

# CulinArt

Der Backofen für meisterhaften  
Brotgenuss und mehr



## Das Aktionsmodell inklusive

- Klimagaren
- 25 Automatik-Programme
- gelochtem Profi-Backblech
- FlexiClip-Vollauszug
- Backbuch für Brot und Brotaufstriche





Das Aktionsmodell Culinart	4
Besonderheiten	6
Produktvorteile auf einen Blick	8
Produktübersicht Backöfen	11
Kombinationstabellen mit Kochfeldern	12
Einbauskizzen	14



## Für Profiköche und Profibäcker

Miele Geräte stehen seit jeher für höchste Qualität. Bei unseren Küchen-Einbaugeräten bedeutet das: Genießen beginnt schon beim Kochen.

Denn was gibt es Schöneres, als mühelos Gerichte zu zaubern, die all das halten, was das Bild im Kochbuch verspricht? So ist es für uns selbstverständlich, dem Backen und Braten mit Klimagaren besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Schließlich steht diese Zubereitungsmethode wie keine zweite für einzigartigen Genuss.

Mit Culinart von Miele erleben Sie Backen und Braten mit Klimagaren nun in seiner besten und modernsten Form. Mit einem Komfort, der mit seinen Automatikprogrammen und dem gelochten Backblech Maßstäbe setzt.

### **Culinart, der Backofen mit**

- Klimagaren
- 25 Automatikprogrammen
- gelochtem Backblech
- FlexiClip-Vollauszug für eine Ebene
- Backbuch für Brot & Brotaufstriche
- Rezeptheft Culinart



## Rezepte mit Gelinggarantie

Die Miele Backöfen Culinart sind so ausgestattet, dass die Handhabung ganz einfach ist, und die Ergebnisse perfekt werden. Was sich in der Profiküche seit Langem bewährt hat, kann nun auch zu Hause jeder nutzen: Modernste Geräte eröffnen begeisterten Hobbyköchen die Möglichkeit, so zu kochen, wie es die Profis vormachen.

Damit dieses umso leichter gelingt, bieten unsere Kochbücher Rezepte, die nicht nur das Spektrum der technischen Funktionen berücksichtigen, sondern auch so vielseitig und kreativ sind, dass sie mit Sicherheit Abwechslung in die Alltagsküchen bringen. Ob Brot und/oder Brötchen mit perfekt abgestimmten Brotaufstrichen oder Braten, Aufläufe oder Fischgerichte, mit den Rezepten aus den Kochbüchern, die zum Culinart-Backofen gehören, wird das Kochen zum reinsten Vergnügen.

Jedes Nahrungsmittel hat seine individuellen Eigenschaften. Sie zu kennen und zur vollen geschmacklichen Entfaltung zu bringen, ist die wahre Kunst des Garens.



**Exklusiv  
bei Miele**

### Klimagaren - Verwöhnprogramm für viele Speisen



Klimagaren eröffnet Ihnen ganz neue Möglichkeiten des Genießens. Sie werden den Geschmack gegarter Speisen

so intensiv erleben wie selten zuvor. Unter Profiköchen längst bekannt: Die Erhöhung der Luftfeuchte im Garraum perfektioniert die Back- und Bratergebnisse bei einer Vielzahl von Speisen: Duftendes, lockeres Brot mit glänzender, knuspriger Kruste; Brötchen und Croissants wie vom Bäcker; zartes saftiges Fleisch mit appetitlich gebräunter Kruste; perfekt gegarte Aufläufe; köstliche Soufflés und vieles mehr.



### Automatikprogramme

Mit den elektronisch geregelten Programmen für 25 Speisen garen und backen Sie Kuchen, Brot, Geflügel etc. einfach perfekt. Sie brauchen weder die Betriebsart noch Temperatur und Dauer anzuwählen.

Freuen Sie sich auf Automatikprogramme zu Weiß-, Roggen- oder Vollkornbrot, Dorade, Lachs oder Forelle, Rind- Lamm- oder Hähnchenfleisch und zu Vielem mehr.



