

Gebrauchsanweisung



Combi-Herde und Combi-Backöfen H 311, H 321 H 317, H 327

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



Inhalt

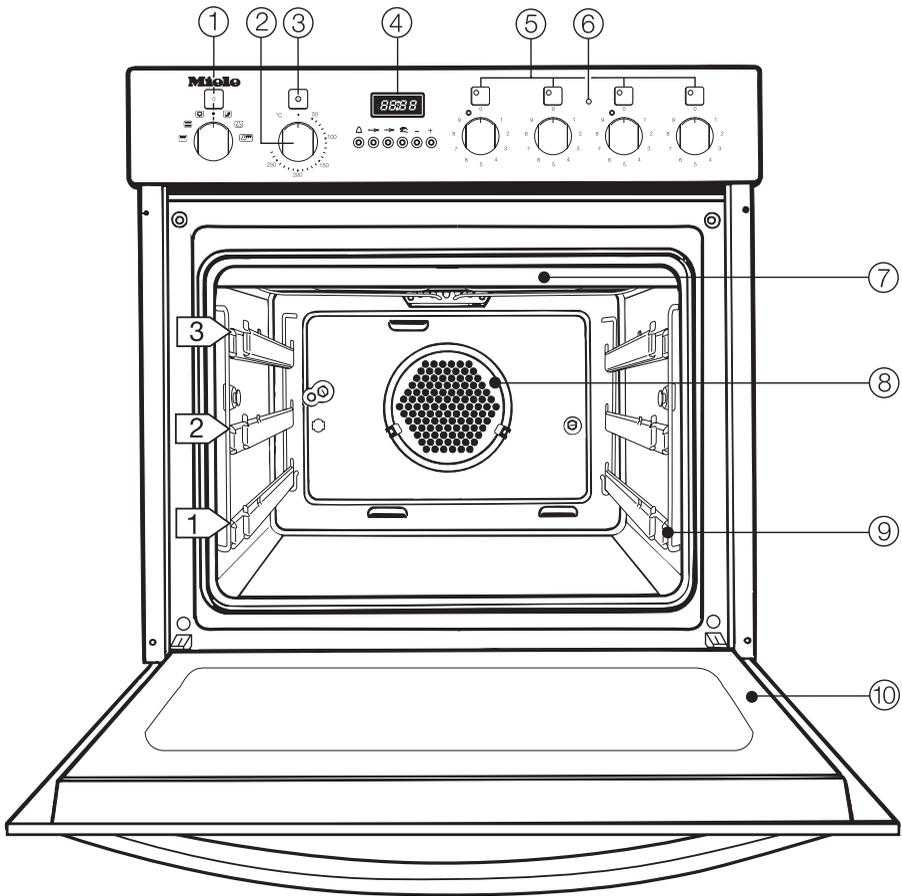
Gerätebeschreibung	5
Ausstattung	7
Zubehör	8
Einzelauszüge	8
Backblech, Fettpfanne und Rost	8
Aufnahmegitter	9
Fettfilter	9
Kochfeld	10
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	11
Sicherheitshinweise und Warnungen	12
Vor dem ersten Benutzen	18
Tageszeit eingeben	18
Gerät reinigen und erstes Aufheizen	18
Kochfeldfunktionen	20
Glaskeramik-Kochfeld	20
Kochzonen	20
Restwärmeanzeige	20
Kochzonenerweiterung	20
Elektro-Kochmulde	20
Kochfeldgebrauch	21
Kochzonenknebel	21
Kochfeld benutzen	21
Kochzoneneinstellung wählen	21
Hinweise zum Kochgeschirr	22
Wichtige Gebrauchshinweise	23
Beheizungssysteme im Backofen	24
Backofen bedienen	25
Bedienelemente	25
Wahlschalter für die Betriebsarten	25
Temperaturwähler	26
Backofen benutzen	26
Betriebsart Schnellaufheizen  nutzen	27
Backofen vorheizen	27
Fertiggerichte garen	27

Zeitschaltuhr	28
Bedienelemente	28
Bedienprinzip	28
Tageszeit eingeben	29
Kurzzeit eingeben	29
Kurzzeit überprüfen und ändern	29
Kurzzeit löschen	29
Signalton ändern	30
Garvorgänge programmieren	30
Garvorgänge automatisch ausschalten	30
Garvorgänge zeitverzögert starten	30
Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern	31
Programmierte Garvorgänge löschen	31
Backen	32
Backtabelle	34
Braten	36
Brattabelle	38
Grillen	39
Grilltabelle	41
Einkochen	42
Auftauen	43
Garen	44
Garen von Fertiggerichten	44
Beispiele für Fertiggerichte	45
Prüfgerichte/Energie-Effizienzklasse	46
Reinigung und Pflege	47
Glaskeramik-Kochfeld	47
Elektro-Kochmulde	49
Gerätefront, Bedienelemente	50
Rost, Aufnahmegitter	51
Fettfilter	51
Einzelauszüge	51
PerfectClean-veredeltes Email	52
Katalytisches Email	54

Inhalt

Garraum.	56
Gerätetür abnehmen.	56
Gerätetür einsetzen	58
Einzelauszüge herausnehmen	59
Aufnahmegitter herausnehmen	59
Oberhitze-Heizkörper absenken.	60
Rückwand und Deckenblech herausnehmen	60
Störungen – Was tun?	62
Kundendienst	68
Nachkaufbares Zubehör	69
Elektroanschluss	71
Kochfeld einbauen	73
Allgemeine Hinweise	73
Elektro-Kochmulde KM 200.	73
Glaskeramik-Kochfeld KM 227, KM 228	74
Herd einbauen	76
Backofen einbauen	77

Gerät mit Einzelauszügen



Bedienblende *

- ① Wahlschalter für die Betriebsarten
- ② Temperaturwähler
- ③ Signallampe für die Backofenbeheizung
- ④ Zeitschaltuhr *
- ⑤ Kochzonenknebel *
- ⑥ Kontrolllampe für die Kochzonen *

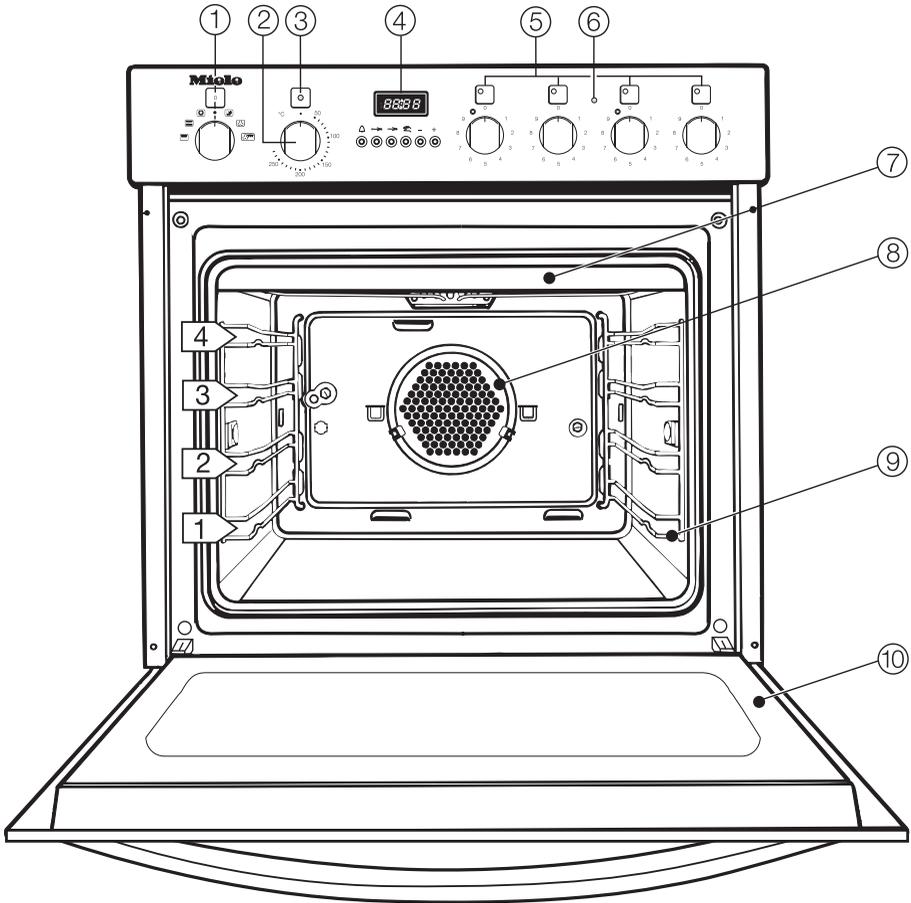
Garraum

- ⑦ Oberhitze-/Grill-Heizkörper mit Deckenblech
- ⑧ Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑨ Einzelauszüge
- ⑩ Gerätetür

* je nach Modell

Gerätebeschreibung

Gerät mit Aufnahmegittern



Bedienblende *

- ① Wahlschalter für die Betriebsarten
- ② Temperaturwähler
- ③ Signallampe für die Backofenbeheizung
- ④ Zeitschaltuhr *
- ⑤ Kochzonenknebel *
- ⑥ Kontrolllampe für die Kochzonen *

Garraum

- ⑦ Oberhitze-/Grill-Heizkörper mit Deckenblech
- ⑧ Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑨ Aufnahmegitter mit den Einschubebenen 1, 2, 3, 4
- ⑩ Gerätetür

* je nach Modell

Ausstattung

Backofensteuerung

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

- die Tageszeitanzeige,
- einen Kurzzeitwecker,
- das automatische Ein- und Ausschalten von Garvorgängen.

Wrasenkühlsystem

Sobald der Backofen eingeschaltet wird, läuft automatisch das Kühlgebläse an. Es sorgt dafür, dass der heiße Wrasen aus dem Garraum mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor er zwischen Gerätetür und Bedienblende austritt.

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

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

PerfectClean-veredelte Oberflächen

Die Oberflächen von

- Garraum,
- Aufnahmegittern,
- Backblech,
- Fettpfanne und
- Rost

sind PerfectClean-veredelt.

Die hervorragenden Anti-Hafteigenschaften dieser Oberflächenveredelung verhindern ein Festbacken des Garguts und erleichtern die Reinigung.

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

Katalytisch emaillierte Oberflächen

Rückwand und Deckenblech sind mit dunkelgrauem katalytischem Email beschichtet, das sich bei hohen Temperaturen von Öl- und Fettspritzern selbstständig reinigt.

Die Reinigung dieser schwer zugänglichen Bereiche im Garraum wird dadurch erleichtert.

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

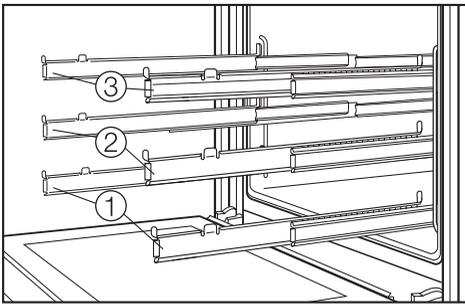
Gerätebeschreibung

Zubehör

Nachfolgend ist das mitgelieferte Zubehör aufgeführt.

Weiteres Zubehör erhalten Sie über Ihren Fachhändler oder den Miele Kundendienst. Informationen über dieses nachkaufbare Zubehör finden Sie im gleichnamigen Kapitel.

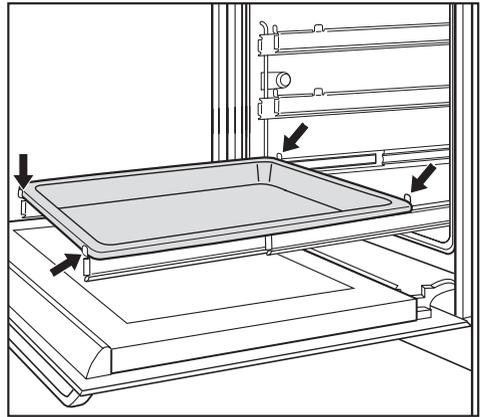
Einzelauszüge



Die Einzelauszüge bieten Ihnen drei Einschubhöhen.

Jeder Einzelauszug kann vollständig aus dem Backofen herausgezogen werden, und ermöglicht einen guten Überblick über das Gargut.

Backblech, Fettpfanne und Rost



Backblech, Fettpfanne und Rost werden auf die Teleskopschienen der Einzelauszüge gelegt.

Achten Sie darauf, dass die Teile immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen eingesetzt werden, so dass sie nicht aus Versehen herunterrutschen können.

Der Rost ist wendbar. Dadurch können Sie die Einschubhöhen variieren und den bestmöglichen Abstand zur Heizung erreichen.

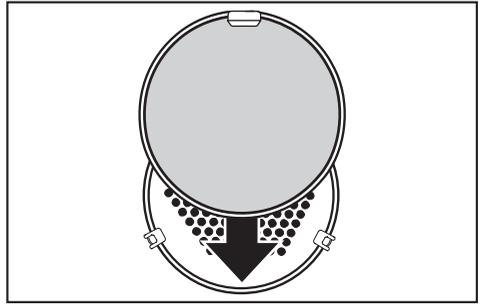
Aufnahmegitter

Neben den Einzelauszügen liegen Ihrem Gerät auch Aufnahmegitter mit vier Einschubebenen bei.

Fettfilter

Der Fettfilter muss vor der Ansaugöffnung des Gebläses angebracht werden:

- bei Heißluft  zum Braten auf dem Rost und im offenen Topf oder Bräter.
- beim Umluftgrillen .



Die vom Luftstrom mitgerissenen Fetttröpfchen werden im Fettfilter aufgefangen. Der Garraum und der Raum hinter der Rückwand bleiben dadurch sauberer.

Beim Backen den Fettfilter nicht einsetzen. Die Backzeit verlängert sich dadurch.

Gerätebeschreibung

Kochfeld

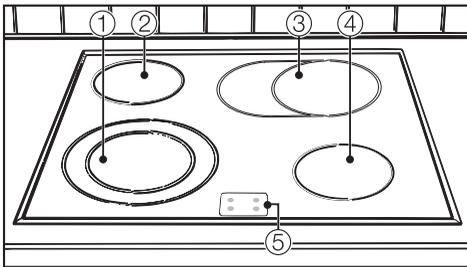
Die Herde können mit den folgenden Kochfeldern kombiniert werden:

KM 200

KM 227

KM 228

Glaskeramik-Kochfeld KM 228

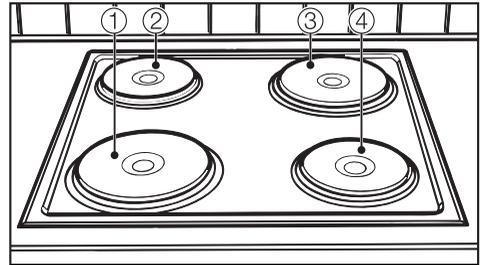


- ① Vario-Kochzone: 14,5 cm / 21 cm Ø
- ② Kochzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kochzone / Bräterzone:
17 cm Ø / 17 cm x 26 cm *
- ④ Kochzone: 14,5 cm Ø
- ⑤ Anzeigefeld des Kochfeldes,
Restwärmeanzeigen

KM 227

- * Kochzone: 18 cm Ø

Elektro-Kochmulde KM 200



- ① Kochzone: 18 cm Ø
- ② Kochzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kochzone: 18 cm Ø
- ④ Kochzone: 14,5 cm Ø

Typenschild des Kochfeldes

Da nach dem Einbau des Kochfeldes das Typenschild nicht mehr sichtbar ist, liegt dem Gerät ein zweites Typenschild bei. Kleben Sie es bitte unter das Kapitel "Kundendienst".

Im Kundendienstfall werden Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Kochfeldes benötigt.

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

Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Geben Sie deshalb Ihr Altgerät entweder über Ihren Händler oder über das öffentliche Sammelsystem in den Materialkreislauf zurück.

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

Hierüber informiert Sie die Gebrauchsanweisung unter der Rubrik "Sicherheitshinweise und Warnungen".

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung 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 Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt zum Backen, Braten, Auftauen, Garen, Einkochen, Trocknen und Grillen von Lebensmitteln.

Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

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

Technische Sicherheit

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 Ihren Elektroinstallateur.

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 einen Fachmann überprüfen.

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

Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand, damit keine elektrischen Bauteile berührt werden können.

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

■ Das Gerät ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

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

■ Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen. Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (z. B. Überhitzungsgefahr).

■ Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffe) dürfen nur von Fachbetrieben / Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

Gebrauch

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
Im Kochzonen- / Backofenbereich entstehen hohe Temperaturen!

■ Hindern Sie Kinder daran, das Gerät während des Betriebes zu berühren. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Das Gerät erwärmt sich an der Türscheibe, am Schwadenausstritt und an der Bedienblende.

Der Herd wird an den Kochzonen heiß. Ebenfalls können sich die Kinder durch Herunterziehen von Töpfen oder Pfannen verbrennen.

Backofen

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

Beim Betrieb mit Ober- und Unterhitze oder beim Grillen erhitzen sich der im Berührungsbereich befindliche obere Heizkörper und das Deckenblech sehr stark. Verbrennungsgefahr!

■ Senken Sie zum Reinigen der Garraumdecke nur dann den Heizkörper ab, wenn er kalt ist. Verbrennungsgefahr!

■ Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt herunter. Durch Gewaltwirkung kann der Heizkörper beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Der Backofen kann beschädigt werden.

■ Kochen Sie keine Dosen im Backofen ein. Es entsteht ein Überdruck. Die Dosen können platzen. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

■ Schieben Sie auf dem Garraumboden keine Gegenstände, wie z. B. Töpfe und Pfannen, hin und her. Die Oberfläche des Bodens kann beschädigt werden.

■ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Das Gerät kann beschädigt werden. Die Belastbarkeit der Gerätetür beträgt maximal 15 kg.

■ Achten Sie darauf, dass nichts zwischen Tür und Backofen eingeklemmt wird.

■ Decken Sie Speisen stets zu, wenn Sie sie im Backofen aufbewahren. Die Feuchtigkeit der Speisen kann zu Korrosion im Gerät führen. Außerdem vermeiden Sie das Austrocknen der Speisen.

■ 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.

Schalten Sie den Backofen auf keinen Fall aus. 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 oder die Arbeitsplatte beschädigt werden.
- Korrosion im Gerät auftreten.

■ Backen Sie Tiefkühl-Kuchen oder Pizza auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier und nicht auf dem Backblech oder der Fettpfanne. Letztere können sich so stark verziehen, dass sie im heißen Zustand nicht entnommen werden können. Jedes weitere Benutzen bringt einen erneuten Verzug mit sich. Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder ähnliches können auf dem Backblech oder der Fettpfanne gegart werden.

■ Gießen Sie nie Wasser direkt auf Backblech, Fettpfanne oder in den Garraum, solange die Oberflächen noch heiß sind. Der dabei entstehende Wasserdampf kann zu schweren Verbürhungen führen, und das Email kann durch den Temperaturwechsel beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ Legen Sie niemals bei Ober- und Unterhitze  den Garraumboden mit Alu-Folie aus. Stellen Sie auch keine Pfannen, Töpfe, Backbleche oder Fettpfannen auf den Garraumboden.

Achten Sie beim Einschieben einer Fettpfanne anderen Fabrikats darauf, dass der Abstand zwischen Unterkante Fettpfanne und Garraumboden mindestens 6 cm beträgt.

Werden diese Hinweise nicht beachtet, wird die Unterhitze blockiert. Dadurch kann das Email des Garraumbodens reißen oder abplatzen.

■ Im Handel werden Verkleidungen aus Alu-Folie angeboten, die den Garraum vor Verschmutzungen schützen und den Reinigungsaufwand verringern sollen. Beim Einsatz solcher Folien verändern sich die Back- und Bratergebnisse erheblich. Gleichzeitig kann auch das Gerät beschädigt werden (z. B. durch Wärmestau).

Glaskeramik-Kochfeld

■ Die Kochzonen werden nach dem Einschalten heiß. Verbrennungsfahr!
Eine Restwärmeanzeige zeigt an, ob eine Kochzone heiß ist.

■ Stellen Sie auf das Anzeigefeld des Kochfeldes keine heißen Töpfe oder Pfannen. Die Restwärmeanzeigen können beschädigt werden.

■ Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, wenn in der Glaskeramik-scheibe ein Bruch, Sprung, Riss entsteht. Überkochende Speisen können durch diese defekten Stellen an spannungsführende Teile des Kochfeldes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, oder schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus. Benachrichtigen Sie dann den Kundendienst.

■ Die Kochfläche darf nicht als Ablagefläche benutzt werden. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass das Ablagegut zu schmelzen oder zu brennen beginnt.

■ Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alu-Folie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Die Glaskeramik-scheibe kann beschädigt werden.

■ Fester oder flüssiger Zucker sowie Kunststoff und Alu-Folie dürfen nicht auf die heißen Glaskeramik-Kochzonen gelangen. Wenn die Glaskeramik-scheibe erkalte, können dadurch Risse oder Brüche entstehen. Schalten Sie im Schadensfall die Kochzone aus, und schaben Sie die Reste sofort mit einem Glasschaber ab, solange die Kochzone noch warm ist. Schützen Sie Ihre Hände dabei vor Verbrennungen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen.

Auch vermeintlich leichte Gegenstände, wie ein Salzstreuer, können bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche erzeugen.

■ Verwenden Sie auf dem Kochfeld keine Töpfe oder Pfannen mit einem Boden, der Ränder und Grate aufweist oder der unsauber emailliert ist. Es entstehen bleibende Kratzer.

■ Reinigen Sie die Fugen zwischen Kochfeldrahmen und Arbeitsplatte sowie zwischen Rahmen und Glaskeramikscheibe nicht mit spitzen Gegenständen.

Die Dichtungen können beschädigt werden.

■ Zubehör: Schieben Sie nach dem Benutzen des Glasschabers die Klinge wieder ein. Verletzungsgefahr!

Elektro-Kochmulde

■ Die Kochzonen werden nach dem Einschalten heiß. Verbrennungsgefahr!

■ Vermeiden Sie, dass kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten auf die Edelstahl-Kochmulde gelangen. Ist es versehentlich geschehen, müssen kochsalzhaltige Speisen, Flüssigkeiten sofort gründlich entfernt werden. Es kann sonst Korrosion entstehen.

■ Verwenden Sie keine Kochzonen-Abdeckungen. Beim Einschalten mit aufgelegter Abdeckung kann sich die Kochzone verziehen.

Ebenfalls kann Korrosion entstehen, wenn

- eine Abdeckung bei noch feuchter Kochzone aufgelegt wird.
- Feuchtigkeit und Dampf unter die aufgelegte Abdeckung gelangen.

■ Die Kochfläche darf nicht als Ablagefläche benutzt werden. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass das Ablagegut zu schmelzen oder zu brennen beginnt.

■ Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alu-Folie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Die Elektro-Kochmulde kann beschädigt werden.

Allgemein

■ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Brandgefahr!

■ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die hohe Temperaturentwicklung im Backofen können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden.

Die erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie z. B. 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 ($> 70\text{ °C}$) und bei einer ausreichend langen Zeit ($> 10\text{ Min.}$) abgetötet. Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt wird, wählen Sie eine etwas längere Zeit.

Es ist außerdem wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt ist. Wenden Sie die Speise oder rühren Sie sie um.

■ Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Backofennähe darauf, dass die Anschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht von der heißen Gerätetür eingeklemmt wird. Die Isolierung der Anschlussleitung kann beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

■ Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes auf keinen Fall ein Dampfreinigungsgerät.

Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

■ Verwendung alkoholischer Getränke zum Backen oder Braten:

Zur Zubereitung von Lebensmitteln im Backofen werden vielfach alkoholische Getränke, wie Rum, Cognac, Wein, etc. verwendet.

Der Alkohol verdampft durch die hohen Temperaturen.

Beachten Sie, dass der Dampf sich unter ungünstigen Umständen an heißen Heizkörpern entzünden kann.

Entsorgung des Altgerätes

■ Ausgediente Geräte unbrauchbar machen. Dazu den Netzstecker ziehen und die Anschlussleitung durchtrennen. Lassen Sie bei Geräten mit Festanschluss das Anschlusskabel von einem Fachmann aus der Anschlussdose entfernen.

Sie verhindern damit, dass ein Missbrauch mit den Geräten getrieben wird.

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

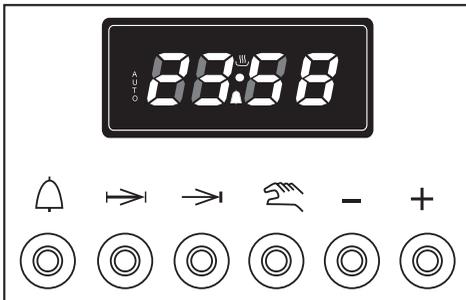
Vor dem ersten Benutzen

Bevor Sie den Backofen nutzen können, müssen Sie nach dem Anschluss durch eine Elektrofachkraft bei Geräten mit Zeitschaltuhr **zuerst die Tageszeit eingeben**.

Danach sollten Sie das **Gerät reinigen und einmal leer aufheizen**, damit unangenehme Gerüche, die beim ersten Aufheizen entstehen, schneller verschwinden.

Tageszeit eingeben

Nach dem Anschließen des Gerätes blinken im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr "0•00" und "AUTO".



- Taste "Hand" drücken.
- Solange der Punkt "•" im Anzeigefeld blinkt, die Tageszeit mit der Taste "+" oder "-" in Stunden•Minuten eingeben.
Die Zeitschaltuhr hat eine 24-Stundenanzeige.

Nach beendeter Eingabe läuft die Tageszeit minutenweise ab.

Das Symbol "☼" über dem Punkt "•" zeigt an, dass der Backofen unabhängig von der Zeitschaltuhr benutzt werden kann.

Gerät reinigen und erstes Aufheizen

Entfernen Sie

- eventuell vorhandene Aufkleber von Backblech, Fettpfanne oder Garraumboden.
- eventuell vorhandene Abstandshalter aus Kork seitlich oberhalb des Garraums.

- Den **Garraum** mit warmem Wasser, dem ein mildes Reinigungsmittel zugegeben ist, reinigen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

Die Gerätetür erst schließen, wenn der Garraum trocken ist.

- Das **Zubehör** spülen.

Beim ersten Aufheizen neuer Geräte

kann ein unangenehmer Geruch entstehen. Bei hohen Temperaturen verschwindet der Geruch schneller.

Betreiben Sie deshalb den leeren Backofen mindestens 1 Stunde. Hierzu:

- Den Wahlschalter auf Heißluft drehen.
- Mit dem Temperaturwähler die höchste Temperatur einstellen.

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie diesen Vorgang auch automatisch ausschalten lassen.

Sorgen Sie während dieser Zeit für eine gute Belüftung des Raumes.

Glaskeramik-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

Beim ersten Benutzen kann es vorübergehend zu einer Geruchsentwicklung kommen; die Restfeuchtigkeit in der Isolierung verdampft.

Elektro-Kochmulde

Bei den ersten Benutzungen der Elektro-Kochmulde kommt es zur Geruchsentwicklung.

- Daher die Kochzonen ca. 5 Minuten bei höchster Knebelstellung ohne Töpfe aufheizen.

Der Schutzüberzug, der der Korrosion vorbeugt, härtet unter Rauchbildung nach.

Sorgen Sie während dieser Zeit für eine gute Belüftung des Raumes.

Kochfeldfunktionen

Glaskeramik-Kochfeld

Kochzonen

Die Kochzonen sind auf dem Kochfeld deutlich markiert.

Beheizt wird nur die eingeschaltete Kochzone.

Restwärmeanzeige

Im Anzeigefeld des Kochfeldes ist jeder Kochzone eine Restwärmeanzeige zugeordnet.

Wird nach dem Einschalten der Kochzone eine bestimmte Temperatur erreicht, leuchtet die Signallampe.

Stellen Sie auf das Anzeigefeld des Kochfeldes keine heißen Töpfe oder Pfannen. Die Restwärmeanzeigen können beschädigt werden.

Solange eine Kochzone nach dem Abschalten noch heiß ist, leuchtet die Restwärmeanzeige.

Diese Kochzonen nicht berühren, und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Verbrennungsgefahr!

Kochzonenerweiterung

Diese Funktion können Sie nur nutzen, wenn Ihr Kochfeld über Vario-Kochzonen oder eine Koch- / Bräterzone verfügt.

Die Kochzonenerweiterung schalten Sie über den entsprechenden Kochzonenknebel zu.

Diesen Knebel nur rechtsherum bis zum Anschlag drehen.
Der Knebel wird sonst zerstört.

- Den Knebel nur rechtsherum auf das Symbol "☉" drehen.
- Auf die gewünschte Einstellung zurückdrehen.

Wenn Sie den Knebel auf "0" drehen, schalten Sie

- die Kochzone aus.
- die Kochzonenerweiterung aus.

Elektro-Kochmulde

Die Kochmulde ist mit vier Kochzonen in zwei unterschiedlichen Größen und Leistungen ausgestattet.

Kochzonenknebel

Die Kochzonen werden durch Energie-regler gesteuert.

Die Kochzonenknebel, die mit dem Symbol "☉" hinter Einstellung 9 gekennzeichnet sind, nur rechtsherum maximal bis zum Anschlag und wieder zurückdrehen.

Diese Knebel werden sonst zerstört.

Die anderen Knebel können in beide Richtungen gedreht werden.

Sobald ein Knebel auf eine Einstellung gedreht wird, leuchtet die Kontrolllampe für die Kochzonen.

Sie erlischt, wenn alle Kochzonenknebel auf "0" gedreht werden.

Kochfeld benutzen

- Zum Ankochen / Anbraten eine hohe Einstellung wählen.
- Wird eine Dampffahne am Deckelrand sichtbar, auf die Fortkochstufe zurückschalten.

Durch rechtzeitiges Umschalten

- vermeiden Sie ein Überkochen der Speisen.
- vermeiden Sie ein Anbrennen der Speisen.
- sparen Sie Energie.

Kochzoneneinstellung wählen

Zubereitung Einstellung

Butter/Schokolade schmelzen,
Gelatine auflösen,
Joghurt bereiten 1

Speisen warmhalten,
Kleine Speise-/Flüssigkeits-
mengen erwärmen,
Soßen/Cremes abschlagen,
Omelette backen 1 – 2

Teigwaren/Milchreis/Haferbrei quellen,
Brühen/Hülsenfruchtsuppen garen,
Obst/Gemüse/Fisch dünsten
Tiefkühlkost auftauen, 2 – 3

Fleisch/Fisch/Gemüse/
Klöße garen,
Kartoffeln/Eintopfgerichte/
Suppen kochen
Gelee/Marmelade bereiten 3 – 5

Schnitzel/Leber/Bratwurst/
Fisch/Spiegelei braten 5 – 7

Pfannkuchen/Kartoffelpuffer backen
Steaks braten
In Fett ausbacken (Frittieren) 6 – 9

Diese Angaben sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf normale Portionen für 4 Personen. Bei höheren Töpfen, beim Kochen ohne Deckel und für größere Mengen ist eine höhere Einstellung erforderlich. Werden kleinere Mengen zubereitet, ist die niedrigere Einstellung zu wählen.

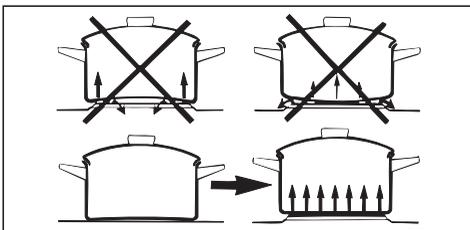
Kochfeldgebrauch

Hinweise zum Kochgeschirr

Wenn Sie folgende Hinweise beachten,

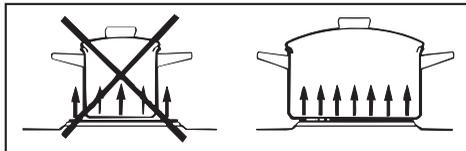
- erzielen Sie beim jeweiligen Koch- / Bratvorgang einen optimalen Energieverbrauch.
- kann Überkochendes nicht auf die Kochzone fließen und festbrennen.

Topfboden



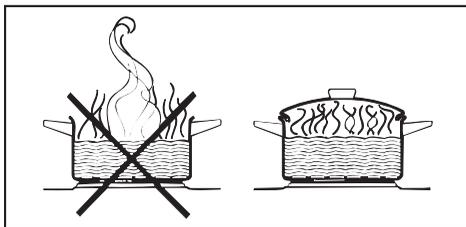
Das Koch- / Bratgeschirr soll einen stabilen, ganz leicht nach innen gewölbten Topfboden haben. Im heißen Zustand liegt er dann eben auf der Kochzone. Verlangen Sie beim Kauf glaskeramiktaugliche bzw. für Elektro-Kochmulden geeignete Töpfe und Pfannen.

