die Temperatur im Inneren: die **Kerntemperatur**.  
Beim Erreichen dieser Temperatur wird die Garraumbeheizung automatisch ausgeschaltet.

Sie können das Speisethermometer  in den Automatikprogrammen sowie in den folgenden Betriebsarten verwenden:

- Bratautomatic
- Heißluft plus
- Ober-Unterhitze
- Mikrowelle
- MW+Bratautomatic
- MW+Heißluft plus
- Umluftgrill

## Speisethermometer verwenden

- Stechen oder stellen Sie das Speisethermometer **ganz** in die Speise.



- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie gegebenenfalls die vorgeschlagene Temperatur/Mikrowellenleistung.
- Ändern Sie gegebenenfalls die vorgeschlagene Kerntemperatur.

Diese erforderliche Soll-Kerntemperatur richtet sich nach der Speise. Die Werte entnehmen Sie bitte den Tabellen im beiliegenden Heft "Anwendungshinweise".

Bei einem Automatikprogramm ist eine Kerntemperatur vorgegeben.

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen (Startvorwahl). Wählen Sie dazu den Menüpunkt "Startzeit" oder bei Automatikprogrammen "später starten".

Bei einem ablaufenden Vorgang kann der Anstieg der Kerntemperatur verfolgt werden.

## Restzeitanzeige

Nach einer bestimmten Zeit erscheint im Display die verbleibende, geschätzte Gardauer, die **Restzeit**.

Die gemessene Kerntemperatur ist nun nicht mehr sicht- und abfragbar.

Die Restzeit errechnet sich aus der eingestellten Backofentemperatur, der eingestellten Kerntemperatur und dem Verlauf des Kerntemperaturanstiegs.

Die zu Beginn angezeigte Restzeit ist ein Schätzwert. Da sich die Restzeit während des ablaufenden Vorganges immer wieder neu berechnet, korrigiert sich die angezeigte Restzeit ständig und wird immer genauer.

Wird während der Restzeitanzeige

- die Backofen- oder Kerntemperatur verändert,
- eine andere Betriebsart gewählt,
- die Tür für einen gewissen Zeitraum geöffnet,

gehen alle Restzeit-Informationen verloren, und die gemessene Kerntemperatur wird wieder angezeigt. Erst nach einer bestimmten Zeit erscheint die Restzeitanzeige wieder.

Wird die Tür während eines Automatikprogramms geöffnet, wird die Restzeit weiterhin angezeigt.

## Restwärmennutzung, Energiesparphase

Die Funktion setzt ein bei einem Garvorgang mit der Betriebsart Bratautomatic, Heißluft plus, Ober-Unterhitze, Umluftgrill.


Dabei schaltet sich kurz vor Ende des Garvorganges die Garraumbeheizung aus. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

Durch diese automatische Nutzung der Restwärme wird Energie gespart.

Im Display wird diese Energiesparfunktion durch "Energiesparphase" angezeigt. Die Restzeitanzeige erscheint weiterhin.

Das Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse bleiben eingeschaltet.

### Nachdem die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist:

- schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- erscheint der Hinweis "Vorgang beendet" und das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

Stechen Sie das Speisethermometer an anderer Stelle ein, und wiederholen Sie den Vorgang, wenn das Gargut noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart sein sollte.

# Eigene Programme

---

Bis zu 25 häufig genutzte Rezepte können Sie unter einem eigenen Programmnamen speichern und über "Eigene Programme" wieder aufrufen.

Nutzen Sie hierzu

- nach Ablauf eines Automatikprogrammes den **Menüpunkt "speichern unter"** und geben Sie einen Programmnamen ein.
- das **Menü "Eigene Programme"**. Sie können bis zu vier Garschritte kombinieren und unter einem eigenen Programmnamen speichern.

## Menü "Eigene Programme"

Wurden bereits eigene Programme gespeichert, erscheint folgende Liste:

- **auswählen**  
Sie rufen Ihre eigenen Programme auf und können sie "sofort starten" oder "später starten".
- **erstellen**  
Sie erstellen eigene Programme.
- **ändern**  
Sie können bestehende Programme anzeigen und ändern.
- **löschen**  
Sie können einzeln bestehende Programme löschen.  
Sie können auch alle eigenen Programme gleichzeitig löschen, siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellung – Eigene Programme".
- **ins Hauptmenü**  
Sie können bis zu drei eigene Programme ins Hauptmenü einfügen.  
Um diese Änderung zurückzusetzen, siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellung – Hauptmenü".

## Eigene Programme erstellen

Wurden bereits eigene Programme gespeichert, müssen Sie zuerst den Menüpunkt "erstellen" wählen, um die Garschritte festlegen zu können. Danach folgen Sie bitte der weiteren Beschreibung.



- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Kontrollieren Sie die Einstellung. Verändern Sie bei Bedarf die Vorschlagstemperatur / Mikrowellenleistung / Grillstufe. Bestätigen Sie mit "weiter".
- Legen Sie eine Dauer oder bei der Benutzung des Speisethermometers eine Kerntemperatur fest. Bestätigen Sie ihre Eingabe mit "weiter".
- Nun können Sie weitere Garschritte hinzufügen. Zum Beispiel, wenn nach der ersten Betriebsart noch eine weitere genutzt werden soll. Die Vorgehensweise ist ebenfalls wie vorab beschrieben.
- Anschließend legen Sie die gewünschte Einschubebene fest.