### Gelochtes Backblech

Das gelochte Backblech HBBL 60 von Miele garantiert durch seine feine Lochung eine optimale Wärmeverteilung und dadurch eine gleichmäßige Bräunung insbesondere auf der Unterseite des Gar- oder Backgutes. Es eignet sich ideal zum Backen von knusprigem Gebäck wie z.B. Brötchen, Brot oder Kuchen aus festen Teigen (z.B. Hefeteig) wie aus der Profibäckerei.



Exklusiv  
bei Miele

### FlexiClip-Vollauszug

Durch den Vollauszug für eine Ebene lassen sich Bleche, Roste und Bräter vollständig aus dem Garraum herausziehen und werden in jeder Position sicher gehalten. So können Sie bequem z.B. einen Braten übergießen oder Gargut wenden - ohne Gefahr, sich am heißen Garraum zu verbrennen. Der FlexiClip-Vollauszug ist flexibel in jeder Ebene einsetzbar.





Exklusiv bei Miele

### Klimagaren

Durch die Kombination von "Heißluft plus" und "Feuchte" werden perfekte Ergebnisse bei der Zubereitung von z.B. Brot, Fisch und Fleisch erzielt. Das



Klimagaren kann als manuelle Betriebsart oder im Rahmen der Automatik-Programme angewendet werden. Perfekte Ergebnisse beim Backen und Braten: lockerer Teig, saftiges und zartes Fleisch/Geflügel, glänzende, knusprige Oberfläche.



### Elektronische Temperaturregelung

Durch die elektronische Gartemperatur-Überwachung wird eine genaue Temperaturregelung erzielt. Diese garantiert beste Back- und Bratergebnisse durch geringste Temperaturabweichungen. Das breite Anwendungsspektrum von der Joghurt-Zubereitung bis zum krossen Grillen lässt hier keine Wünsche offen.



### Großraum-Backofen

Miele Herde und Backöfen für 60 x 60 cm große Nischen bieten 76 Liter Garraumvolumen und 5 Einschubebenen - viel Platz und Flexibilität fürs Backen und Braten.



### Automatikprogramme

Mit den elektronisch geregelten Programmen für 25 Speisen garen und backen Sie Kuchen, Brot, Geflügel etc. einfach perfekt. Sie brauchen weder die Betriebsart noch Temperatur und Dauer anzuwählen.



Exklusiv bei Miele

### FlexiClip-Vollauszug

Durch den Vollauszug für eine Ebene lassen sich Bleche, Roste und Bräter vollständig aus dem Garraum herausziehen und werden in jeder Position sicher gehalten. So können Sie bequem z.B. einen Braten übergießen oder Gargut wenden - ohne Gefahr, sich am heißen Garraum zu verbrennen. Der Flexiclip-Vollauszug ist flexibel in jeder Ebene einsetzbar.



### CleanSteel

Miele Geräte in Edelstahl haben eine besonders hochwertige CleanSteel-Oberfläche. Durch diese Veredelung lässt sich die Oberfläche sehr leicht und ohne spezielle Reinigungsmittel sauber halten. Fingerabdrücke sind auf CleanSteel nahezu unsichtbar.



### CleanGlass-Tür

Die Innenfläche der Backofentür ist vollkommen glatt. Dies garantiert eine einfache Reinigung sowie zusätzliche Abstellfläche.



**Exklusiv bei Miele**

### PerfectClean-Ausstattung

Nie wieder Eingebanntes abschaben oder wegscheuern: Alle relevanten Teile Ihres Miele Backofens – Garraum, Backbleche, Universalblech, Seitengitter und Combirost – verfügen über eine Oberflächenveredelung mit einzigartigen Antihaft-Eigenschaften. Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit etwas Spülmittellauge und einem Schwamm mühelos beseitigen.



### Pyrolyse-Ausstattung

Pyrolyse ist die automatische Selbstreinigung des verschmutzten Garraums bei hohen Temperaturen. Langes Scheuern oder aggressive Reiniger gehören somit der Vergangenheit an. Sie erkennen Pyrolysegeräte von Miele am dunklen Garraum!