Topfgröße



Den Durchmesser des Topfes / der Pfanne entsprechend dem Kochzonen-durchmesser wählen.

Topfdeckel



Ein Deckel auf dem Topf verhindert, dass die Wärme entweicht.

Wichtige Gebrauchshinweise

Vor dem Einschalten der Kochzone grundsätzlich einen Topf mit Gargut aufsetzen, sonst entsteht unnötiger Energieverbrauch. Außerdem können sich dann Masse-Kochzonen nicht verziehen oder gar ausglühen.

Die Kochzone und der Geschirrboden sollen trocken und sauber sein. Das erspart nach dem Kochen unnötiges Reinigen.

speziell für Glaskeramik-Kochzonen

Auf der Glaskeramikscheibe darf zu Beginn des Kochens / Bratens kein Sand liegen.

Gelangt Sand unter den Topf und dieser wird geschoben, entstehen Kratzer!

Der Topfboden darf keine Ränder und Grate aufweisen, oder unsauber emailliert sein.

Beim Verschieben können Kratzer auf der Glaskeramikscheibe entstehen.

Aluminium-Geschirr oder Edelstahl-Geschirr mit Aluminiumboden kann auf der Glaskeramikscheibe perlmuttfarbene Flecken hinterlassen.

Diese Flecken entfernen Sie am besten sofort nach dem Auftreten mit einem Spezial-Reinigungsmittel (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

Auf erhitzten Kochzonen keinen Zucker in fester oder flüssiger Form, keine Kunststoffteile und keine Alufolie liegen lassen.

Wenn die Glaskeramikscheibe erkalte, können dadurch Risse oder Brüche entstehen. Schalten Sie im Schadensfall die Kochzone aus, und schaben Sie die Reste sofort mit einem Glasschaber gründlich ab, solange die Kochzone noch warm ist. Schützen Sie ihre Hände dabei vor Verbrennungen.

Erkalte die so behaftete Kochfläche ohne vorheriges Reinigen, gibt es kraterähnliche Materialausbrüche im Glaskeramikwerkstoff, die je nach Verschmutzungsmenge unterschiedlich groß sind.

speziell für Masse-Kochzonen

Keine nassen oder angedampften Gegenstände auf den Kochzonen ablegen.

Sollte es doch einmal geschehen sein, wischen Sie die Kochzonen ab und trocknen Sie sie durch kurzes Einschalten! Es kann sonst Korrosion an den Kochzonen entstehen.

Beheizungssysteme im Backofen

Heißluft

Diese Betriebsart arbeitet mit heißem Luftstrom.

Das Gebläse an der Rückwand saugt die Luft aus dem Garraum an, führt sie über den ringförmigen Heizkörper und bläst die erhitzte Luft durch die Öffnungen in der Rückwand wieder zurück.

Da die Hitze sofort das Nahrungsmittel erreicht, ist ein Vorheizen des Backofens nicht erforderlich.

Ausnahme: Beim Braten von Roastbeef/Filet und zum Backen von dunklen Brotteigen den Backofen vorheizen.

Bei Heißluft kann in mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken und gebraten werden.

Aufgrund des Luftstromes wird bei dieser Betriebsart mit niedrigeren Temperaturen gearbeitet als bei Ober- und Unterhitze.

Schnellaufheizen

In dieser Betriebsart werden Grill- und Unterhitze-Heizkörper und das Gebläse gleichzeitig eingeschaltet, um das Gerät möglichst rasch auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Sobald die Signallampe für die Backofenbeheizung erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Der Wahlschalter muss dann auf die gewünschte Betriebsart gedreht werden.

Ober- und Unterhitze

Bei dieser konventionellen Betriebsart wird die Wärme von oben und unten an das Nahrungsmittel herangeführt.

Ein Vorheizen des Backofens ist nur notwendig zum

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

Grill

Der Grillheizkörper wird durch seine hohe Heizleistung wenige Minuten nach dem Einschalten rotglühend und erzeugt die zum Grillen erforderliche Infrarotstrahlung.

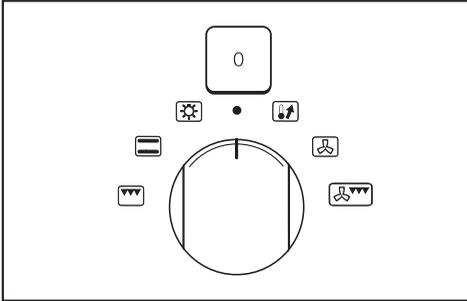
Umluftgrillen

Beim Umluftgrillen verteilt das Gebläse an der Rückwand die Hitze des Grillheizkörpers auf das gesamte Grillgut. Die Temperatureinstellung ist niedriger als beim herkömmlichen Grillen.

Bedienelemente

Die Bedienelemente des Backofens bestehen aus dem Wahlschalter für die Betriebsarten und dem Temperaturwähler.

Wahlschalter für die Betriebsarten



Den Wahlschalter drehen Sie

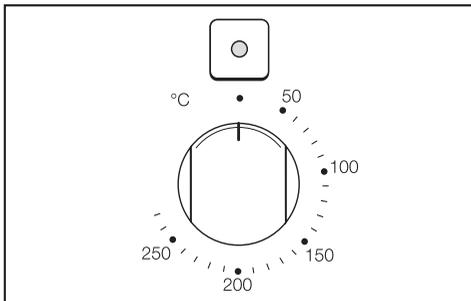
- **rechtsherum**, um die Betriebsarten Schnellaufheizen , Heißluft  oder Umluftgrillen  zu wählen.
- **linksherum**, um die Betriebsarten Beleuchtung , Ober- und Unterhitze  und Grill  zu wählen.

Den Wahlschalter nur jeweils rechts- oder linksherum drehen. Die Drehung um 360° ist nicht möglich; der Wahlschalter wird zerstört.

- Beleuchtung 
Zum separaten Einschalten der Garraumbeleuchtung.
- Ober- und Unterhitze 
Zum Backen / Braten von traditionellen Rezepten, Soufflé.
- Grill 
Zum Grillen von Grillgut wie z. B. Kotelett, Steak, Geflügel, Schaschlik
Zum Grillen die Gerätetür schließen!
- Schnellaufheizen 
Zur Verkürzung der Aufheizzeiten des Gerätes, zum Vorheizen.
Für die Zubereitung von Fertiggerichten.
- Heißluft 
Zum gleichzeitigen Backen / Garen auf mehreren Ebenen.
- Umluftgrillen 
Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Rollbraten, Geflügel.
Zum Grillen die Gerätetür schließen!

Backofen bedienen

Temperaturwähler



Mit dem Temperaturwähler stellen Sie stufenlos die Temperaturen für die Zubereitung ein.

Den Temperaturwähler nur rechts herum maximal bis zum Anschlag und wieder zurückdrehen.
Der Wähler wird sonst zerstört.

Sobald eine Temperatur eingestellt wird, leuchtet die Signallampe über dem Temperaturwähler. Sie leuchtet immer dann, wenn der Backofen heizt.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Beheizung ab. Sobald die Temperatur jedoch unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Beheizung wieder ein.

Backofen benutzen

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr muss im Anzeigefeld das Symbol "⏸" leuchten, damit sie unabhängig von der Uhr benutzt werden können. Hierzu die Taste "⏸" drücken.

- Das Gargut in den Backofen geben.
- Den Wahlschalter auf die Betriebsart drehen.
- Mit dem Temperaturwähler die erforderliche Temperatur einstellen.

Die Backofenbeheizung startet und das Kühlgebläse wird eingeschaltet.

- Nach dem Garvorgang das Gargut aus dem Ofen nehmen.
Wahlschalter und Temperaturwähler auf "0" drehen.

Je nach Modell können Sie Garvorgänge auch automatisch aus oder ein- und ausschalten lassen, siehe hierzu unter "Zeitschaltuhr".

Betriebsart Schnellaufheizen

nutzen

Die Betriebsart Schnellaufheizen  können Sie nutzen, um

- den Backofen vorzuheizen.
- um Fertiggerichte zu garen.

Backofen vorheizen

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

Nur in einigen Fällen sollten Sie den Backofen vorheizen.

Bei **Heißluft**  zum

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

Bei **Ober- und Unterhitze**  zum

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

Setzen Sie bei Pizza sowie bei empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während der Vorheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen  ein.

Dieses Backgut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

Zum Vorheizen:

- Den Wahlschalter auf Schnellaufheizen  drehen.
- Mit dem Temperaturwähler die erforderliche Temperatur einstellen.

Die Backofenbeheizung startet.

- Nachdem die Signallampe über dem Temperaturwähler zum ersten Mal erloschen ist, die gewünschte Betriebsart einstellen, und das Gargut in den Backofen geben.

Fertiggerichte garen

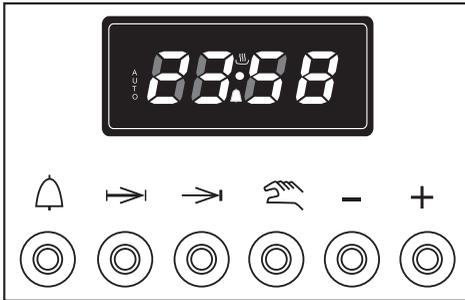
Die Betriebsart Schnellaufheizen  ist auch für das Garen von Fertiggerichten, wie vorgebackene Pizza, Lasagne, gefülltes Baguette, Rösti, etc. geeignet, siehe gleichnamiges Kapitel.

Das Umschalten auf eine andere Betriebsart entfällt dabei.

Für herkömmliche Back- und Gargvorgänge ist die Betriebsart Schnellaufheizen  nicht geeignet.

Zeitschaltuhr

Je nach Modell ist Ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet.



Die Zeitschaltuhr

- zeigt die Tageszeit an.
- schaltet den Backofen automatisch aus- oder ein- und aus.

Bedienelemente

Mit den **Drucktasten** können Sie folgende Funktionen eingeben:

- 🔔 Kurzzeit
- ➡ Garzeit
- ➡ Garende
- 👉 - Tageszeit
- 👉 - Garzeiten löschen
- - Zeiten verringern
- - Signalton ändern
- + - Zeiten erhöhen

Die Eingaben werden im **Anzeigefeld** dargestellt.

Bedienprinzip

Um eine Funktion einzugeben, gehen Sie so vor:

- Die Taste drücken.

Im Anzeigefeld blinkt das entsprechende Symbol.

- Solange das Symbol blinkt, kann mit der Taste "+" oder "-" die Zeit in Stunden•Minuten eingegeben werden.

Ist dieser Eingabezeitraum von ca. 5 Sekunden verstrichen, muss er erst durch Druck auf die entsprechende Taste wieder aufgerufen werden.

Ist eine eingegebene Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das entsprechende Symbol blinkt.

Wenn nur das Symbol "👉" angezeigt wird, kann der Backofen unabhängig von der Zeitschaltuhr benutzt werden.

Tageszeit eingeben

Programmierte Garvorgänge werden bei Änderung der Tageszeit gelöscht.

- Taste "👉" drücken.
- Solange der Punkt "." blinkt, die Tageszeit eingeben.
Die Zeitschaltuhr hat eine 24-Stundenanzeige.

Nach beendeter Eingabe läuft die Tageszeit minutenweise ab.

Beachten Sie bitte:

Die Tageszeit kann auch nach gleichzeitigem Drücken der Tasten "←→" und "→" geändert werden.

Kurzzeit eingeben

Eine Kurzzeit können Sie zum Überwachen externer Vorgänge, z. B. zum Eierkochen, eingeben.

Gleichzeitig zu einem programmierten Garvorgang können Sie den Kurzzeitwecker zur Erinnerung nutzen, um z. B. dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

Eine Kurzzeit kann für einen Zeitraum von 1 min. bis zu 23 h 59 min. eingegeben werden.

Hierzu:

- Taste "△" drücken.
- Solange die Glocke "△", blinkt, die Kurzzeit eingeben.

Nach dem die Eingabe übernommen ist, erscheint wieder die Tageszeit im Anzeigefeld. Das Symbol "△" weist auf die eingegebene Kurzzeit hin.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt die Glocke "△",
- ertönt für ca. 7 Minuten ein akustisches Signal.

- Taste "△" drücken.

Das akustische und optische Signal werden abgestellt.

Kurzzeit überprüfen und ändern

- Taste "△" drücken.

Die verbleibende Kurzzeit wird angezeigt. Die letzte Minute einer Kurzzeit läuft sekundenweise ab.

- Solange "△" blinkt, kann jetzt die Kurzzeit geändert werden.

Kurzzeit löschen

- Taste "△" drücken.
- Solange die Glocke "△" blinkt, die Tasten "-" und "+" gleichzeitig kurz drücken.

Die Kurzzeit wird gelöscht und es erscheint die Tageszeit.

Zeitschaltuhr

Signalton ändern

Sie können zwischen drei Signaltönen wählen.

- Die Taste "-" solange drücken, bis das eingestellte Signal ertönt.

Betätigen Sie innerhalb von ca. 5 Sekunden nochmals die Taste "-", so ertönt mit jedem Druck ein anderes akustisches Signal.

Nach Ablauf von ca. 5 Sekunden wird das Signal, das zuletzt ertönt, übernommen.

Garvorgänge programmieren

Garvorgänge automatisch ausschalten

- Das Gargut in den Backofen geben.
- Betriebsart und Temperatur wählen.
- Taste "→" drücken.

Im Anzeigefeld erscheint "0:00".

- Solange "AUTO" blinkt, die Garzeit eingeben (maximal 10 h).

Anschließend wird wieder die Tageszeit angezeigt. Zur Erinnerung an den programmierten Garvorgang leuchten "AUTO" und "☞" im Anzeigefeld.

Garvorgänge zeitverzögert starten

Das automatische Ein- und Ausschalten von Garvorgängen ist empfehlenswert zum Braten.

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

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

Zuerst die **Garzeit eingeben**:

- Taste "→" drücken.

Im Anzeigefeld erscheint "0:00".

- Solange "AUTO" blinkt, die Garzeit eingeben (maximal 10 h).

Nun das **Garende verschieben**:

- Taste "→|" drücken.

Im Anzeigefeld erscheint die Tageszeit plus der eingegebenen Garzeit.

- Solange "AUTO" blinkt, mit der Taste "+" das Garende verschieben.

Der Backofen schaltet sich aus. Im Anzeigefeld erscheint die Tageszeit. "AUTO" leuchtet als Erinnerung an den programmierten Garvorgang.

Sobald der Garbeginn erreicht ist, schaltet sich die Backofenbeheizung ein.

Garende

Beim Erreichen des **Garendes**

- schaltet sich die Backofenbeheizung automatisch aus.
 - bleibt das Kühlgebläse in Betrieb.
 - ertönt für ca. 7 Minuten ein akustisches Signal.
 - blinkt "AUTO".
- Taste "👉" drücken.

Das akustische und optische Signal werden abgestellt.

Sobald die Taste "👉" gedrückt wird, startet die Backofenbeheizung wieder. Schalten Sie daher auf jeden Fall den Backofen aus.

- Wahlschalter und Temperaturwähler auf "0" drehen.

Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern

Nach Eingabe eines Garvorgangs wird wieder die Tageszeit angezeigt. "AUTO" im Anzeigefeld weist auf eingegebene Zeiten hin.

Zeiten, die für einen Garvorgang eingegeben wurden, können jederzeit überprüft oder geändert werden.

- Die jeweilige Taste drücken.

→

Die eingegebene Garzeit oder die Restzeit eines ablaufenden Vorganges wird angezeigt.

→

Das Ende des Garvorganges wird angezeigt.

Programmierte Garvorgänge löschen

- Taste "👉" drücken.

Sobald der Vorgang gelöscht ist, startet die Backofenheizung. Schalten Sie daher den Backofen auf jeden Fall aus, wenn Sie ihn nicht mehr benötigen.

Backen

Zum Backen empfehlen wir:

- Heißluft 
- Ober- und Unterhitze 

Backform

Beachten Sie bei der Wahl der Betriebsart das **Material** der Backform, um ein optimales Backergebnis zu erzielen.