Abschließend erscheint eine Zusammenfassung der erfolgten Eingaben. Möchten Sie einzelne Garschritte ändern, können diese angewählt werden.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie sie mit "weiter".

## Programmnamen festlegen

Nach der Bestätigung mit "weiter" können Sie einen **vorgegebenen Programmnamen auswählen oder einen eigenen Namen festlegen**. Dazu:

- Wählen Sie die Buchstaben oder Ziffern aus, indem Sie die Sensortasten neben den Pfeilen   berühren.
  - Sobald das gewünschte Zeichen hinterlegt ist, bestätigen Sie mit "Zeichen wählen". Das Zeichen erscheint dann in der oberen Zeile hinter "Name".
  - Wählen Sie die weiteren Zeichen aus. Mit "Leerzeichen" fügen Sie Leerzeichen ein.
- Mit "Zeichen löschen" können Sie Eingabefehler korrigieren.
- Bestätigen Sie den Programmnamen mit "Name bestätigen".

# Einstellungen

---

Werkseitig wurden für Ihr Gerät Einstellungen vorgegeben.

Zum Ändern:

■ "Einstellungen 

Die Liste wird angezeigt.

- Sprache 
  - Tageszeit
  - Beleuchtung
  - Hauptmenü
  - Quick-MW
  - Warmhalten (nur MW)
  - Kühlgebläsenachlauf
  - Aufheizphase
  - Start
  - Vorschlagstemperaturen
  - MW Leistungen
  - Display
  - Lautstärke
  - Sicherheit
  - Einheiten
  - Händler
  - Werkeinstellung
- Die Einstellung, die geändert werden soll, auswählen.

Erfolgt nach der Auswahl einer Einstellung innerhalb kurzer Zeit keine Änderung, wird die Liste wieder angezeigt.



Aktuell gewählte Einstellungen werden mit "✓" und ohne "■" angezeigt!

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang läuft.

## Sprache

Sie können für das Display ihre Landessprache einstellen.

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

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

## Tageszeit

Zur Auswahl stehen:

- Anzeige
- Zeitformat
- einstellen

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Das Gerät speichert diese Information für ca. 200 Stunden, danach erscheint wie bei der Erstinbetriebnahme "12:00" im Display.

### Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für das ausgeschaltete Gerät:

- ein  
Die Tageszeit wird immer angezeigt.
- ein für 60 Sekunden  
Die Tageszeit wird nur für diesen Zeitraum angezeigt, wenn Sie das Gerät ein- und ausschalten.
- keine Anzeige  
Die Tageszeit wird nur angezeigt, wenn Sie das Gerät einschalten.

### Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

- 12 Std: 12-Stunden-Anzeige
- 24 Std: 24-Stunden-Anzeige  
(Werkeinstellung)

## Einstellen

Die Tageszeit wird blockweise mit den Ziffer-Sensortasten oder den Sensortasten + oder – eingestellt: zuerst die Stunden, und nach Bestätigung mit "OK" die Minuten.

## Beleuchtung

- ein  
Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorganges eingeschaltet.
- ein für 15 Sekunden  
(Werkeinstellung)  
Die Garraumbeleuchtung wird während eines Garvorganges nach 15 Sekunden ausgeschaltet. Durch Berührung einer beleuchteten Sensortaste neben dem Display schalten Sie sie wieder für 15 Sekunden ein.  
Bei Automatikprogrammen berühren Sie zweimal die Sensortaste  $\Delta$ , da neben dem Display keine Sensortasten beleuchtet werden.

# Einstellungen

---

## Hauptmenü

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

Bei Auswahl dieses Menüpunktes werden nacheinander die Positionen 1, 2 und 3 abgefragt.

Bei jeder Position werden Ihnen die Betriebsarten sowie die Menüpunkte Automatic und Eigene Programme angeboten. Nach Auswahl und Bestätigung wird die nächste Position abgefragt.

Abschließend erscheint wieder die Liste der Einstellungen.

Sollten Sie bereits eigene Programme an den Anfang des Hauptmenüs gelegt haben, siehe Kapitel "Eigene Programme – ins Hauptmenü", schließen sich die nun gewählten Menüpunkte an.

## Quick-MW

Für das sofortige Starten der Mikrowelle sind eine Leistung von 1000 W und eine Dauer von 1 Minute voreingestellt. Die Mikrowellenleistung kann in 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W geändert werden. Ebenso kann die Dauer verändert werden. Die maximal einzustellende Dauer ist dabei abhängig von der gewählten Leistung.

## Warmhalten (nur MW)

Bei der Betriebsart Mikrowelle (Solo) ist standardmäßig eine Warmhaltefunktion aktiviert, wenn eine Leistung von mindestens 450 W und eine Garzeit von wenigstens 10 Minuten gewählt wird.

Werden die Speisen nach dem abgelaufenen Garvorgang nicht aus dem Gerät genommen, setzt diese Funktion nach ca. 5 Minuten ein.

Im Display erscheint "Warmhalten" und die Speisen werden für ca. 15 Minuten mit einer Leistung von 150 W gewärmt. Durch Öffnen der Tür wird die Warmhaltephase abgebrochen.

Die Warmhaltefunktion kann hier abgewählt werden. Die Funktion kann nicht separat angewählt werden.