### „Sehr Gut“ durch unabhängiges Testinstitut\*

Die TÜV Rheinland LGA Products GmbH hat sechs emaillierte Backbleche von fünf Markenherstellern ausführlich getestet. Wichtige Gebrauchseigenschaften wie Antihaffunktion und Reinigungsaufwand wurden nur bei PerfectClean-Backblechen von Miele mit der Gesamtnote „sehr gut“ bewertet. Alle anderen erhielten lediglich das Testurteil „befriedigend“.

PerfectClean von Miele gilt somit als beste Wahl und bietet Ihnen unübertroffenen Reinigungs- und Pflegekomfort.



### Gerätekühlsystem und kühle Front

Miele Herde und Backöfen sind rundum gekühlt. Dadurch bleiben der Bedien- und Griffbereich sowie das gesamte Möbelumfeld angenehm kühl. Der Scheibenaufbau isoliert die Backofentür effektiv und sorgt für eine niedrige Temperatur an der Türaußenseite (50°C im Normalbetrieb, 70°C im Pyrolysebetrieb). Für ein hohes Maß an Sicherheit und Schutz vor Verbrennungen.



### Super sparsam

Miele Geräte überzeugen durch geringsten Energieverbrauch. Die Backöfen mit 76 l großem Garraum sind sogar 10 % sparsamer als der Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A (\*\*).

\*Ausstattungsmerkmale modellabhängig  
 \*\*10 % sparsamer als der Grenzwert (0,99 kWh/ab 65 l Garraum) zur Energieeffizienzklasse A

# CulinArt

Einbau-Backöfen Culinart





Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 5247 B	H 5247 BP
Energieeffizienz	A	A
<b>Design</b>		
Versenknebel und Klartextbeschriftung	●	●
Metallknebel	●	●
<b>Genussvorteile</b>		
Elektronische Backofen-Temperaturregelung von 30–300°C	●	●
9 Betriebsarten: Klimagaren, Heißluft Plus, Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grill, Bratautomatic, Umluftgrillen, Intensivbacken	●	●
Weitere Betriebsarten: Automatikprogramme	25	25
<b>Bedienkomfort</b>		
Elektronikuhr, Kurzzeitwecker/Uhrzeitspeicher	●/24 Std.	●/24 Std.
Programmierung Start/Stop mit Abschaltautomatik	●	●
Ist-Temperaturanzeige und Vorschlagstemperatur	●	●
Beleuchtung separat anwählbar	●	●
<b>Gerätetür</b>		
CleanGlass-Backofentür	●	●
Klapptür	●	●
<b>Garraum</b>		
76 Liter Garraumvolumen, Einschubebenen-Kennzeichnung	●	●
Anzahl Halogenbeleuchtung oben	1	1
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahlfront mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
PerfectClean-Ausstattung/katalytische Rückwand	●/●	–
Pyrolytische Selbstreinigung mit 3 Reinigungsstufen	–	●
Unbeheizter Katalysator	–	●
Abklappbarer Grillheizkörper	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Gerätekühlsystem, kühle Front, Sicherheits-Ausschaltung	●	●
Inbetriebnahmesperre	●	●
Türverriegelung bei Pyrolysebetrieb	–	●
<b>Wirtschaftlichkeit</b>		
Schnell aufheizen	●	●
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
1 Paar FlexiClip-Vollauszüge	●	●
1 gelochtes Backblech mit PerfectClean	●	●
1 Backblech und 1 Universalblech mit PerfectClean	●	●
1 Combirost und 2 Seitengitter mit PerfectClean	●	●
Brotbackbuch mit Brotaufstrichrezepten	●	●
Anforderungskarte für weiters Kochuch, Entkalkertabletten	●	●
<b>Nachkaufbares Zubehör</b>		
Bräter, Bräterdeckel etc.	●	●
<b>Elektrischer Anschluss</b>		
Gesamt-Anschlusswert in kW	3,5	3,6
<b>Unverbindliche Preisempfehlung in Euro inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl CleanSteel		



\* 10% sparsamer als der Grenzwert (0,99 kWh/ab 65 l Garraum) zur Energieeffizienzklasse A

Kombinieren Sie Ihren Culinart Backofen mit attraktiven Miele Kochfeldern, die entweder über Induktions-Beheizung oder HiLight-Beheizung verfügen.