Heißluft

Sie können jede Backform aus temperaturbeständigem Material einsetzen.

Ober- und Unterhitze

Hier verwenden Sie bitte matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, aus nachgedunkeltem Weißblech und mattem Aluminium sowie Formen aus hitzebeständigem Glas oder beschichtete Formen.

Verwenden Sie möglichst keine hellen Backformen aus blankem Material. Sie reflektieren die Wärmestrahlung des Backofens. Dadurch kann die Wärme das Backgut schlechter erreichen, und es ergibt eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form. Unter ungünstigen Umständen wird das Backgut auch nicht richtig gar.

Heißluft

Sie können in mehreren **Ebenen** gleichzeitig backen. Wir empfehlen:

- beim Einsatz der **Einzelauszüge**:
 - 1 Blech = Einschubebene 1
 - 2 Bleche = Einschubebene 1 + 3
 - 3 Bleche = Einschubebene 1, 2 + 3
- beim Einsatz der **Aufnahmegitter**:
 - 1 Blech = Einschubebene 1
 - 2 Bleche = Einschubebene 1 + 3
 - 3 Bleche = Einschubebene 1, 2 + 4

Backen Sie nicht gleichzeitig mehr als zwei Bleche mit feuchtigkeitshaltigem Gebäck, Kuchen oder Brot.

Achten Sie darauf, dass sich der Fettfilter nicht vor der Ansaugöffnung des Gebläses befindet. Die Backzeit verlängert sich dadurch.

Die **Backtemperatur ist niedriger** als bei Ober- und Unterhitze . Beachten Sie die Angaben in der Backtabelle.

Ober- und Unterhitze

Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
Helle Formen aus blankem Material ergeben eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form, und unter ungünstigen Umständen wird das Backgut auch nicht richtig gar.

Die **Einschubebene 1** oder **2** wählen.

Tipps zum Backen

Beachten Sie die in der Backtabelle angegebenen Temperaturbereiche, Einschubebenen und Zeitspannen.

Kuchen in **Kastenformen** oder länglichen Formen quer in den Backofen stellen. Dadurch ist die Wärmeverteilung in der Form optimal, und ein gleichmäßiges Backergebnis wird erreicht.

Backen Sie **Obstkuchen** und **hohe Plattenkuchen** in der Fettpfanne; dadurch bleibt der Garraum sauberer.

Backen Sie **Laugengebäck** (wie Brezel, Stangen) grundsätzlich mit untergelegtem Backpapier, da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean-veredelte Oberfläche von Backblech oder Fettpfanne beschädigen kann.

Tiefkühlprodukte

Stellen Sie zum Backen von **Tiefkühl-Kuchen, -Pizza** oder **-Baguettes** die niedrigste der auf der Verpackung angegebenen Backtemperaturen ein.

Backen Sie diese Gerichte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier und nicht auf dem Backblech oder der Fettpfanne.

Letztere können sich so stark verziehen, dass sie im heißen Zustand nicht entnommen werden können. Jedes weitere Benutzen bringt einen erneuten Verzug mit sich.

Tiefkühlprodukte wie **Pommes Frites, Kroketten** oder ähnliches können auf dem Backblech oder der Fettpfanne gebacken werden. Legen Sie zum

schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter und stellen Sie die niedrigste der auf der Verpackung angegebenen Backtemperaturen ein.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

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

Eine schonende Zubereitung und gleichmäßige Bräunung erreichen Sie bei Kuchen und Gebäcken, wenn Sie

- die **untere Temperatur** der Tabellenangaben wählen.
Stellen Sie die Temperatur nicht höher ein, als in der Backtabelle angegeben. Höhere Temperaturen verkürzen zwar die Backzeit, haben aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge.
Unter ungünstigen Umständen ist das Backgut nicht gar.

nach Ablauf der **kürzesten Backzeit** prüfen, ob das Backgut gar ist.
Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig.
Haften keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen, ist das Backgut gar.

Backtabelle

	Heißluft 		
	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit in Min.
Rührteig			
Sandkuchen, Rehrücken	150 – 170	1	50 – 60
Napfkuchen	150 – 170	1	70 – 80
Rührkuchen (Blech) ¹⁾	150 – 170	1	25 – 30
Marmor-, Nusskuchen (Form)	150 – 170	1	70 – 80
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	150 – 170	1	45 – 50
Obstkuchen (Blech)	150 – 170	1	35 – 45
Obstkuchen (Form)	150 – 170	1	55 – 65
Tortenboden ^{1) 3)}	150 – 170	1	25 – 30
Kleingebäck ^{1) 3)} (Plätzchen)	150 – 170	1, 2, 3 ⁴⁾	20 – 25
Biskuitteig ^{1) 3)}			
Torte ^{1) 3)}	160 – 180	1	25 – 35
Tortenboden ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
Rolle ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
Knetteig			
Tortenboden	150 – 170	1	20 – 25
Nusskranz	150 – 170	1	45 – 55
Streuselkuchen	150 – 170	1	45 – 55
Kleingebäck ^{1) 3)} (Plätzchen)	150 – 170	1, 2, 3 ⁴⁾	15 – 25
Quarktorte	150 – 170	1	75 – 85
Apfeltorte, gedeckt ¹⁾	150 – 170	1	55 – 70
Aprikosentorte mit Guss ¹⁾	150 – 170	1	60 – 75
Wähe ²⁾	190 – 210	1	25 – 35
Hefeteig / Quark-Öl-Teig			
Streuselkuchen	150 – 170	1	35 – 45
Obstkuchen (Blech)	160 – 180	1	40 – 50
Stollen	150 – 170	1	60 – 70
Weißbrot	160 – 180	1	40 – 50
Vollkornbrot ²⁾ (nach ca. 15 – 20 Min. die Temperatur verringern)	230 + 170 – 190	1	20 + 40 – 50
Pizza (Blech) ^{1) 3)}	170 – 190	1	40 – 50
Zwiebelkuchen ¹⁾	170 – 190	1	35 – 45
Apfeltaschen	150 – 170	1, 3	25 – 30
Brandteig ^{1) 3)}, Windbeutel	160 – 180	1, 3	35 – 45
Blätterteig ¹⁾	170 – 190	1, 3	20 – 25
Eiweißgebäck ¹⁾, Makronen	120 – 140	1, 2, 3 ⁴⁾	25 – 50

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

1) Backofen bei Ober- und Unterhitze  vorheizen.

2) Backofen bei Heißluft  und Ober- und Unterhitze  vorheizen.

Backtabelle

Ober- und Unterhitze 		
Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit in Min.
160 – 180	1	50 – 60
160 – 180	1	70 – 80
180 – 200	1 oder 2	20 – 25
160 – 180	1	70 – 80
180 – 200	1 oder 2	45 – 50
180 – 200	1 oder 2	35 – 45
160 – 180	1	55 – 65
180 – 200	1	20 – 25
180 – 200	2	12 – 20
180 – 200	1	20 – 30
180 – 200	1	15 – 20
190 – 210	1 oder 2	13 – 18
180 – 200	1 oder 2	15 – 20
180 – 200	2	45 – 55
180 – 200	1 oder 2	45 – 55
180 – 200	2	10 – 20
180 – 200	1	75 – 85
180 – 200	1	50 – 65
180 – 200	1	55 – 70
230 – 250	1 oder 2	25 – 35
180 – 200	2	35 – 45
180 – 200	2	40 – 50
170 – 190	2	60 – 70
190 – 210	1 oder 2	40 – 50
250 +	1 oder 2	15 +
180 – 200		40 – 50
200 – 220	1 oder 2	40 – 50
190 – 210	1 oder 2	25 – 35
170 – 190	1 oder 2	25 – 30
190 – 210	2	30 – 40
200 – 220	1 oder 2	20 – 25
130 – 150	2	25 – 50

3) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen  einsetzen.

4) Bei Verwendung der Aufnahmegitter die Einschubhöhen 1, 2 und 4 verwenden.

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Braten

Zum Braten empfehlen wir:

- Heißluft 
- Ober- und Unterhitze 

Heißluft :

Setzen Sie den Fettfilter ein, wenn Sie auf dem Rost oder im offenen Geschirr braten.

Wir empfehlen das **Braten im Topf**, da

- genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt.
- der Garraum sauberer bleibt als beim Braten auf dem Rost.

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden:
Bräter, Bratentopf, feuerfeste Glasform, Bratfolie, Römertopf, ...

Das Geschirr wird auf den Rost in den kalten Backofen gesetzt.

Ausnahme:

Zum Braten von Roastbeef und Filet den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen.

Einschubebene

Wählen Sie zum Braten die **Einschubebene 1**.

Ausnahme:

Bei Ober- und Unterhitze  zum Braten von

- Geflügel bis zu 1 kg,
 - Roastbeef, Filet,
 - Fisch,
- die Einschubebene 2 benutzen.

Temperatur

Die **Temperatureinstellungen** entnehmen Sie bitte der **Brattabelle**.

Stellen Sie die Brattemperatur nicht höher ein, als angegeben ist. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar.

Bei **Heißluft**  genügt eine um ca. 40 °C niedrigere Brattemperatur als bei Ober- und Unterhitze .

Stellen Sie bei **Braten ab 3 kg** eine ca. 10 °C niedrigere Temperatur ein, als in der Brattabelle angegeben ist. Der Bratvorgang dauert dadurch zwar etwas länger, aber das Fleisch wird gleichmäßig gar und bekommt keine zu dicke Kruste.

Zum **Braten auf dem Rost** stellen Sie eine um 20 °C niedrigere Temperatur ein als zum Braten im Topf.

Beim Braten auf dem Rost immer Rost und Fettpfanne zusammen einschieben.

Bratzeit

Die Bratzeit richtet sich nach der Fleischart, der Größe und der Dicke des Fleisches.

Um die **Bratzeit** zu **ermitteln**, multiplizieren Sie die Höhe des Bratens mit der Zeitangabe pro cm für die entsprechende Fleischart:

Rind/Wild 15 – 18 Min./cm

Schwein/Kalb/Lamm . . 12 – 15 Min./cm

Roastbeef/Filet 8 – 10 Min./cm

Beispiel:

Rinderbraten, 8 cm hoch

8 x 15 Min. pro cm = 120 Min. Bratzeit

Tipps zum Braten

Die **Bräunung** entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.

Nach beendetem Bratvorgang das **Bratgut** aus dem Backofen nehmen, in Alu-Folie wickeln und ca. 10 Minuten so **ruhen lassen**.

Beim Anschneiden läuft dann weniger Bratensaft heraus.

Braten im Topf

Das Fleisch würzen und in das Geschirr legen. Mit Butter- oder Margarineflöckchen belegen oder mit Öl oder Speisefett begießen. Bei großen mageren Braten (2 – 3 kg) und fettem Geflügel ca. $\frac{1}{8}$ Liter Wasser hinzufügen.

Braten auf dem Rost

Das Fleisch würzen, und auf den Rost oder in die Fettpfanne legen. Mit Butter- oder Margarineflöckchen belegen und garen. Während des Bratens etwas Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Sahne) angießen.

Braten von Geflügel

Die Haut des Geflügels wird knusprig, wenn Sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit das Geflügel mit schwach gesalzenem Wasser bepinseln.

Braten von tiefgefrorenem Fleisch

Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.

Die Bratzeit verlängert sich pro kg um ca. 20 Minuten.

Brattabelle

Gerichte	Empfohlene Einschub- ebene	Heißluft  1)		Ober- und Unterhitze 	
		Temperatur in °C 2)	Zeit in Min.	Temperatur in °C 2)	Zeit in Min.
Rinderbraten, ca. 1 kg	1	190 – 210	100 – 120	220 – 240	100 – 120
Rinderfilet oder Roastbeef, ca. 1 kg 3)	1 4)	190 – 210	45 – 55	220 – 240	45 – 55
Wildbraten, ca. 1 kg	1 4)	180 – 200	90 – 120	220 – 240	90 – 120
Schweinebraten oder Nackten, ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120
Schweinefilet oder Kotelettstück, ca. 1 kg	1	170 – 190	60 – 80	200 – 220	60 – 80
Kasseler, ca. 1 kg	1	170 – 190	70 – 80	210 – 230	70 – 80
Hackbraten, ca. 1 kg	1	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Kalbsbraten, ca. 1 ,5 kg	1 4)	180 – 200	90 – 110	200 – 220	90 – 110
Lammkeule, ca. 2,5 kg	1	170 – 190	120 – 140	190 – 210	120 – 140
Geflügel, 0,8 – 1 kg	1 4)	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Geflügel, ca. 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	200 – 220	90 – 110
Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg	1	170 – 190	120 – 150	200 – 220	120 – 150
Geflügel, ca. 4 kg	1	180 – 200	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg	1 4)	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Backofen.

- 1) Bei Heißluft  den Fettfilter einsetzen.
- 2) Temperatur im Brattopf
Wird der Braten auf dem Rost zubereitet, die Temperatur 20 °C niedriger einstellen.
- 3) Backofen bei Heißluft  und Ober- und Unterhitze  vorheizen.
- 4) Einschubebene 2 bei Ober- und Unterhitze .

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Zum Grillen die Gerätetür schließen. Bei offener Tür werden die ausströmenden heißen Wrasen nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Sie können die Bedienelemente erwärmen und es besteht Verbrennungsgefahr.

Betriebsarten

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken.

Umluftgrillen

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

Setzen Sie zum Umluftgrillen den Fettfilter ein.

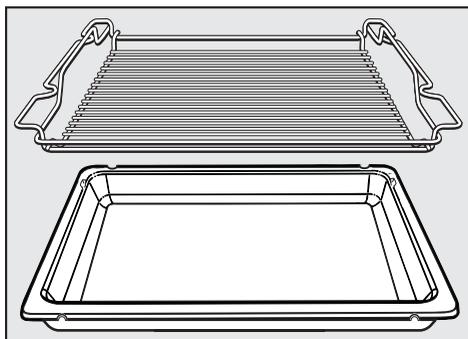
Grillgut vorbereiten

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

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

Flache Fische und Fischeiben säubern, salzen und mit Zitrone beträufeln.

Grillen auf dem Rost



- Den Rost auf die Fettpfanne legen.
 - Das Grillgut auflegen.
 - Die Betriebsart wählen.
 - Die Temperatur einstellen.
 - Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Gerätetür vorheizen.
 - Das Grillgut in den Backofen geben, und die Gerätetür schließen.
- Bei Verwendung der **Einzelauszüge**:
 Flaches Grillgut =
 Einschubebene 3
 Grillgut mit größerem Durchmesser =
 Einschubebene 1 oder 2
- Bei Verwendung der **Aufnahmegitter**:
 Flaches Grillgut =
 Einschubebene 3 oder 4
 Grillgut mit größerem Durchmesser =
 Einschubebene 2 oder 3
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Grillen

Temperatur

Flaches Grillgut
(z. B. Kotelett, Steak) maximal

Grillgut mit größerem Durchmesser
(z. B. Geflügel, Rollbraten) 240 °C

Weitere Angaben finden Sie in der Grill-
tabelle

Sollte während des Grillvorganges die
Oberfläche größerer Fleischstücke be-
reits stark gebräunt und der Kern noch
nicht gar sein, können Sie mit einer
niedrigeren Temperatur weitergrillen.

Grillzeit

Das **Grillen** dauert bei

- flachen Fleisch-, Fischescheiben pro
Seite ca. 6 – 8 Minuten.
- höheren Stücken etwas länger.
- Rollbraten pro cm Durchmesser
ca. 10 Minuten.

Tipps zum Grillen

Achten Sie darauf, dass die Scheiben
etwa gleich dick sind, damit die Grillzei-
ten nicht zu unterschiedlich sind.

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

- Ist es noch sehr elastisch, so ist es
im Inneren noch rot ("englisch").
- Gibt es wenig nach, ist es innen rosa
("medium").
- Gibt es kaum nach, ist es ganz
durchgegrillt ("well done").

Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Gerätetür vorheizen.