## Kühlgebläsenachlauf

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

- temperaturgesteuert (Werkeinstellung)  
Das Kühlgebläse wird bei einer Garraumtemperatur unter ca. 70 °C ausgeschaltet.
- zeitgesteuert  
Das Kühlgebläse wird nach ca. 25 Minuten ausgeschaltet.

Im Garraum darf kein Gargut warmgehalten werden, wenn das Kühlgebläse zeitgesteuert ausgeschaltet wird.



Die Luftfeuchtigkeit steigt an und führt zum Beschlagen der Bedienblende, zur Tropfenbildung unter der Arbeitsplatte oder zum Beschlagen der Möbelfront.

Durch Kondenswasser kann

- der Schrankumbau/die Arbeitsplatte beschädigt werden.
- Korrosion im Gerät auftreten.

## Aufheizphase

Die Aufheizphase der Betriebsart "Heißluft plus", "Bratautomatic", "Ober-Unterhitze", "MW+Bratautomatic" und "MW+Heißluft plus" kann generell geändert werden.

- schnell (Werkeinstellung)  
Alle Heizkörper werden eingeschaltet, um das Gerät möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen.  
Im Display erscheint  und der Hinweis "Schnell-Aufheizphase" oder "Schnell-Anbratphase".
- normal  
Nur die Heizkörper der gewählten Betriebsart sind eingeschaltet.  
Im Display erscheint  und der Hinweis "Aufheizphase" oder "Anbratphase".

# Einstellungen

---

## Start

Die Voreinstellung "automatisch" bedeutet, dass die Programme direkt starten ohne eine zusätzliche Aufforderung durch "Start".

Bei Einstellung "manuell" muss der "Start" bestätigt werden. Vorgänge mit Mikrowelle können nur manuell gestartet werden.

## Vorschlagstemperaturen

Die Vorschlagstemperaturen für die verschiedenen Betriebsarten werden angezeigt und können verändert werden.

## MW Leistungen

Die Vorschlagsleistungen für die verschiedenen Betriebsarten werden angezeigt und können verändert werden.

## Display

### Kontrast

Der Kontrast wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung: vier ausgefüllte Segmente.

Sie ändern den Kontrast, indem Sie die Sensortaste neben "niedriger" oder "höher" berühren.

### Helligkeit

Die Helligkeit wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung: sechs ausgefüllte Segmente.

Sie ändern die Helligkeit, indem Sie die Sensortaste neben "dunkler" oder "heller" berühren.

## Lautstärke

### Signaltöne

Die Lautstärke wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung: drei ausgefüllte Segmente.

Sie ändern die Lautstärke, in dem Sie die Sensortaste neben "leiser" oder "lauter" berühren.

Sind alle Segmente ausgefüllt, ist die maximale Lautstärke gewählt.

Ist kein Segment ausgefüllt, ist der Signaltönen ausgeschaltet.

### Frequenz

Die Frequenz der Signaltöne kann geändert werden. Je nach Einbausituation erreichen Sie damit eine Optimierung der Lautstärke.

Die Frequenzraasterung wird durch einen Balken mit 15 Segmenten dargestellt. Jedes Segment entspricht einer anderen Frequenz.



Sie ändern die Frequenz, in dem Sie die Sensortaste neben "-" oder "+" berühren.

Ist nur das Segment ganz links ausgefüllt (Werkeinstellung), ertönt nach Ablauf einer Zeit viermal im Abstand von ca. 15 Sekunden ein kurzes Signal.

Ist mehr als ein Segment ausgefüllt, ertönt nach Ablauf einer Zeit für ca. acht Minuten ein dauerhaftes Signal mit der gewählten Frequenz.

## Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Berührung einer Sensortaste ertönt, wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Werkeinstellung: drei ausgefüllte Segmente.

Sie ändern die Lautstärke, in dem Sie die Sensortaste neben "leiser" oder "lauter" berühren.

Sind alle Segmente ausgefüllt, ist die maximale Lautstärke gewählt.

Ist kein Segment ausgefüllt, ist der Ton ausgeschaltet.


# Einstellungen

## Sicherheit

### Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Gerätes.



Sie können die Inbetriebnahmesperre erst nutzen, wenn Sie sie "zulassen" (aktivieren).

- zulassen  
Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert.  
Das Symbol  erscheint im Display, sobald das Gerät ausgeschaltet wird. Die Inbetriebnahmesperre kann nun genutzt werden.
- nicht zulassen (Werkeinstellung)  
Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert.

### Inbetriebnahmesperre ein- oder ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste neben dem Symbol .

Gewählt werden kann zwischen:

- ein  
Das Gerät wird verriegelt und die Bedienung ist gesperrt.  
Im Display erscheint .
- aus  
Das Gerät wird entriegelt und die Bedienung ist möglich.  
Im Display erscheint .

Die Kurzzeit ist weiterhin nutzbar.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

## Verriegelung im Betrieb

(je nach Modell)

In der Betriebsart Mikrowelle und den kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle ist die Verriegelungsfunktion nicht verfügbar.

Die Verriegelungsfunktion verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorganges. Wenn die Verriegelungsfunktion aktiv ist, verriegelt das Gerät einige Sekunden nach Start eines Garvorganges.

- Um die Verriegelung zu aktivieren, wählen Sie "ein".

- ein  
Während eines Garvorganges müssen Sie eine Sensortaste mindestens 5 Sekunden lang berühren, bevor sie reagiert.
- aus (Werkeinstellung)  
Die Sensortasten reagieren sofort auf eine Berührung.