Hier finden Sie das richtige autarke Kochfeld mit Induktions-Beheizung:

Ausschnittmaß in mm	Gerätemaß in mm	Rahmen	Induktions-Kochfeld	Unverbindliche Preisempfehlung in Euro
560 x 490	574 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 6115/KM6314	
570/596 x 470/496	592 x 492	Flächenbündig	KM 6315	
600 x 500	614 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 6117/KM 6317	
730/756 x 470/496	752 x 492	Flächenbündig	KM 6351/KM 6352	
750 x 490	764 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 6118/KM 6340/ KM 6346/KM 6354	
780 x 500	794 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 6350	
886 x 386	916 x 416	Facettenschliff	KM 6380	
916 x 500	930 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 6382	
917/932 x 501/516	928 x 512	Flächenbündig	KM 6383	

Hier finden Sie das richtige autarke Kochfeld mit HiLight-Beheizung:

Ausschnittmaß in mm	Gerätemaß in mm	Rahmen	HiLight-Kochfeld	Unverbindliche Preisempfehlung in Euro
560 x 490	574 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 520/KM 5600/ KM 6202	
570/596 x 470/496	592 x 492	Flächenbündig	KM 6203	
600 x 500	614 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 5613/KM 6204	
730/756 x 470/496	752 x 492	Flächenbündig	KM 5618/KM 6215	
750 x 490	764 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 523/KM 5617/ KM 6212	
780 x 500	794 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 6224	
780 x 500	806 x 526	Rahmen Edelstahl	KM 6226	
770/796 x 490/516	792 x 512	Flächenbündig	KM 6227	
916 x 500	942 x 526	Rahmen Edelstahl	KM 6230	

Nähere Informationen zu allen Kochfeldern erhalten Sie bei Ihrem Miele Fachhändler oder im Internet unter [www.miele.de](http://www.miele.de).



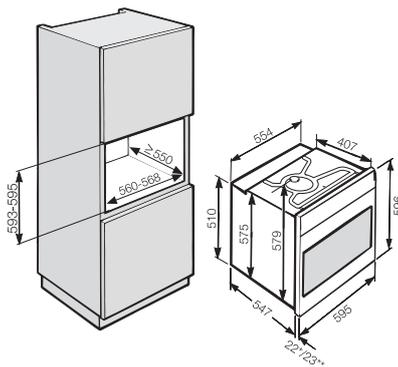
Beleuchtung  
Automatic  
Damp-Luftbraten  
Umluftbraten  
Grill  
Umluftgrill  
Schneidofen  
Heißluft plus  
Brat-Automatic  
Hartbacken  
Kneten  
Eisabwischen

12:00

OK

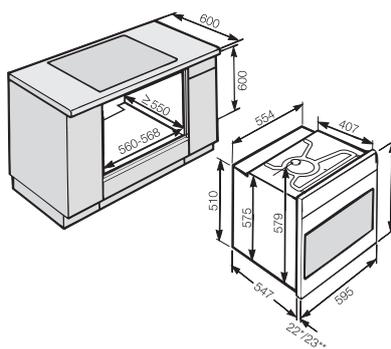
Miele

Einbau-Backofen H 5247 B  
Hochschränkeinbau



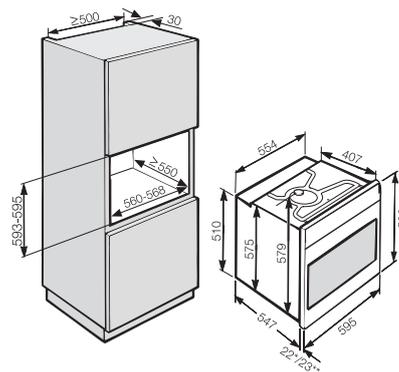
\*Geräte mit Glasfront  
\*\*Geräte mit Metallfront