Grillgerichte	Empfohlene Einschub- ebene	Grill 		Umluftgrillen  ¹⁾	
		Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. ²⁾	Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. ²⁾
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	3 ³⁾	max.	10 – 16	220	10 – 16
Schaschlik	3	240	25 – 30	220	25 – 30
Geflügelspieße	3	240	20 – 25	200 – 220	20 – 25
Schnitzel	3 ³⁾	max.	12 – 18	220	18 – 20
Leber	3 ³⁾	max.	8 – 12	220	10 – 14
Frikadellen	3 ³⁾	max.	14 – 20	220	16 – 20
Bratwurst	3 ³⁾	max.	6 – 10	220	8 – 12
Fischfilet	3 ³⁾	max.	12 – 16	220	12 – 16
Forellen	3 ³⁾	max.	16 – 20	220	20 – 25
Toast	3 ³⁾	max.	2 – 4	220	3 – 5
Hawaii-Toast	2 oder 3 ³⁾	max.	7 – 9	220	4 – 6
Tomaten	2 oder 3 ³⁾	max.	6 – 8	220	6 – 8
Pfirsiche	2 oder 3	max.	6 – 8	220	7 – 10
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen (ca. 1 kg)	2	240	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Rollbraten, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240	75 – 85	200	75 – 85
Schweinshaxe (ca. 1 kg)	1	240	100 – 120	200	100 – 120

1) Beim Umluftgrillen  den Fettfilter einsetzen.

2) Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden.

3) Bei Verwendung der Aufnahmegitter die Einschubhöhen 3 oder 4 verwenden.

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Einkochen

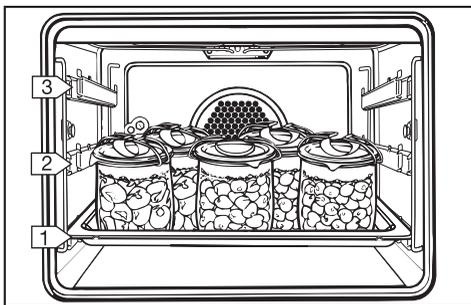
Wir empfehlen Heißluft .

Folgende **Einkochbehälter** sind geeignet:

- Einkochgläser
Bei der Verwendung von Gummiringen kann manchmal ein unangenehmer Gummigeruch entstehen. Die Geruchsentwicklung wird vermindert, wenn Sie auf die vorbereiteten Gläser im Backofen ein nasses Haushaltspapier legen.
- Gläser mit Schraubverschlüssen
Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten.

Verwenden Sie keine Dosen!

- Die Fettpfanne in **Einschubebene 1** schieben, und die Gläser hineinsetzen.



Maximal **5 Gläser** können Sie einkochen.

- Eine **Temperatur** von **150 – 170 °C** einstellen.

Diese Temperatureinstellung gilt bis zum Perlen (gleichmäßiges Aufsteigen von Bläschen) in allen Gläsern.

Nach dem Perlbeginn

Die Temperatur rechtzeitig verringern, um ein Überkochen zu verhindern.

- bei **Obst, Gurken**
 - Den Wahlschalter auf Beleuchtung  drehen.

Die Gläser zum weiteren Einkochen noch für ca. 25 – 30 Minuten im Backofen stehen lassen.

- bei **Gemüse**
 - Die Temperatur auf 100 °C verringern.

Das Gemüse weiter garen:
Spargel, Möhren 60 – 90 Minuten
Erbsen 90 – 120 Minuten

- Den Wahlschalter auf Beleuchtung  drehen.

Die Gläser zum weiteren Einkochen noch für ca. 25 – 30 Minuten im Backofen stehen lassen.

Nach dem Einkochen

Die Gläser aus dem Backofen nehmen, mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen lassen.

Die Klammern entfernen und prüfen, ob alle Gläser geschlossen sind.

Sie können den Backofen auch zum Auftauen nutzen.

Verwenden Sie hierzu die Betriebsart **Heißluft**  mit einer Temperatureinstellung bis **maximal 50 °C**.

Besonders schonend ist das Auftauen bei minimaler Temperatur (30 °C).

Beachten Sie:

- Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf einem Backblech oder in einer Schüssel auftauen.
- Verwenden Sie beim Auftauen von Geflügel den Rost mit Fettpfanne. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftau-Flüssigkeit.

Beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit achten. Die Auftau-Flüssigkeit nicht verwenden. Salmonellengefahr!

- Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen zum anschließenden Garen nicht vollkommen aufgetaut sein. Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Tiefkühlgutes:

Hähnchen, 800 g	90 – 120 Min.
Fleisch, 500 g	60 – 90 Min.
Fleisch, 1000 g	90 – 120 Min.
Bratwurst, 500 g	30 – 50 Min.
Fisch, 1000 g	60 – 90 Min.
Erdbeeren, 300 g	30 – 40 Min.
Butterkuchen, 500 g	20 – 30 Min.
Brot, 500 g	30 – 40 Min.

Garen

Zum Garen empfehlen wir:

- Heißluft 
- Ober- und Unterhitze 

Geeignet ist folgendes **Geschirr**:

Feuerfeste Glasform, Porzellangeschirr, Römertopf, Kochtopf mit hitzebeständigen Griffen

- Schieben Sie den Rost in **Einschubebene 1** und stellen Sie das Geschirr darauf.

- **Betriebsart** und **Temperatur** wählen:

Heißluft  170 – 190 °C
Ober- und Unterhitze  . . . 190 – 210 °C

Zeiten zum Garen

Menü 70 – 90 Min.
Auflauf 40 – 60 Min.

Tipps zum Garen

Decken Sie Speisen zu, die schmoren oder dünsten sollen, wie z. B. Kartoffeln, Gemüse.

Dadurch vermeiden Sie ein Austrocknen der Speise. Haben Sie keinen Deckel zur Hand, können Sie Alu-Folie oder nasses Pergamentpapier verwenden.

Speisen werden ohne Deckel gegart, wenn sie eine krosse Kruste haben sollen, wie z. B. Fleisch, Gratin.

Zum Garen können Sie **das Geschirr auch stapeln**. Dabei wird der Deckel des unteren Topfes umgedreht aufgelegt. Speisen, die bräunen sollen, nach oben stellen.

Garen von Fertiggerichten

Für die Zubereitung von Fertiggerichten (siehe Tabelle) können Sie die Betriebsart **Schnellaufheizen**  nutzen.

- Betriebsart Schnellaufheizen  wählen.
- Temperatur wählen.
- Sobald die Signallampe über dem Temperaturwähler erlischt, das Gericht in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Umschalten auf eine andere Betriebsart entfällt.

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung zu Temperaturen, Garzeiten und Einschubebenen.

Für die Zubereitung von Fertiggerichten kann nur jeweils eine Ebene genutzt werden. Soll auf mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden, wählen Sie bitte Heißluft .

Backen Sie Tiefkühl-Kuchen oder Pizza auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier und nicht auf dem Backblech oder der Fettpfanne. Letztere können sich so stark verziehen, dass sie im heißen Zustand nicht entnommen werden können. Jedes weitere Benutzen bringt einen erneuten Verzug mit sich. Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder ähnliches können auf dem Backblech oder der Fettpfanne gegart werden.

Beispiele für Fertiggerichte

Gericht	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene von unten	Zeit in Min.	Anmerkung
Kartoffel-, Nudel- oder Gemüsegratin	250	1. oder 2.	20 – 25	Gericht in Auflaufform
Lasagne, Cannelloni	190	1. oder 2.	35 – 40	Verpackung geöffnet
Baguette, gefüllt, Panino	200	1. oder 2.	12 – 15	offen auf dem Rost mit Backpapier
Pizza, vorgebacken	200	1. oder 2.	12 – 20	offen auf dem Rost mit Backpapier
Mini-Pizza, vorgebacken	220	1. oder 2.	8 – 10	offen auf dem Rost mit Backpapier
Kartoffelplätzchen, Rösti, Kroketten	220	1. oder 2.	12 – 20	offen auf dem Rost mit Backpapier
Laugenbrezel	220	1. oder 2.	12 – 15	offen auf dem Rost mit Backpapier

Für herkömmliche Back- und Garvorgänge ist die Betriebsart Schnellaufheizen  nicht geeignet.

Prüfgerichte/Energie-Effizienzklasse

Prüfgerichte nach EN 60350

Gebäck	Form / Backblech Anzahl	Betriebsart	Einschubebene von unten	Temperatureinstellung in °C	Backzeit in Min.
Spritzgebäck (8.4.1)	1 Backblech	Heißluft	1	140 ²⁾	45 – 54
	2 Backbleche	Heißluft	1, 3	140 ²⁾	46 – 54
	3 Backbleche	Heißluft	1, 2, 3 ¹⁾	140 ²⁾	46 – 54
	1 Backblech	Ober- und Unterhitze	2	160 ²⁾	25 – 30 + Vorheizen
Small cakes (8.4.2)	1 Backblech	Heißluft	1	160 ²⁾	27 – 32
	2 Backbleche	Heißluft	1, 3	160 ²⁾	27 – 32
	1 Backblech	Ober- und Unterhitze	2	160 ²⁾	28 – 33 + Vorheizen
Wasserbiskuitorte (8.5.1)	Springform Ø 26 cm	Heißluft	1	170 ²⁾	30 – 36
	Springform Ø 26 cm	Ober- und Unterhitze	1	180 ²⁾	23 – 28 + Vorheizen
gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)	Springform Ø 20 cm	Heißluft	1	160 ²⁾	90 – 100
	Springform Ø 20 cm	Ober- und Unterhitze	1	180 ²⁾	75 – 85
Toast bräunen (9.1)	Rost	Grill	3	maximal	5 – 7, ohne Vorheizen
Grillen von Beefsteaks (9.2)	Rost + Fettpfanne	Grill	3 ³⁾	maximal	1. Seite: 9 – 12 2. Seite: 7 – 10 + 5 Min. vorheizen

1) Bei Verwendung der Aufnahmegitter die Einschubhöhen 1, 2 und 4 verwenden.

2) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen  einsetzen.

3) Bei Verwendung der Aufnahmegitter die Einschubhöhe 4 verwenden.

Energie-Effizienzklasse nach EN 50304

Für die Geräte wurde nach EN 50304 die Energie-Effizienzklasse **A** ermittelt. Sie bezieht sich auf die Messdaten bei der Betriebsart "Heißluft" bei Verwendung der Aufnahmegitter.

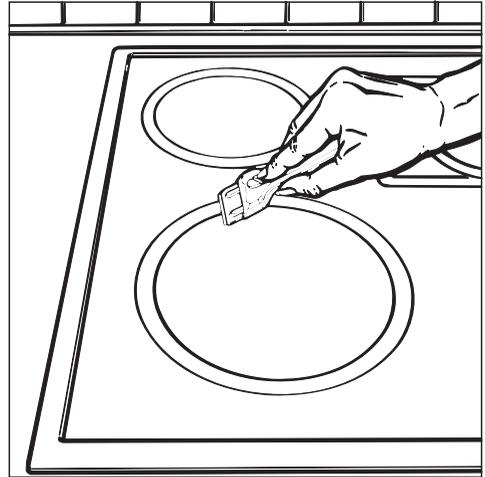
Glaskeramik-Kochfeld

Zum Reinigen des Kochfeldes gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.

Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Grill- und Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche.

Reinigen Sie die Fugen zwischen Kochfeldrahmen und Arbeitsplatte sowie zwischen Rahmen und Glaskeramikscheibe nicht mit spitzen Gegenständen.

Die Dichtungen können beschädigt werden.



Fest anhaftende Verschmutzungen mit dem Glasschaber entfernen.

Danach mit einem feuchten Tuch oder Geschirreinigerschwamm die Kochfläche abwischen.

Reinigen nach jedem Benutzen

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder einem Geschirreinigerschwamm ohne Reinigungsmittel abwischen. Sie können auch nicht scheuernde Reinigungsmilch verwenden.

Wenn Sie zum Reinigen z. B. Spülmittel verwenden, können bläuliche Verfleckungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer gleich beim ersten Reinigen entfernen, auch nicht mit einem Spezial-Reinigungsmittel.

Flecken entfernen

Helle, perlmuttfarbene Flecken (Aluminium-Rückstände) im Dekor der Kochfläche können Sie bei abgekühltem Kochfeld mit einem Spezial-Reinigungsmittel entfernen.

Kalk-Rückstände (durch überkochen-des Wasser oder feuchte Geschirrböden verursacht) können Sie mit Essig oder einem Spezial-Reinigungsmittel entfernen.

Reinigung und Pflege

Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoff, Alu-Folie

Schalten Sie im Schadensfall die Kochzone aus, und schaben Sie die Reste sofort mit einem Glasschaber ab, solange die Kochzone noch warm ist. Schützen Sie Ihre Hände dabei vor Verbrennungen.

Die Kochzone im erkalteten Zustand mit einem Spezial-Reinigungsmittel nachreinigen.

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur **Spezial-Reinigungsmittel** für Glaskeramikflächen.

Beachten Sie unbedingt die Reinigungs- und Pflegeanweisung des Herstellers.

Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht auf heiße Kochzonen auf.

Reinigungsmittelreste unbedingt mit einem feuchten Tuch von der Kochfläche wischen.

Beim Aufheizen der Kochzonen können sie ätzend wirken.

Pflegemittel

Bei Verwendung von Pflegemittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramikfläche aufgebracht, der die Fläche schützt.

Er macht sie noch "glatter" und wirkt wasser- und schmutzabweisend.

Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Bei Verwendung dieser Spezialpflegemittel beugen Sie Schäden durch Zucker, zuckerhaltige Speisen oder Alu-Folie vor.

Elektro-Kochmulde

Kochzonen

Verschmutzte Kochzonen mit einem feuchten, gut ausgewringenen Tuch abwischen, eventuell übergelaufenes Kochgut abkratzen oder abscheuern.

Es darf kein Schmutz und keine Feuchtigkeit in das Innere der Kochzone dringen.

Scheuermittel dürfen nicht an die Kochzoneneinfassung gelangen. Der Kochzone selber schaden Sie nicht.

Feuchte Kochzonen immer durch kurzzeitiges Einschalten trocknen, da sonst Gefahr der Korrosion besteht!

Pflegen Sie die Kochzonen nach dem Reinigen zwischendurch mit einem Spezial-Pflegemittel.

Kochzoneneinfassung

Sie können die Kochzoneneinfassung mit einem Edelstahlreiniger pflegen.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die scheuernd wirken.

Kochmulde

Entfernen Sie sofort kochsalzhaltige Speisen gründlich von der Kochmulde. Sie können sonst zur Korrosion führen.

Bei versehentlich angetrockneten Speiseresten erleichtert ein vorheriges Aufweichen die Reinigung.

Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Messer, harte Bürsten verwenden!
Es entstehen sonst Kratzer.

Verwenden Sie niemals sand-, soda-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel!
Sie greifen die Oberfläche an.

Zur Reinigung der Kochmulde eignet sich warmes Wasser, dem Spülmittel zugesetzt ist oder ein nicht scheuernder Edelstahlreiniger.

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, gibt es Edelstahl-Pflegemittel (z. B. Neoblank, erhältlich über den Miele Kundendienst).

Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Reinigung und Pflege

Gerätefront, Bedienelemente

- Reinigen Sie alle Oberflächen nur mit einem Schwammtuch, Spülmittel und warmem Wasser.

Reinigen Sie insbesondere den Türgriff, die Kunststoffleisten an der Innenseite der Gerätetür sowie die Bedienelemente am besten nach jedem Benutzen.

Unter Umständen lassen sich sonst Fett oder andere Rückstände von den Kunststoffteilen nicht mehr entfernen, und es können Verfärbungen auftreten.

- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Beachten Sie außerdem die folgenden Hinweise zu Ihrer Glas- oder Edelstahl-Front, damit die Oberflächen nicht verkratzen oder sich verändern.

Geräte mit Glas-Front

Gerätefront und Bedienelemente sind empfindlich gegen Kratzer.

Vermeiden Sie

- scheuernde Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuermilch, Scheuermilchpulver, Scheuermilchpulver,
- scheuernde Schwämme, wie z. B. Topfschwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Backofenspray.

Geräte mit Edelstahl-Front

Gerätefront und Bedienelemente sind empfindlich gegen Kratzer und Schnitte.

Beachten Sie die unterschiedlichen Reinigungshinweise für

- die Edelstahlflächen,
- die Bedienelemente in Edelstahl-Optik.

Edelstahlflächen

Zur Reinigung eignet sich ein nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.

Vermeiden Sie

- soda-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- scheuernde Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuermilch, Scheuermilchpulver, Scheuermilchpulver,
- scheuernde Schwämme, wie z. B. Topfschwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten.