## Einheiten

### Gewicht

- g  
(Werkeinstellung)
- lbs

### Temperatur

- °C  
(Werkeinstellung)
- °F

## Händler

- aus  
(Werkeinstellung)
- Messeschaltung
- Schaufensterschaltung
- Demomodus

Diese Punkte ermöglichen dem Fachhandel, die Geräte ohne Beheizung zu präsentieren.

Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

Haben Sie aus Versehen einen der Menüpunkte eingeschaltet, so können Sie ihn folgendermaßen wieder ausschalten:

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

- Demomodus  
Berühren Sie eine Sensortaste neben dem Display und folgen Sie den Hinweisen im Display.

## Werkeinstellung

### ● **Alle Einstellungen**

Alle geänderten Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

### ● **Eigene Programme**

Nur alle eigenen Programme werden gelöscht.

### ● **Hauptmenü**

Nur das Hauptmenü wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

### ● **Vorschlagstemperaturen**

Nur die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

### ● **MW Leistungen**

Nur die geänderten Vorschlagsleistungen werden auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

# Kurzzeitwecker (Eieruhr)

---

Eine Kurzzeit können Sie zum Überwachen separater Vorgänge, z. B. zum Eierkochen, einstellen.

Sie können maximal eine Kurzzeit von 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden eingeben.

Wenn Sie Zeiten für einen Garvorgang eingegeben haben, können Sie gleichzeitig eine Kurzzeit eingeben, z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

## Kurzzeit eingeben

- Die Sensortaste  berühren.



Im Display erscheint "0 : 00 : 00".

- Die Kurzzeit blockweise mit den Ziffer-Sensortasten eingeben: erst die Stunden, dann die Minuten und abschließend die Sekunden. (Beispiel: 6 Minuten 20 Sekunden Eingabe: 0 06 20).
- Die Eingabe mit Sensortaste OK bestätigen.


Verwenden Sie die Sensortasten **+** oder **–**, müssen Sie jeden Block mit der Sensortaste "OK" bestätigen.

Sie können die ablaufende Kurzzeit im Display verfolgen.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".
- wird die Zeit hochgezählt.
- Abschließend die Sensortaste  berühren.

## Kurzzeit ändern

- Die Sensortaste  berühren.
- Die Kurzzeit mit der Sensortaste <C auf "0 : 00 : 00" stellen und neu eingeben.
- Die Eingabe mit Sensortaste OK bestätigen.

## Kurzzeit löschen

- Die Sensortaste  zweimal berühren.

Zum sofortigen Starten der Mikrowelle mit maximaler Leistung und einer Dauer von 1 Minute. Diese vorgegebenen Werte können verändert werden, siehe Kapitel "Einstellungen – Quick-MW".


Das Programm eignet sich zum Erwärmen von Flüssigkeiten.

- Berühren Sie die Sensortaste "◆". Durch mehrfaches Berühren können Sie die Dauer um jeweils 1 Minute erhöhen.

Die maximal einzustellende Dauer ist dabei von der gewählten Leistung abhängig.

Der Vorgang startet sofort. Die ablaufende Restzeit wird im Display angezeigt.

### **Ist der Vorgang beendet,**

- schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- erscheint der Hinweis "Vorgang beendet" und das Symbol .
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

Die gewählte Dauer kann jederzeit durch Aufruf des Menüpunktes "Dauer" oder "ändern" geändert werden.

# Angaben für Prüfinstitute

Prüfgerichte nach EN 60705	Programm / MW-Leistung in Watt, Grill	Gewicht / Dauer in Min.	Ausgleichszeit in Min. <sup>1)</sup>	Bemerkung
Himbeeren auftauen, 250 g <sup>2)</sup>	Programm <sup>3)</sup>	250 g	3	offen auftauen
	150	7		
Rinderhack auftauen, 500 g <sup>2)</sup>	Programm <sup>3)</sup>	500 g	5 – 10	offen auftauen, nach halber Zeit wenden
	150	16 – 18		
Hackbraten garen, 900 g <sup>2)</sup>	Programm	900 g	5	Gefäß: Pyrex 03.838.80, Länge 28 cm, offen garen
	600 + 450	8,5 + 11		
Kartoffelgratin garen, 1105 g <sup>2)</sup>	300 + Stufe 3	35 – 40	5	Gefäß: Pyrex 03.827.80
Biskuit garen, 475 g <sup>2)</sup>	450	7,5 – 8,5	5	Gefäß: Pyrex 03.827.80, offen garen
Hähnchen grillen, 1200 g TK-Gewicht, 2 Hälften <sup>3)</sup>	150 + Stufe 3	38 – 43	2	Brustseite nach unten legen, nach halber Zeit wenden
Eiercreme garen, 1000 g <sup>2)</sup>	450	25 – 27	120	Gefäß: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Weitere Prüfgerichte				
Rotbarschfilet auftauen und garen, 400 g <sup>2)</sup>	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Speise zudecken, nach der Hälfte der Zeit wenden
Hähnchen auftauen, 1200 g TK-Gewicht <sup>2)</sup>	Programm <sup>4)</sup>	1200 g	10	Brustseite nach unten legen, nach halber Zeit wenden
	150	38 – 40		

1) Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise.

2) Glasschale, erste Einschubebene von unten

3) Glasschale und Rost, erste Einschubebene von unten

4) Beachten Sie die Hinweise zum Wenden im Display.