Einbau-Backofen H 5247 B  
Unterschrankeinbau



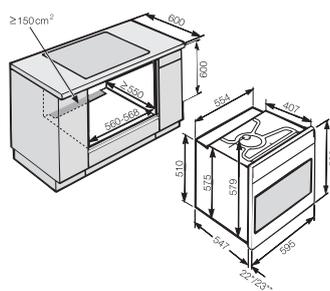
\*Geräte mit Glasfront  
\*\*Geräte mit Metallfront

Einbau-Backofen H 5247 BP  
Hochschränkeinbau



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

Einbau-Backofen H 5247 BP  
Unterschrankeinbau



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

# Rezeptvorschlag

## Feigenbrot

900 g (15 Scheiben)

### Zutaten:

#### Für den Hefeteig:

200 g getrocknete Feigen

(Soft-Feigen)

450 g Dinkel-Vollkornmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

2 gestr. TL Salz

2 gestr. TL gemahlener Zimt

etwa 275 ml

lauwarmes Wasser

2 EL (30 g) flüssiger Honig

3 EL Speiseöl,

z. B. Sonnenblumenöl

#### Zum Bestreichen und

#### Bestäuben:

etwas Wasser

etwas Weizenmehl (Type 550)

Zubereitungszeit: 35 Minuten,

ohne Teigzeit

Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Pro Brotscheibe:

E: 5 g, F: 3 g, Kh: 28 g,

kJ: 678, kcal: 162, BE: 2,5

1. Von den Feigen die harten Stängel abschneiden. Feigen in nicht zu kleine Stücke schneiden.
2. Mehl mit Hefe, Salz und Zimt in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Warmes Wasser, Honig, Öl und Feigen hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einem ovalen Laib (etwa 20 cm Länge) formen und auf das gelochte Backblech legen. Den Teig zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).
4. Den Teig mit einem Sägemesser dreimal etwa 2 cm tief einschneiden, mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (180 °C) schieben.
5. Das Brot vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Klimagaren

Temperatur: 180 °C

Dampfstoß: 1 manuell

Zeitpunkt des Dampfstoßes:

sofort nach Einschub des Brotes

Dauer: etwa 40 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

#### Tipps und Tricks:

Das Brot schmeckt auch gut, wenn Sie es mit Soft-Aprikosen oder Datteln zubereiten. Sie können für Geschmack und Optik noch zusätzlich 25 g grob gehackte Pistazien unterkneten.



Miele & Cie. KG  
 Vertriebsgesellschaft Deutschland  
 Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh  
 Postfach, 33325 Gütersloh  
 E-Mail: info@miele.de

## Miele Kundenservice für Hausgeräte

**0800 22 44 666** (gebührenfrei)

Störungshilfe  
 Werkkundendienst: Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr  
 Sa. + So. 9.00 - 18.00 Uhr

Beratung: Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr  
 Sa. 9.00 - 13.00 Uhr

Ersatzteile/  
 Zubehör: Mo. - Fr. 8.00 - 17.30 Uhr

## Miele Onlineshop

**www.miele-shop.de**

## Miele im Internet

**www.miele.de**

*zu tisch*  
 www.zu-tisch.de

*Tafelkünstler*  
 www.tafelkuenstler.de

Technisch bedingte Änderungen, die dem Fortschritt dienen, geringe Maß- und Farbabweichungen sowie herstellungsbedingte Abweichungen beim Edelstahl-Schliff sowie bei der Farbe des Aluminiums, Druckfehler, Irrtümer, Innovationen und technische Änderungen bleiben vorbehalten. Abweichungen der farblichen Wiedergabe in den Abbildungen von der Original-Geräte-Farbe sind drucktechnisch bedingt.