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, gibt es Edelstahl-Pflegemittel (z. B. Neoblank, erhältlich über den Miele Kundendienst).

Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Bedienelemente in Edelstahl-Optik

Die Bedienelemente können sich verfärben oder verändern, wenn Verschmutzungen länger einwirken. Entfernen Sie Verschmutzungen daher sofort.

Vermeiden Sie

- soda-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- scheuernde Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch,
- scheuernde Schwämme, wie z. B. Topfchwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Backofenspray.

Rost, Aufnahmegitter

Die Edelstahl-Oberfläche dieser Teile ist **PerfectClean-veredelt**.

Für Rost und Aufnahmegitter gelten daher die gleichen Reinigungs- und Pflegehinweise wie für PerfectClean-veredeltes Email, siehe gleichnamiges Kapitel.

Fettfilter

Reinigen Sie ihn in heißem Wasser mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Bei der Reinigung des Fettfilters im Geschirrspüler kann es je nach verwendetem Reiniger zu bleibenden Verfärbungen der Filterfläche kommen.

Die Funktion wird dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Einzelauszüge

Reinigen Sie die Einzelauszüge nur mit einem feuchten Tuch.

Die Einzelauszüge nicht in Wasser legen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Die Teleskopschienen werden beschädigt.

Reinigung und Pflege

PerfectClean-veredeltes Email

Die **emaillierten Oberflächen** von

- Garraum,
- Aufnahmegittern
- Backblech,
- Fettpfanne

sind durch ein neuartiges Verfahren **PerfectClean-veredelt**.

PerfectClean-veredelte Oberflächen überzeugen durch einen hervorragenden **Antihaft-Effekt** und eine außergewöhnlich **einfache Reinigung** im Vergleich zu den bisher in Backöfen verwendeten Emails.

Zubereitetes Gargut lässt sich noch leichter ablösen, Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen noch einfacher entfernen.

Damit Sie die Vorteile Antihaftung und Leichtreinigung viele Jahre nutzen können, beachten Sie bitte die nachfolgenden **Pflegehinweise**.

PerfectClean-veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas. Wenn Sie unsicher sind, ob eine Reinigungshilfe für PerfectClean geeignet ist, überlegen Sie, ob Sie damit Ihre Fensterscheiben ohne Schaden reinigen können.

Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean zerschneiden und zerteilen, wie Sie es von herkömmlich emaillierten Backblechen gewöhnt sind.

Den Backofen vor dem Reinigen erst abkühlen lassen. Verbrennungsfahr!

Bei **normaler Verschmutzung** reinigen Sie PerfectClean-Oberflächen am besten mit einem Geschirreinigungs-schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

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

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

Spülen Sie im Anschluss die Teile gründlich mit klarem Wasser ab. Das Wasser muss leicht von der Oberfläche abperlen. Spülmittelreste behindern diesen Effekt.

Bei **hartnäckiger Verschmutzung** kann mehr Aufwand erforderlich sein.

Entfernen Sie die katalytisch emaillierte Rückwand und das Deckenblech, bevor Sie mit Backofenspray reinigen. Das katalytische Email wird durch Backofenspray beschädigt.

Lassen Sie die zu reinigenden Oberflächen auf Raumtemperatur abkühlen. Tragen Sie anschließend Backofenspray auf und lassen Sie es wenige Minuten (ca. 10 Minuten) einwirken. Wenn erforderlich, können Sie nach der Einwirkzeit zusätzlich bei aufgetragenem Backofenspray die harte Seite eines Geschirreinigungs-schwammes einsetzen.

Bei Bedarf wiederholen Sie diese Schritte.

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

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

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

Für einen **optimalen Gebrauch** ist es wichtig, die Oberflächen nach jeder Benutzung zu säubern, damit die Vorteile der Antihaftung ohne Einschränkung erhalten bleiben.

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

Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

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

- scheuernde Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch,
- Reinigungsmittel für Glas-keramik-Kochfelder,
- Stahlwolle,
- scheuernde Schwämme, wie z. B. Topfschwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Backofenspray auf Perfect-Clean Oberflächen mit erhöhter Temperatur oder langer Einwirkzeit,
- Reinigung im Geschirrspüler.

Selbst wenn durch unsachgemäße Handhabung die PerfectClean-veredelte Oberfläche beschädigt worden sein sollte, bleiben Antihaftung und leichte Reinigungsfähigkeit aber in jedem Fall mindestens so gut wie bei pflegeleichten Emails.

Beachten Sie darüber hinaus:

- Verschmutzungen, wie z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, entfernen Sie am besten, solange der Backofen noch etwas warm ist.
- Durch übergelaufene Obstsaft können bleibende farbliche Veränderungen entstehen. Ebenso können sich nach einem Bratvorgang in der Fettpfanne bleibende matte Stellen bilden. Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der Veredelung. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.
- Durch die hellgraue Farbe des Emails wirkt der Garraum sehr hell und bietet optimale Sicht auf das Gargut. Darüberhinaus lassen sich eventuelle Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen leicht feststellen und beseitigen.

Reinigung und Pflege

Katalytisches Email

Rückwand und Deckenblech sind mit dunkelgrauem **katalytischem Email** beschichtet.

Katalytisches Email ist eine Beschichtung mit selbsttätig wirkenden Reinigungseigenschaften.

Die Rückwand verschmutzt aufgrund der Luftzirkulation bei Heißluft-Betriebsarten stärker mit Öl- und Fettspritzern.

Durch die selbsttätig wirkenden Reinigungseigenschaften des katalytischen Emails werden diese Öl- und Fettrückstände beim Aufheizen des Backofens auf Temperaturen über 200 °C automatisch entfernt. Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

Katalytisches Email wird beschädigt durch

- Scheuermittel,
- kratzende Bürsten oder Schwämme,
- Backofenspray!

Die Beschichtung verliert ihre selbsttätig wirkenden Reinigungseigenschaften.

Entfernen Sie daher die katalytisch emaillierten Teile aus dem Garraum, bevor Sie die PerfectClean-Veredelung mit Backofenspray reinigen.

Auf Gewürzrückstände, Zuckerspritzer und ähnliche Verschmutzungen hat die katalytische Beschichtung jedoch keine Wirkung. Sie müssen von Hand entfernt werden.

Warten Sie daher mit dem Reinigen nicht zu lange, denn in nachfolgenden Back- und Bratvorgängen brennen die Verschmutzungen immer intensiver fest.

Katalytisches Email reinigen

Den Backofen vor dem Reinigen erst abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie den Backofen am besten nach jedem Benutzen.

Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

- Rückwand und Deckenblech feucht abwischen.
Verwenden Sie dafür warmes Wasser, dem Spülmittel zugesetzt ist, und eine weiche Bürste.

Zusätzlich können Sie im Anschluss je nach Verschmutzungsgrad Fett- und Ölspritzer auf Rückwand und Deckenblech durch Aufheizen des Backofens entfernen.

Hierzu:

- Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
- Die Betriebsart Heißluft  wählen.
- Die höchste Temperatur einstellen.

Den Backofen ca. 1 Stunde betreiben. Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

Jedes weitere Benutzen des Backofens bei hohen Temperaturen lässt noch vorhandene Verschmutzungen allmählich verschwinden.

Sie können den Vorgang auch automatisch ausschalten lassen.

Sollte die katalytische Beschichtung der Teile durch unsachgemäßes Handhaben oder starkes Verschmutzen unwirksam geworden sein, so sind im Miele Fachhandel oder im Miele Kundendienst neue Teile erhältlich.

Reinigung und Pflege

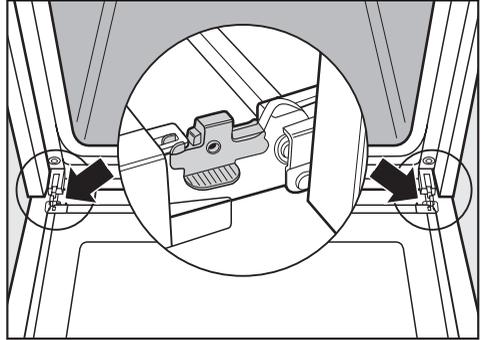
Garraum

Zum bequemeren Reinigen können Sie

- die Gerätetür abnehmen,
- die Einzelauszüge oder Aufnahme-gitter herausnehmen,
- den Oberhitze-Heizkörper absenken,
- die Rückwand und das Deckenblech herausnehmen.

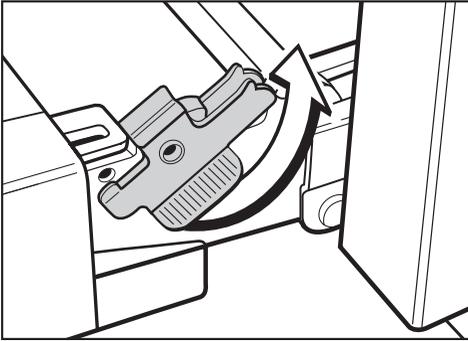
Gerätetür abnehmen

Die Gerätetür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden.



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

- Die Tür ganz öffnen.



- Die Sperrbügel an beiden Türscharnieren durch eine Drehbewegung entriegeln. Drehen Sie dazu die Sperrbügel bis zum Anschlag in Schrägstellung.
- Dann die Tür bis zum Anschlag schließen.

Die Tür auf keinen Fall in waagerechter Position von den Halterungen ziehen. Diese schlagen dann zurück, und beschädigen das Gerät. Es besteht Verletzungsgefahr.



- Die Tür seitlich anfassen und nach oben von den Halterungen abziehen.

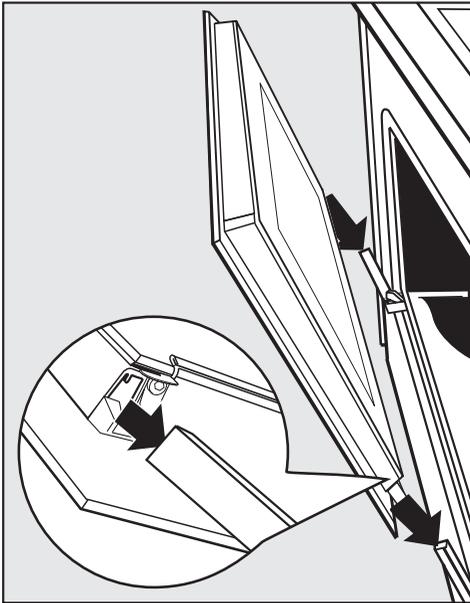
Ziehen Sie die Tür nicht am Türgriff hoch. Der Griff könnte abbrechen.

Achten Sie darauf, dass die Tür beim Abnehmen nicht verkantet.

Sollte sich unter ungünstigen Umständen im Raum zwischen den Glasscheiben etwas niederschlagen, können Sie im Bedarfsfall die Gerätetür auch auseinanderbauen, siehe hierzu Kapitel "Störungen – Was tun?".

Reinigung und Pflege

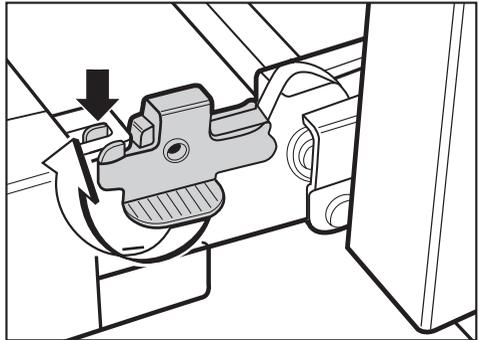
Gerätetür einsetzen



- Die Tür seitlich anfassen und auf die Halterungen der Scharniere stecken.

Achten Sie darauf, dass die Tür nicht verkantet.

- Die Tür ganz öffnen.

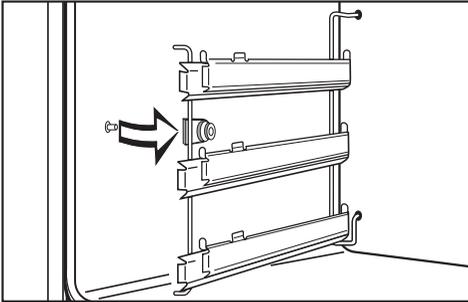


- Beide Sperrbügel durch eine Drehbewegung wieder verriegeln. Drehen Sie dazu die Sperrbügel bis zum Anschlag in die Waagerechte. Die Rastnase am Sperrbügel muss dabei in die Lasche an der Tür einhaken.

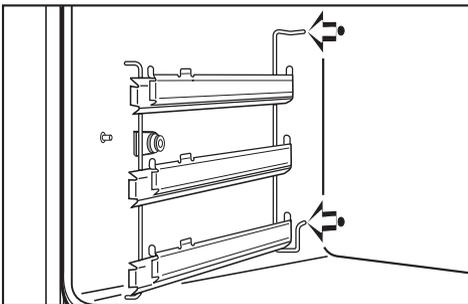
Die Sperrbügel müssen nach dem Reinigen unbedingt wieder verriegelt werden, da sich sonst die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden kann.

Einzelauszüge herausnehmen

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!



- Den Schnellverschluss vorziehen.



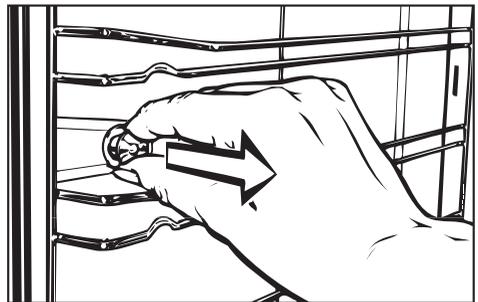
- Die Einzelauszüge herausnehmen.

Der **Wiedereinbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Die Teile sorgfältig einbauen.

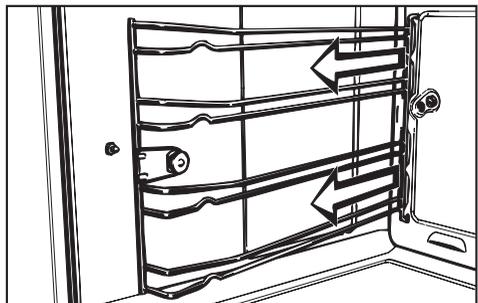
Sollten die Einzelauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen die Teleskopschienen einmal kräftig herausgezogen werden.

Aufnahmegitter herausnehmen

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!



- Den Schnellverschluss vorziehen.



- Die Aufnahmegitter herausnehmen.

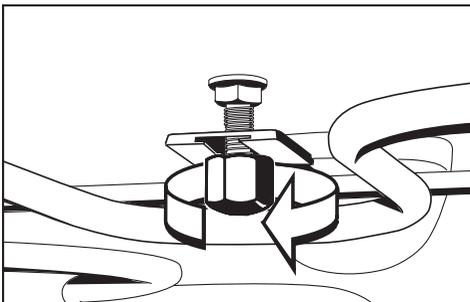
Der **Wiedereinbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Die Teile sorgfältig einbauen.

Reinigung und Pflege

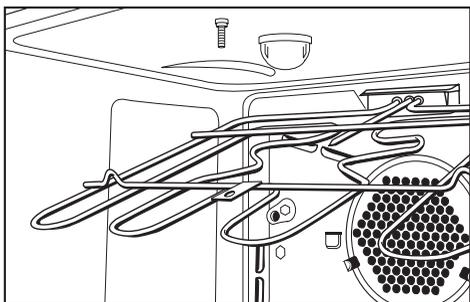
Oberhitze-Heizkörper absenken

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!

- Die Einzelauszüge oder Aufnahme-gitter herausnehmen.



- Die Hutmutter lösen.



- Den Heizkörper absenken.

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

Rückwand und Deckenblech herausnehmen

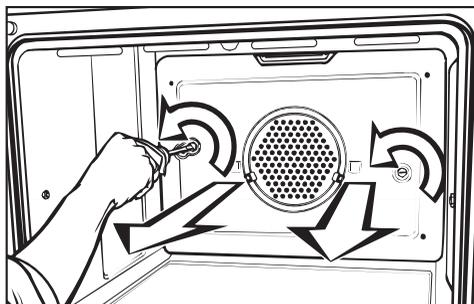
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!

Je nach Verschmutzungsgrad können Sie auch die katalytisch beschichteten Teile zum Reinigen herausnehmen.

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege.

– Rückwand

- Die Einzelauszüge oder Aufnahme-gitter herausnehmen.