# Angaben für Prüfinstitute

Prüfgerichte nach EN 60350	Form / Anzahl Glasschale	Betriebsart	Temperatur-einstellung in °C	Back- / Garzeit in Min.
Spritzgebäck	1 Glasschale <sup>1)</sup>	Heißluft	140	38 – 45
	2 Glasschalen <sup>2)</sup>	Heißluft plus	140	50 – 55
	1 Glasschale <sup>1)</sup>	Ober-Unterhitze	160	22 – 27 + vorheizen
Wasserbiskuitorte	Springform, <sup>3)</sup> 26 cm, dunkel	Heißluft plus	170	32 – 37
	Springform, <sup>3)</sup> 26 cm, dunkel	Ober-Unterhitze	180	18 – 24 + vorheizen
Gedeckte Apfeltorte	Springform, <sup>3)</sup> 20 cm, dunkel	Heißluft plus	160	110 – 120
	Springform, <sup>3)</sup> 20 cm, dunkel	Heißluft	160	85 – 95
	Springform, <sup>3)</sup> 20 cm, dunkel	Intensivbacken	160	110 – 120
	Springform, <sup>3)</sup> 20 cm, dunkel	Ober-Unterhitze	170	65 – 75
Small Cakes	1 Glasschale <sup>1)</sup>	Heißluft	160	26 – 34
	2 Glasschalen <sup>2)</sup>	Heißluft plus	160	30 – 36
	1 Glasschale <sup>1)</sup>	Ober-Unterhitze	170	24 – 28 + vorheizen
Bräunen von Toast-scheiben	Rost <sup>4)</sup>	Grill	Stufe 3	5 – 7 + 5 Min. vorheizen
Grillen von Beefsteaks (12 Stück)	Rost und Glasschale <sup>1)</sup>	Grill	Stufe 3	1. Seite: 16 – 18, 2. Seite: 12 – 14 + 5 Min. vorheizen

1) zweite Einschubebene von unten

2) erste und dritte Einschubebene von unten

3) erste Einschubebene von unten


4) dritte Einschubebene von unten

# Angaben für Prüfinstitute

Weitere Prüfgerichte	Form / Anzahl Glasschale	Betriebsart / Programm	MW-Leistung in Watt	Temperatur-einstellung in °C	Back- / Garzeit in Min.
Hefe-Blechkuchen mit Streuseln	1 Glasschale <sup>1)</sup>	Heißluft plus	–	170	45 – 55
	1 Glasschale <sup>1)</sup>	MW+Heißluft plus	150	170	30 – 40
	1 Glasschale <sup>1)</sup>	Ober-Unterhitze	–	180	35 – 45
Rührkuchen	Kastenform <sup>2)</sup>	Heißluft plus	–	160	55 – 65
	Kastenform <sup>2)</sup>	MW+Heißluft plus	80	160	40 – 50
	Kastenform <sup>2)</sup>	Ober-Unterhitze	–	170	50 – 60
Ente ca. 2000 g	Rost und Glasschale <sup>2)</sup>	Bratautomatic	–	180	100 – 120
	Rost und Glasschale <sup>2)</sup>	MW+Bratautomatic	150	180	80 – 90
Schweinebraten ca. 1500 g	Rost und Glasschale <sup>2)</sup>	Heißluft plus	–	160	110 – 130
	Rost und Glasschale <sup>2)</sup>	MW+Heißluft plus	150	160	85 – 95
Backen von TK-Pizza	Rost <sup>1)</sup>	Bratautomatic	–	200	12 – 16 + vorheizen
	Rost	Automatic \ Garen \ Pizza \ tiefgekühlt \ vorgebacken	Folgen Sie den Anweisungen im Display.		


1) zweite Einschubebene von unten

2) erste Einschubebene von unten

 Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes auf keinen Fall ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Reinigen Sie den Garraum, die Türinnenseite und die Türdichtung, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.

## Garraum

 Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Verbrennungsgefahr!

Der Garraum besteht aus **Edelstahl**, dessen Oberfläche **PerfectClean-veredelt** ist. 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. Der Antihaft-Effekt verschlechtert sich, wenn die PerfectClean-Oberfläche durch Rückstände aus vorhergehenden Benutzungen zugedeckt ist.

Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

## Normale Verschmutzungen

Wischen Sie den Garraum nicht zu feucht aus, damit keine Flüssigkeit durch die vorhandenen Öffnungen in das Geräteinnere gelangt.

Reinigen Sie die Oberflächen am besten mit einem Geschirreinigungs-schwamm, heißem Wasser und Hand-spülmittel.

Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie die Rückstände mit Spülmittellauge anfeuchten und einige Minuten einweichen lassen.

Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirreinigungs-schwammes verwenden.

Wischen Sie im Anschluss die Oberflächen gründlich mit klarem Wasser ab. Das Wasser muss leicht abperlen. Spülmittelreste behindern diesen Effekt.

## Hartnäckige Verschmutzungen

Lassen Sie die zu reinigenden Oberflächen auf Raumtemperatur abkühlen. Tragen Sie anschließend Backofenspray auf und lassen Sie es wenige Minuten (ca. 10 Minuten) einwirken.

Bei Verwendung des speziellen Miele Backofenreinigers kann die Einwirkzeit, wie auf der Verpackung angegeben, auch verlängert werden.

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

# Reinigung und Pflege

---

Bei Bedarf wiederholen Sie diese Schritte.