## Miele Beratung und Ausstellungen in Deutschland

### Berlin

#### Miele Gallery

Unter den Linden 26, 10117 Berlin  
 Telefon 030 8871151-0

### Bochum (Wattenscheid)

Burgstraße 15-19, 44867 Bochum  
 Postfach 60 04 51, 44844 Bochum  
 Telefon 02327 942-0, Telefax -209

### Frankfurt

Mielestraße 2, 61169 Friedberg  
 Telefon 06031 935-0, Telefax -209

### Gütersloh

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh  
 Telefon 05241 89-0, Telefax -2090

### Hamburg

Melkerstieg 20  
 21217 Seevetal (OT Meckelfeld)  
 Postfach 22 55, 21203 Seevetal  
 Telefon 040 76869-0, Telefax -209

### Karlsruhe

Hertzstraße 36, 76275 Ettlingen  
 Postfach 5 64, 76259 Ettlingen  
 Telefon 07243 334-0, Telefax -209

### Leipzig

Torgauer Straße 338, 04347 Leipzig  
 Telefon 0341 94032-0, Telefax -29

### München (Euro-Industriepark)

Lotte-Branz-Straße 10, 80939 München  
 Postfach 46 05 29, 80913 München  
 Telefon 089 31811-0, Telefax -209

## Auslands-Vertriebsgesellschaften

(A)	Miele Ges.m.b.H., Wals/Salzburg
(AUS)	Miele Australia Pty. Ltd., Melbourne
(B)	N.V. Miele S.A., Mollem
(CDN)	Miele Limited, Vaughan/Ontario
(CH)	Miele AG, Spreitenbach
(CL)	Miele Ltda., Santiago de Chile
(CN)	Miele Shanghai Trading Ltd., Shanghai
(CZ)	Miele spol.s.r.o., Brünn
(DK)	Miele A/S, Glostrup/Kopenhagen
(E)	Miele S.A.U., Alcobendas/Madrid
(EST)	Miele OÜ, Tallinn
(F)	Miele S.A.S., Le Blanc-Mesnil/Paris
(FIN)	Miele Oy, Vantaa/Helsinki
(GB)	Miele Company Ltd., Abingdon
(GR)	Miele Hellas E.P.E., Psychiko-Athen
(H)	Miele Kft., Budapest
(HK)	Miele Hong Kong Ltd., Hongkong
(HR)	Miele d.o.o., Zagreb
(I)	Miele Italia G.m.b.H., Eppan
(IND)	Miele India Pvt. Ltd., Neu-Delhi
(IRL)	Miele Ireland Ltd., Dublin
(J)	Miele Japan Corp., Shibuya-ku/Tokio
(KZ)	Miele LLP, Almaty
(L)	Miele s.à.r.l., Luxemburg
(LT)	Miele Appliances UAB, Vilnius
(LV)	Miele SIA, Riga
(MAL)	Miele Sdn Bhd, Malaysia
(MEX)	Miele S.A. de C.V., Mexiko-Stadt
(N)	Miele AS, Rud/Oslo
(NL)	Miele Nederland B.V., Vianen
(NZ)	Miele New Zealand Ltd., Auckland
(P)	Miele Portuguesa Lda., Carnaxide/Lissabon
(PL)	Miele Sp. z o.o., Warschau
(RO)	Miele Appliances SRL, Otopeni
(ROK)	Miele Korea Ltd., Seoul
(RU)	OOO Miele CIS, Moskau
(S)	Miele AB, Solna/Stockholm
(SGP)	Miele Pte. Ltd., Singapur
(SK)	Miele s.r.o., Bratislava
(SLO)	Miele d.o.o., Ljubljana
(SRB)	Miele d.o.o., Belgrad
(TR)	Miele Elektrikli Ltd. Sti., Levent/Istanbul
(UA)	Miele LLC, Kiew
(UAE)	Miele Appliances Ltd., Dubai
(USA)	Miele, Inc., Princeton/New Jersey
(ZA)	Miele (Pty) Ltd., Bryanston/Johannesburg