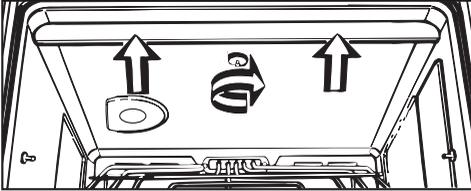
- Die Schrauben lösen, und die Rückwand herausnehmen.

Der Backofen darf nicht ohne eingebaute Rückwand benutzt werden.
Verletzungsgefahr!

Der **Wiedereinbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Die Teile sorgfältig einbauen.

– Deckenblech

- Die Einzelauszüge oder Aufnahme-gitter herausnehmen.
- Den Oberhitze-Heizkörper absenken.



- Das Deckenblech festhalten und die Rändelmutter lösen.
- Das Deckenblech herausnehmen.

Der **Wiedereinbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Die Teile sorgfältig einbauen.

Störungen – Was tun?

Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

Folgende Störungen können Sie jedoch selbst beheben:

Was ist zu tun, wenn . . .

. . . die Kochzonen nach dem Einschalten nicht heiß werden?

Prüfen Sie,

- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie den Elektro-Fachmann oder Kundendienst an.

. . . der Backofen nicht heiß wird?

Prüfen Sie,

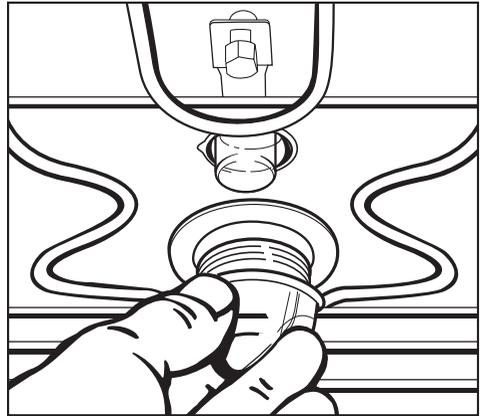
- ob eine Betriebsart **und** eine Temperatur eingestellt ist.
- ob bei Geräten mit Zeitschaltuhr im Anzeigefeld "AUTO" leuchtet. Der Backofen kann nur unabhängig von der Uhr eingeschaltet werden, wenn im Anzeigefeld das Symbol "☞" leuchtet. Hierzu die Taste "☞" drücken.
- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie den Elektro-Fachmann oder Kundendienst an.

. . . die Beheizung funktioniert, aber nicht die Garraumbeleuchtung?

Die Glühlampe ist defekt.

So wechseln Sie die Lampe aus:

- Das Gerät elektrisch vom Netz trennen: Den Netzstecker des Gerätes ziehen oder die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.



- Die Lampenabdeckung und den Dichtring abschrauben.
- Die Glühlampe auswechseln. Nehmen Sie zum Kauf der neuen Lampe die defekte am besten mit, damit Sie auf jeden Fall die richtige Ausführung (230 V, 25 W, E 14, thermisch belastbar bis 300 °C) und Form erhalten.
- Die Lampenabdeckung und den Dichtring wieder aufschrauben.

Der **Wiedereinbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Die Teile sorgfältig einbauen.

... nach einem Garvorgang ein Betriebsgeräusch zu hören ist?

Das ist keine Störung!

Damit sich nach dem Abschalten des Backofens keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann, läuft das Kühlgebläse für einige Zeit nach. Sinkt die Backofentemperatur unter einen bestimmten Wert, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

Die Temperatur sinkt schneller, wenn die Gerätetür ganz oder teilweise geöffnet wird.

... der Kuchen / das Gebäck nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar ist?

Prüfen Sie,

- ob die richtige Backtemperatur eingestellt ist.
- ob Sie das Rezept verändert haben. Die Zugabe von mehr Flüssigkeit, mehr Eiern erfordert aufgrund des feuchteren Teiges eine längere Backzeit.
- ob sich beim Backen mit Heißluft  der Fettfilter vor dem Gebläse befindet. In diesem Fall verlängert sich die Backzeit um ca. 10 – 15 Minuten.

... der Kuchen / das Gebäck einen Bräunungsunterschied aufweist?

Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Deshalb wird schon in den Produkt-Informationen aller Hersteller für Elektroherde ein Bräunungsunterschied in Prozent angegeben. Der Wert, gültig für ein Backblech, wird nach einem Normverfahren ermittelt.

Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied:

bei **Heißluft** :

- ob die Temperatur zu hoch eingestellt ist.
- ob sich der Fettfilter vor dem Gebläse befindet.
- ob die richtige Einschubebene gewählt wurde.

bei **Ober- und Unterhitze** :

- aus welchem Material und aus welcher Farbe die Backform besteht. Helle, blanke Formen sind nicht so gut geeignet.
- ob die richtige Einschubebene gewählt wurde.

Störungen – Was tun?

... sich an dem katalytischen Email rostfarbene Verfleckungen zeigen?

Beim Braten auf dem Rost werden durch den Luftstrom teilweise Gewürze mitgerissen, die sich an den Innenwänden absetzen. Solche Flecken werden durch die Katalyse nicht entfernt; sie lassen sich mit warmem Wasser, Spülmittel und einer weichen Bürste entfernen.

... der Strom ausgefallen ist und im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr anstatt der Tageszeit "0:00" und "Auto" blinken?

Alle eingegebenen Zeiten wurden durch den Stromausfall gelöscht.

- Die Tageszeit und eventuell programmierte Garzeiten neu eingeben.

... beim Abstellen des akustischen Signals mit der Taste "△" im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr "0:00" erscheint?

Das ist keine Störung!
Nach kurzer Zeit erscheint die Tageszeit.

... im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr "AUTO" blinkt?

Das akustische Signal wurde durch Drücken der Tasten "←→" oder "→|" abgestellt.

- Taste "" drücken.

Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

... wenn zwischen den Gerätetürscheiben ein Niederschlag zu sehen ist?

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

Sollte sich dennoch unter ungünstigen Umständen im Raum zwischen den Glasscheiben etwas niederschlagen, können Sie im Bedarfsfall die Gerätetür auseinanderbauen, um die Innenseiten der Glasscheiben zu reinigen.

Störungen – Was tun?

Verwenden Sie bei der Reinigung der Glasscheiben keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten! Sie verkratzen die Oberfläche.

Verwenden Sie kein Backofenspray. Die Oberfläche der Aluminium-Profilie wird beschädigt.

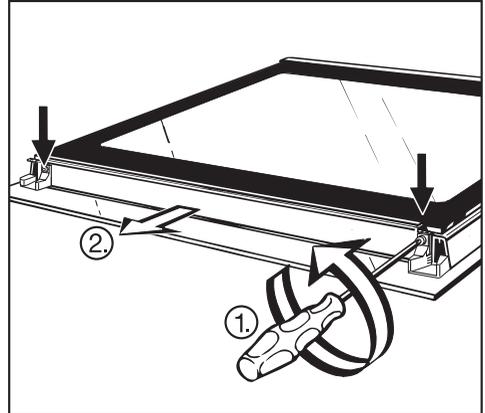
Achten Sie darauf, dass nach der Reinigung die Scheiben wieder in der richtigen Position eingesetzt werden, da die einzelnen Seiten der Scheiben unterschiedlich beschichtet sind. Die dem Garraum zugewandten Seiten wirken wärmereflektierend.

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

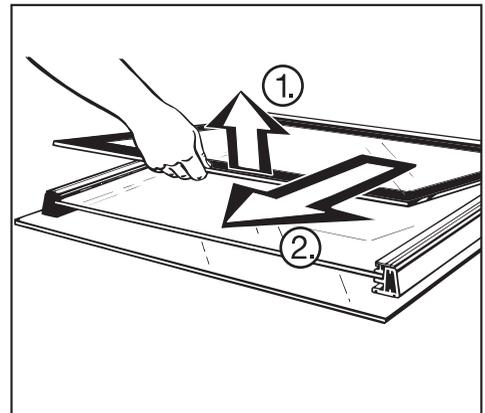
Bewahren Sie die herausgenommenen Scheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

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

Je nach Modell ist Ihre Gerätetür mit zwei oder drei Scheiben aufgebaut.



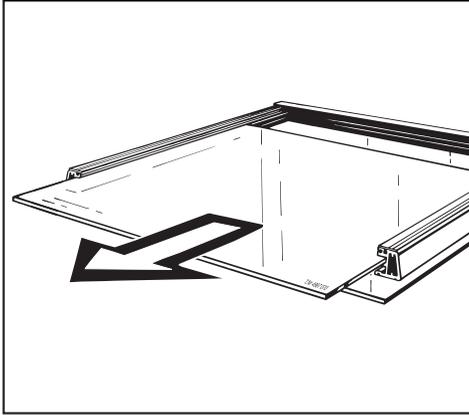
- Die Torx-Schrauben herausdrehen, und die Führungen sowie die Leiste samt Dichtung abziehen.



- Die Innenscheibe **leicht** anheben und herausziehen.

Störungen – Was tun?

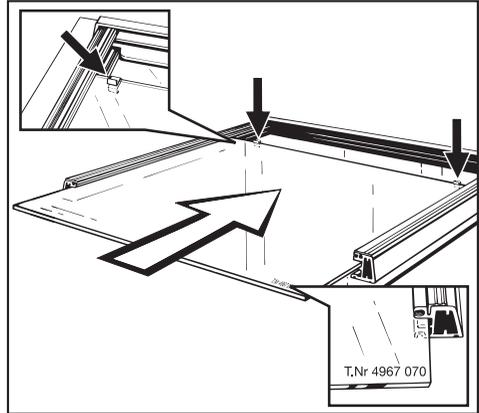
Bei der **Gerätetür mit drei Scheiben** können Sie auch die mittlere Glasscheibe herausnehmen.



- Die Scheibe nach vorn herausziehen.

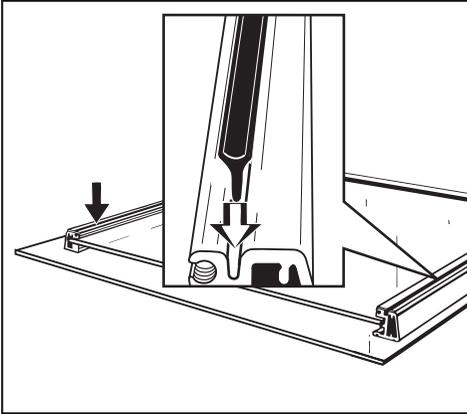
Dabei können sich unter Umständen die Dichtprofile lösen, die am oberen Ende der Scheibe rechts und links nahe der Führungsschienen aufgesteckt sind. Diese Profile sichern die Scheibe gegen Verrutschen im Rahmen.

- Scheiben und andere Einzelteile reinigen, und die Gerätetür wieder zusammenbauen:

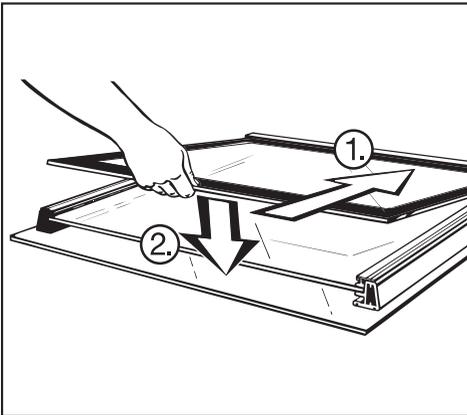


- Die mittlere Scheibe (falls vorhanden) fast bis zum Ende einschieben; die aufgedruckte Materialnummer muss unten rechts in der Ecke lesbar sein. Die Dichtprofile aufstecken, und die Scheibe bis zum Ende einschieben.

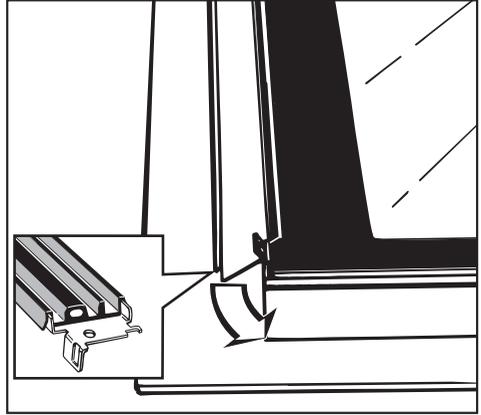
Störungen – Was tun?



- Die seitlichen Dichtungen für die Innenscheibe in die vorgesehenen Nuten legen.

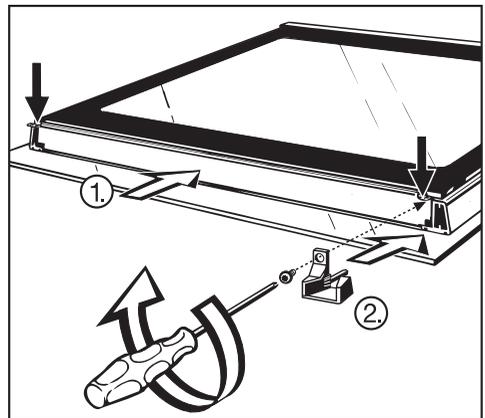


- Die Innenscheibe mit der Bedruckung nach unten einsetzen. Dabei darauf achten, dass die seitlichen Dichtungen nicht verrutschen und die Scheibe so tief wie möglich eingeschoben wird.



- Die Leiste samt Dichtung vor die Glasscheiben setzen.

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



- Die Führungen aufsetzen, und die Leiste wieder festschrauben.

Kundendienst

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

– Ihren Miele Fachhändler

oder

– den Miele Werkkundendienst unter der Telefonnummer:

Ⓓ 0800 22 44 666

Ⓐ Salzburg (06 62) 85 84-300
Wien (01) 6 80 95-300
Graz (03 16) 25 04-300
Innsbruck(05 12) 24 01-300

Ⓕ (00352) 4 97 11-20/22

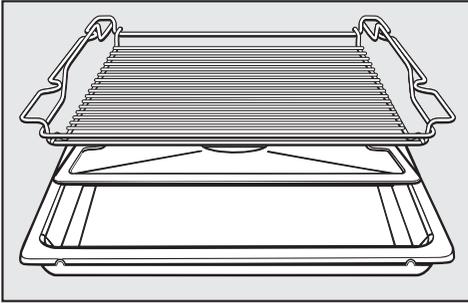
Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Gerätetür unterhalb des Garraums zu sehen ist.

Geben Sie bei Herden auch die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Kochfeldes an.

Dieses Zubehör erhalten Sie beim Miele Fachhandel oder Kundendienst.

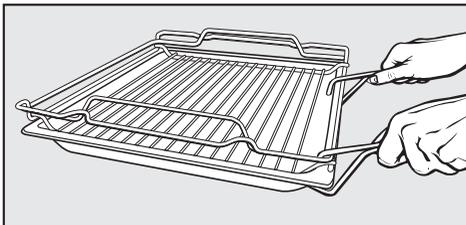
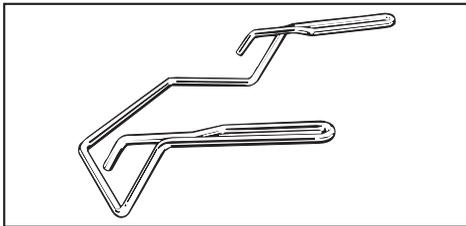
Spritzschutzeinsatz



Der Spritzschutzeinsatz wird in die Fettpfanne gelegt.

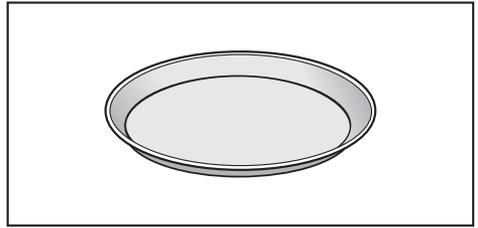
Beim Grillen oder Braten auf dem Rost schützt er den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser noch weiterverwendet werden kann.

Entnahmegriff



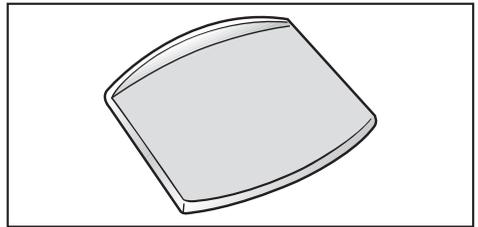
Der Entnahmegriff erleichtert Ihnen das Herausnehmen von Fettpfanne, Backblech und Rost.