Nach der Anwendung von Backofenspray reinigen Sie die Oberflächen mit Wasser nach, und trocknen Sie sie ab.

Mit den beschriebenen Hilfsmitteln lässt sich die Oberfläche immer gründlich und ohne Schaden reinigen.

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


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

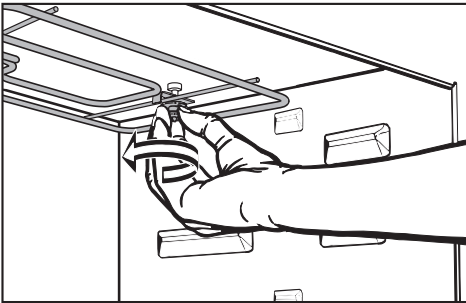
## **Beachten Sie darüber hinaus:**

- Verschmutzungen, wie z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, entfernen Sie am besten, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Durch übergelaufene Obstsäfte können bleibende farbliche Veränderungen entstehen. Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der Veredelung. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.
- Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn Wasser mit etwas Zitronensaft ein paar Minuten im Gerät gekocht wird.

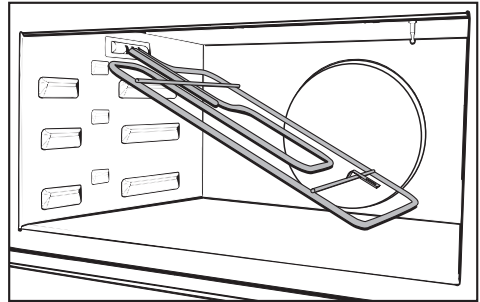
## Garraumdecke

Sollte die Garraumdecke besonders hartnäckige Verschmutzungen aufweisen, können Sie zum Reinigen den Grillheizkörper absenken.

 Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein. Verbrennungsgefahr!



- Zum Absenken des Grillheizkörpers die Mutter abschrauben.



- Den Grillheizkörper absenken.

Drücken Sie den Grillheizkörper nicht mit Gewalt herunter. Er kann beschädigt werden.

- Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Die Mutter aufsetzen und festdrehen.


# Reinigung und Pflege

---

## Türinnenseite mit Türdichtung

 Die Türinnenseite ist nach dem Benutzen heiß. Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie die Türinnenseite und die Türdichtung mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.

 Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung auf Beschädigungen. Bei Beschädigung das Gerät bis zur Instandsetzung durch einen Kundendiensttechniker nicht mit Mikrowelle betreiben.

Glasflächen sind kratzempfindlich. Kratzer können zum Zerschneiden der Glasfläche führen.

## Verwenden Sie bei der Reinigung aller Glasflächen keine

- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine.
- scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme.
- scharfen Metallschaber.

## 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 oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.

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

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

## **Vermeiden Sie Beschädigungen der Oberflächen! Verwenden Sie bei der Reinigung keine**

- soda-, 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.

## **Mitgeliefertes Zubehör**

### **Rost**

Die verchromte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Es gelten daher die gleichen Reinigungs- und Pflegehinweise wie im Kapitel "Reinigung und Pflege – Garraum" beschrieben.

### **Glasschale**

Die Glasschale in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand spülen.


Keine Scheuermittel verwenden, sie verkratzen das Material!

### **Siedestab**

Der Siedestab ist spülmaschinengeeignet.


### **Speisethermometer**

Wischen Sie das Speisethermometer nur mit einem feuchten Tuch ab.

 Das Speisethermometer darf nicht in Wasser gelegt oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, da es dadurch beschädigt wird.

# Störungen und Fehler

Die meisten Störungen und Fehler, die im täglichen Betrieb auftreten können, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen. Können Sie hiermit die Ursache einer Störung nicht finden oder beseitigen, verständigen Sie bitte den Kundendienst.

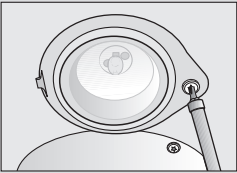
 Öffnen Sie auf keinen Fall selbst das Gehäuse des Gerätes! Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

<b>Problem</b>	<b>Ursache und Behebung</b>
Das Display ist dunkel.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Prüfen Sie, ob die Tageszeitanzeige so eingestellt ist, dass sie gar nicht angezeigt wird oder sich nach 60 Sekunden ausschaltet, siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige".</li><li>– Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt ist.</li><li>– Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.</li></ul>
Ein Vorgang lässt sich nicht starten.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Prüfen Sie, ob bei einem Vorgang mit Mikrowelle die Tür richtig geschlossen ist.</li><li>– Prüfen Sie, ob bei einem Vorgang mit der Betriebsart Mikrowelle eine Leistung und eine Zeit eingegeben sind.</li><li>– Prüfen Sie, ob bei einer mit Mikrowelle kombinierten Betriebsart eine Leistung, eine Zeit, eine Temperatur oder eine Grillstufe eingegeben sind.</li></ul>