Pizzaform



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

Backstein



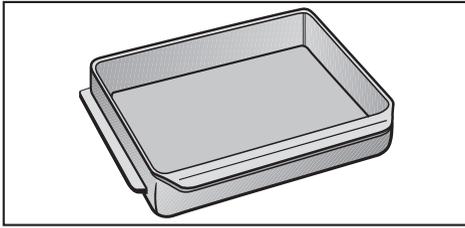
Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke, . . .

Der Backstein besteht aus wärmespeicherndem Schamotte und ist glasiert. Er wird auf den Rost gelegt.

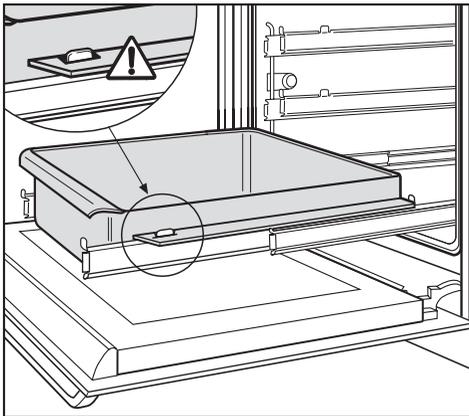
Zum Auflegen und Herunternehmen des Backgutes liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Nachkaufbares Zubehör

Bräter



Der Bräter kann im Gegensatz zu anderen Brätern direkt auf die Einzelauszüge gesetzt oder in die Aufnahmegitter eingeschoben werden.



Verwenden Sie nur Bräter, die im vorderen Bereich der Auflageschienen an jeder Seite eine Aussparung haben.

An den Einzelauszügen befinden sich vorne jeweils Halter. Beim Einsetzen des Bräters müssen die Aussparungen der Auflageschienen auf diese Halter gesetzt werden.

Die Oberfläche des Bräters ist mit einer Antihaft-Versiegelung beschichtet.

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

- HUB 61-22 (Tiefe: 22 cm)
- HUB 61-35 (Tiefe: 35 cm)

Die passenden Deckel sind separat erhältlich.

Katalytisch emaillierte Seitenwände

Sie werden hinter den Einzelauszügen eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.

Geben Sie bei der Bestellung unbedingt Ihre Modellbezeichnung an und dass Ihr Gerät mit Einzelauszügen ausgerüstet ist.

Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einem qualifizierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden, der die landesüblichen Vorschriften und die Zusatz-Vorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält.

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

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

Der **Anschluss an eine Steckdose** (nach VDE 0701) ist zu empfehlen, da er den Kundendienst erleichtert.

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

Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60 335).

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE in seiner Leitlinie DIN VDE 0100 Teil 739 dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA (DIN VDE 0664) vorzuschalten.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Gerätetür unterhalb des Garraums zu sehen ist.

Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Auch bei Rückfragen an ein Miele Vertriebszentrum geben Sie bitte immer die Spannung sowie die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer an.

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

Zusätzlich für Österreich

Der Anschluss darf nur an eine nach ÖVE - EN 1 ausgeführte Elektroanlage erfolgen.

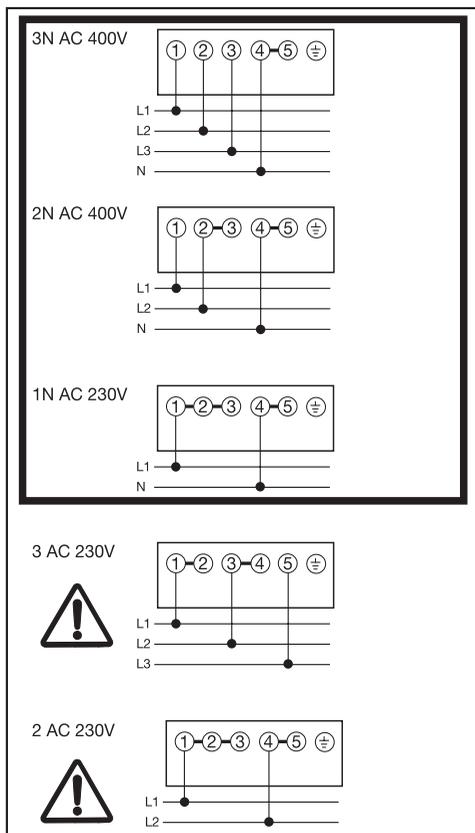
Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der ÖVE dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA (ÖVE - SN 50) vorzuschalten.

Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20 % des Gesamtfehlerstroms verursacht werden.

Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

Elektroanschluss

Anschlusschema



Herd

Die Anschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

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

Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

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

KM 200

KM 227

KM 228

Backofen

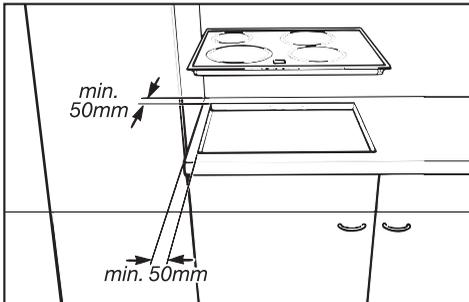
Der Backofen ist mit einer ca. 1,5 m langen 3-adrigen Anschlussleitung mit Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 230 V, ausgerüstet.

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

Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

Allgemeine Hinweise

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

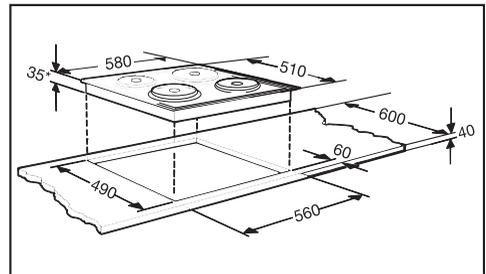


Wegen der Abstrahlungstemperaturen sind folgende Sicherheitsabstände mindestens einzuhalten:

- 50 mm von einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) bis zum Arbeitsplattenausschnitt.
- 50 mm von der Rückwand bis zum Arbeitsplattenausschnitt.
- Zwischen dem Gerät und einer oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.

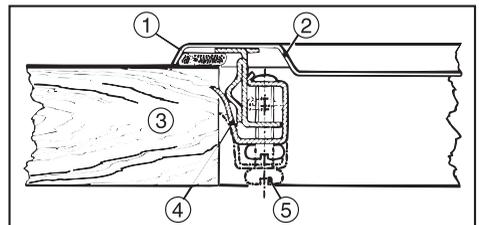
Bei fehlenden Angaben, z. B. für ein Hängebord etc., muss dieser Abstand für leicht entflammbare Materialien min. 760 mm betragen.

Elektro-Kochmulde KM 200



* Einbauhöhe

- Den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend der Abbildung erstellen.

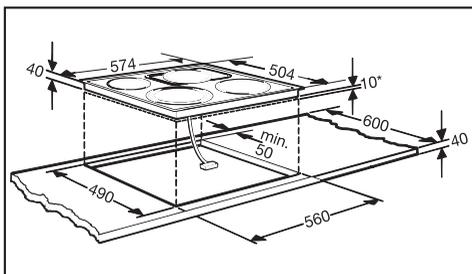


- ① Dichtungsband
- ② Kochmulde
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Klemmbügel
- ⑤ Schraube

- Die Schrauben ⑤ lösen.
- Die Kochmulde ② in den Ausschnitt einsetzen und zentrieren.
- Die Schrauben ⑤ nach rechts drehen, bis die Klemmbügel ④ fest in der Arbeitsplatte ③ klemmen.
- Prüfen, ob die Kochmulde ② dicht aufliegt.

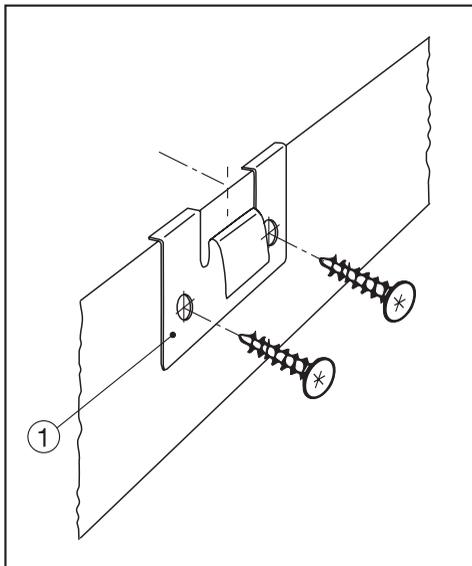
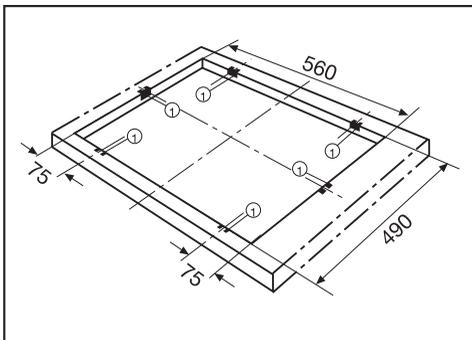
Kochfeld einbauen

Glaskeramik-Kochfeld KM 227, KM 228



* Raum für Befestigungselemente und Kabelzuführung

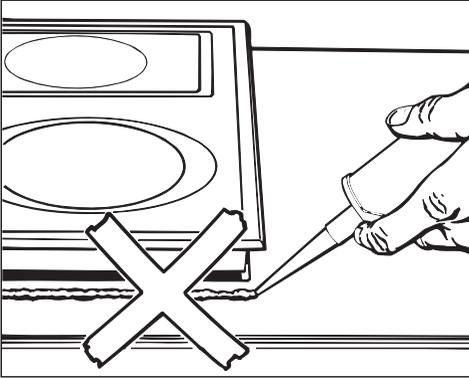
- Den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend der Abbildung erstellen.



- Die Klemmfedern ① mit je zwei Schrauben mit den entsprechenden Abständen im Arbeitsplattenausschnitt anhand der Maßskizze befestigen.

Bei **Arbeitsflächen aus Granit** werden die Klemmfedern nicht festgeschraubt, sondern mit starkem doppelseitigem Klebeband (entsprechend der Maßskizze) in den Ausschnitt geklebt. Die Ränder der Klemmfedern werden zusätzlich mit Silikon verklebt.

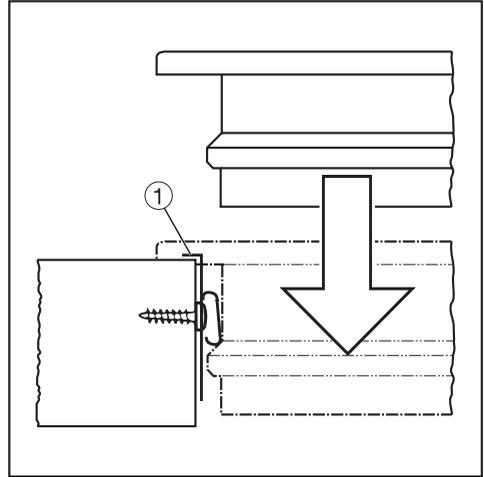
Kochfeld einbauen



Auf keinen Fall darf Fugendichtungsmittel zwischen den Rahmen des Kochfeldes und die Arbeitsplatte gelangen!

Der Ausbau im Servicefall wird erschwert (Rahmen / Arbeitsplatte können dadurch beschädigt werden). Das Dichtungsband unter dem Rand des Kochfeldes gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

- Das Kochfeld lose auf den Ausschnitt legen. (Der Schriftzug "Miele" muss von vorn zu lesen sein).

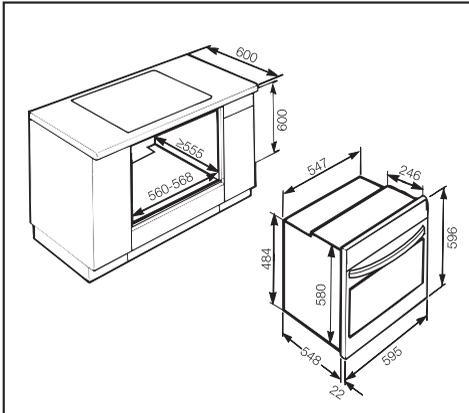


- Das Kochfeld mit beiden Händen gleichmäßig nach unten drücken, bis es spürbar einrastet.
- Prüfen, ob das Kochfeld dicht aufliegt.

Der Ausbau des Kochfeldes kann nur mit einem Spezialwerkzeug vorgenommen werden.

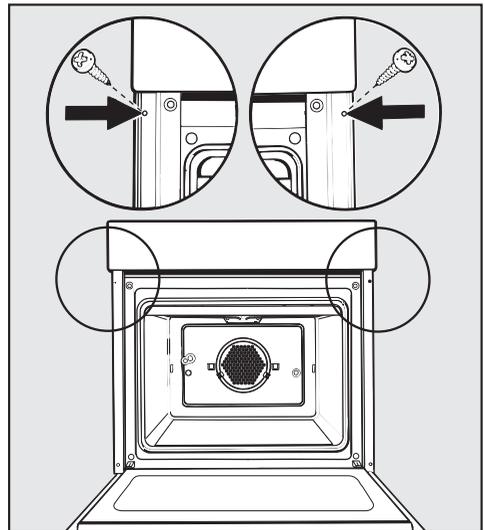
Herd einbauen

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten am Umbauschrank. Diese Leisten behindern die Kühlluftzufuhr für das Gerät!



Die Netzanschlussdose spannungslos machen. Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Herd!

- Den Herd elektrisch anschließen.
- Den Herd vor den Unterschrank stellen.
- Den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes stecken.

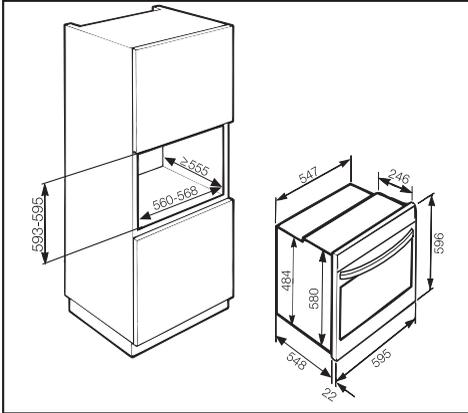


- Den Herd in den Unterschrank schieben und ausrichten.
- Die Gerätetür öffnen, und den Herd mit 2 Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes befestigen.

Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

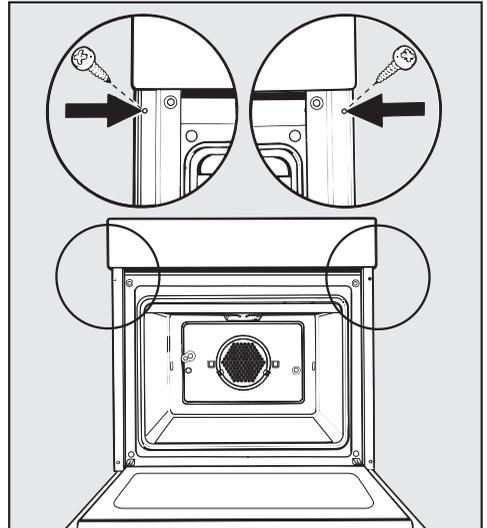
Backofen einbauen

Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten am Umbauschrank. Diese Leisten behindern die Kühlluftzufuhr für das Gerät!



Die Netzanschlussdose spannungslos machen.

- Den Backofen elektrisch anschließen.
- Das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank stellen und ausrichten.



- Die Gerätetür öffnen, und den Backofen mit 2 Schrauben an die Seitenwände des Schrankes schrauben.

Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Deutschland:

Miele & Cie. KG
D-33325 Gütersloh
Telefon (0 52 41) 89-0
Telefax (0 52 41) 89-20 90
Miele im Internet: www.miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
A-5071 Wals bei Salzburg
Telefon (06 62) 85 84-0
Telefax (06 62) 85 84-219
Miele im Internet: www.miele.at
email: info@miele.at

Luxemburg:

Miele s.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Boîte Postale 1011
L-1010 Luxembourg/Gasperich
Téléphone 49711-29
Téléfax 49711-39
Internet: www.miele.lu



Bei Produktfragen zu
unseren Haushaltsgeräten:

D Deutschland

0180-52 52 100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr *€ 0,12 pro Minute

A Österreich

050 800 800**

Mo-Fr 8 - 18 Uhr **österreichweit
zum Ortstarif

L Luxemburg

00352-4 97 11-28/29

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13-16 Uhr