# Störungen und Fehler

Problem	Ursache und Behebung
Das Gerät hat sich während des Benutzens automatisch ausgeschaltet und im Display erscheint ein Hinweis.	Diese Sicherheitsausschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird. Abhängig ist diese maximale Betriebsdauer von der eingestellten Betriebsart und der eingestellten Temperatur. Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit, wenn Sie es aus- und wieder einschalten.
Das Gerät hat sich nach einem Garvorgang selbsttätig ausgeschaltet.	Das Gerät schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach Ende eines Automatikprogrammes oder eines Garvorganges mit Abschaltautomatik innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit, wenn Sie es einschalten.
Wird die Tür während eines Vorganges (außer bei Mikrowelle – Solo) geöffnet, ist kein Betriebsgeräusch zu hören.	Das ist keine Störung! Wird während eines Vorganges die Tür geöffnet, schaltet der Türkontaktschalter die Beheizung und je nach gewählter Betriebsart auch das Heißluftgebläse aus.
Nach einem Vorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet. Je nach Einstellung schaltet es sich bei einer bestimmten Garraumtemperatur oder nach einer bestimmten Zeit aus. Wird während des Nachlaufs die Tür geöffnet, wird das Gebläse ausgeschaltet und beim Schließen läuft das Gebläse weiter, siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf".
Während eines Vorganges mit Mikrowelle ist ein unnormales Geräusch zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfen Sie, ob Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt werden, siehe Kapitel "Geschirrhinweise für Mikrowelle".</li> <li>– Prüfen Sie, ob die Speise mit Alufolie zugedeckt ist. Die Abdeckung entfernen.</li> <li>– Prüfen Sie, ob sich der Rost im Garraum befindet. Verwenden Sie für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowelle (Solo) immer die Glasschale.</li> </ul>

# Störungen und Fehler

Problem	Ursache und Behebung
<p>Die Mikrowelle oder Garraumbeheizung funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht.</p> 	<p>Prüfen Sie, ob die Garraumbeleuchtung nur für 15 Sek. eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen – Beleuchtung". Ist dies nicht der Fall, ist die Halogenlampe defekt. So wechseln Sie sie aus:</p> <div data-bbox="344 341 1044 469" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Das Gerät elektrisch vom Netz trennen: Den Netzstecker des Gerätes ziehen oder die entsprechenden Sicherungen der Hausinstallation ausschalten.</p></div> <div data-bbox="344 501 1044 724" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Die Lampenabdeckung besteht aus zwei losen Teilen: einem Glas und einer Einfassung. Halten Sie beim Ausbau die Lampenabdeckung fest, damit sie nicht herabfällt. Legen Sie zum Schutz z. B. ein Geschirrtuch auf den Garraumboden und die geöffnete Tür.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="336 746 1033 836">■ Drehen Sie die Schraube der Lampenabdeckung mit einem Torx-Schraubendreher (T20) heraus und nehmen Sie die Abdeckung heraus.</li><li data-bbox="336 858 809 884">■ Ziehen Sie die Halogenlampe heraus.</li><li data-bbox="336 906 882 1027">■ Setzen Sie die neue Halogenlampe ein. Anschlussdaten der Halogenlampe: 12 V, 10 W, thermisch belastbar bis 300 °C, Sockel G4, Fa. Osram, Typ 64418</li></ul> <div data-bbox="344 1043 1044 1139" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit bloßen Fingern an. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="336 1161 1044 1315">■ Legen Sie das Glas in die Einfassung und befestigen Sie die Lampenabdeckung: Die Nase an der Einfassung in die Aussparung der Garraumdecke einsetzen. Die Einfassung an die Garraumdecke drücken und mit der Schraube befestigen.</li><li data-bbox="336 1337 1044 1426">■ Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose oder schalten Sie die Sicherungen der Hausinstallation ein.</li></ul>

## Störungen und Fehler

<b>Fehlercode im Display</b>	<b>Ursache und Behebung</b>
Fehler 54	Das Speisethermometer ist defekt. Sobald Sie das Speisethermometer aus der Anschlussbuchse ziehen, erlischt der Fehlercode.
Weitere Fehlercodes angezeigt durch "F + Ziffern"	Fordern Sie den Miele Kundendienst an.

# Kundendienst und Garantie

---

## Kundendienst

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

- Ihren Miele Fachhändler  
oder
- den Miele Werkkundendienst.

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

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Frontseite des Garraumes befindet.

## Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehör sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten. Diese Produkte können Sie ganz leicht unter [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com) oder auch über den Miele Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler bestellen.

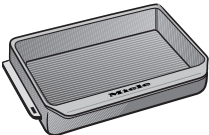
## Bräter

Verwenden Sie den Bräter nicht für Garvorgänge bei Betriebsarten mit Mikrowelle.

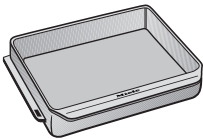
Die Oberfläche des Bräters ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet. Er wird auf die Glasschale in den ersten Einschub von unten gestellt.

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

- HUB 61-22/HUB 62-22 (Tiefe: 22 cm)

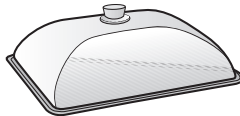
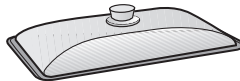


- HUB 61-35 (Tiefe: 35 cm)



## Bräterdeckel

Zu den Brätern erhalten Sie separat passende Deckel.



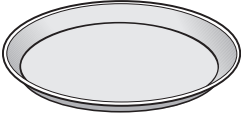
Der Bräter HUB 61-35 kann nicht zusammen mit dem Deckel eingesetzt werden, da die Gesamthöhe die verfügbare Garraumhöhe überschreitet.

Geben Sie bei der Bestellung die Tiefe Ihres Bräters an.

# Nachkaufbares Zubehör

## Pizzaform

Verwenden Sie die Pizzaform nicht für Garvorgänge bei Betriebsarten mit Mikrowelle.

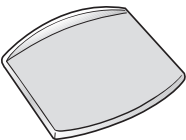


Die runde Form ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

## Backstein

Verwenden Sie den Backstein nicht für Garvorgänge bei Betriebsarten mit Mikrowelle.



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

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert.

Er wird auf den Rost gelegt.

Zum Auflegen und Herunternehmen

des Backgutes liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

## Miele Mikrofasertuch

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

## Miele Backofenreiniger

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

Der Mikrowellen-Kompaktbackofen ist mit Kabel und Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 230 V ausgestattet.

Die Absicherung muss mit mindestens 16 A erfolgen.

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose erfolgen. Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Das Gerät sollte so positioniert sein, dass der Netzstecker erreichbar ist.

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

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

Die erforderlichen **Anschlussdaten** entnehmen Sie dem Typenschild, das sich an der Frontseite des Garraumes befindet. Die Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

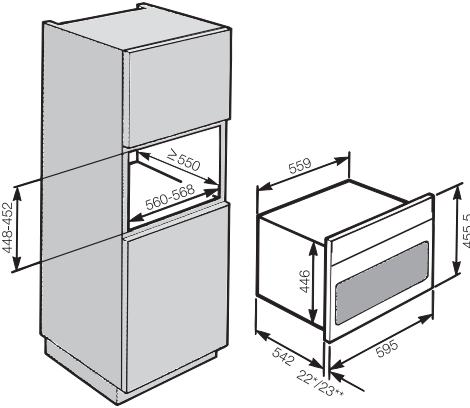
Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch den Miele Kundendienst installiert werden.

Dieser Mikrowellen-Kompaktbackofen erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

# Einbau

## Geräteabmessungen und Schrankausschnitt

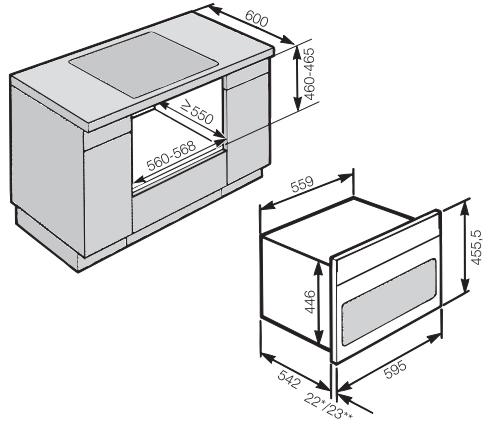
### Einbau in einen Hochschrank



- \* Geräte mit Glasfront
- \*\* Geräte mit Metallfront

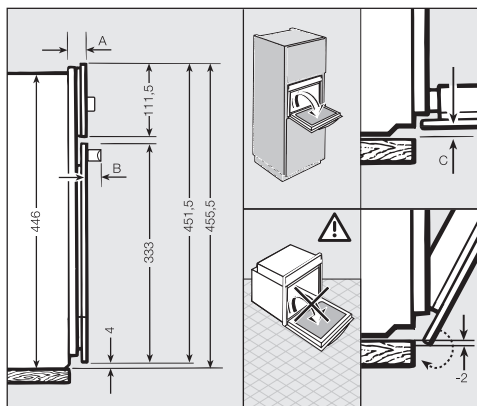
### Einbau in einen Unterschrank

Bei der Kombination mit einer Kochmulde müssen die Hinweise zum Einbau der Kochmulde beachtet werden.



- \* Geräte mit Glasfront
- \*\* Geräte mit Metallfront

## Detailmaße der Gerätefront



**A** Geräte mit Glasfront: 22 mm  
Geräte mit Metallfront: 23 mm

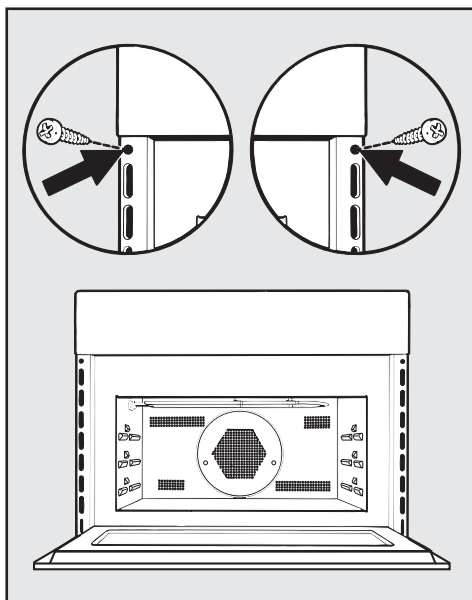
**B** H 5080 BM: 47,5 mm  
H 5088 BM: 45,0 mm

**C** Geräte mit Glasfront: 1,5 mm  
Geräte mit Metallfront: 0,5 mm

## Einbauanweisung

Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Schließen Sie das Gerät elektrisch an.
- Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.



- Öffnen Sie die Tür und schrauben Sie das Gerät mit zwei Schrauben an die Seitenwände des Schrankes.

# 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](http://www.miele.de)  
E-Mail: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

## Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestr. 1  
5071 Wals bei Salzburg  
Telefon: 050 800 0  
Telefax: 050 800 81219  
Miele im Internet: [www.miele.at](http://www.miele.at)  
E-Mail: [info@miele.at](mailto: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](http://www.miele.lu)  
E-Mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)



[www.miele-shop.com](http://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