

Gebrauchsanweisung



Combi-Herde und Combi-Backöfen

H 4120, H 4220,
H 4130, H 4230,
H 4140, H 4240,
H 4150, H 4250,
H 4160, H 4260

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



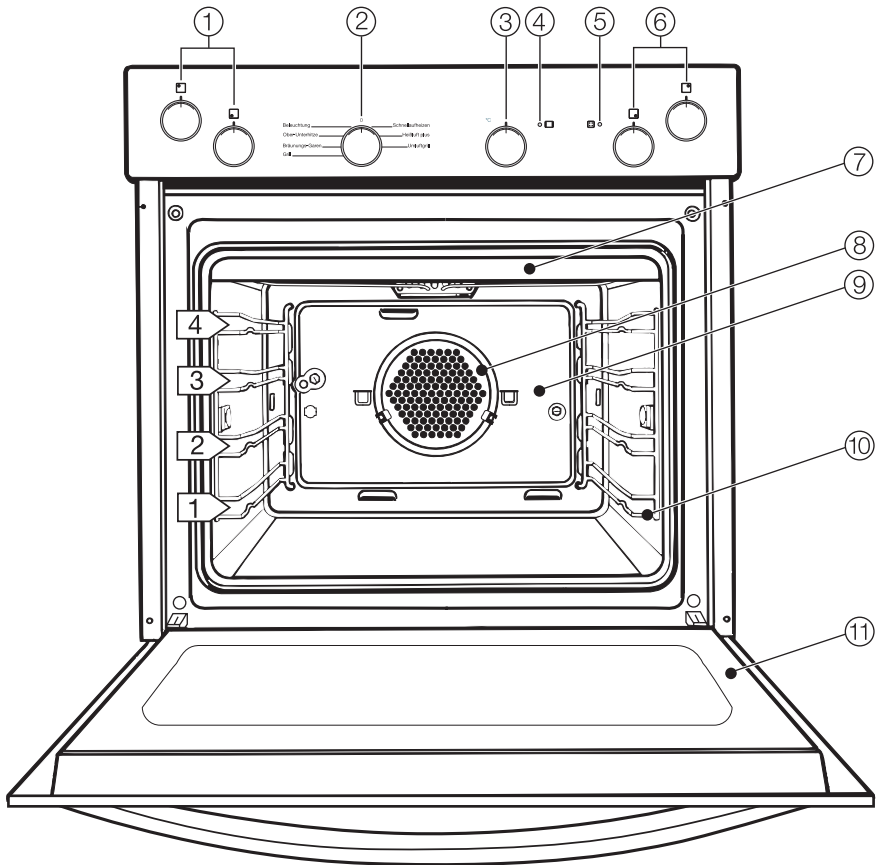
Inhalt

Gerätebeschreibung	4
Ausstattung	8
Zubehör	9
Kochfeld	10
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	11
Sicherheitshinweise und Warnungen	12
Gerät in Betrieb nehmen	17
Tageszeit erstmalig eingeben	17
Gerät reinigen und erstes Aufheizen	18
Beheizungssysteme im Backofen	19
Backofen bedienen	20
Bedienelemente	20
Betriebsartenwähler	20
Temperaturwähler	21
Backofen benutzen	21
Betriebsart Schnellaufheizen nutzen	22
Backofen vorheizen	22
Fertiggerichte garen	22
Zeitschaltuhr	23
Bedienelemente	23
Tasten  ,  und 	23
Display und Dreieck  im Display	23
Tageszeit eingeben	24
Kurzzeitwecker	25
Kurzzeit eingeben	25
Kurzzeit löschen	25
Garzeiten eingeben	26
Garvorgang automatisch ausschalten	26
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten	27
Ende eines Garvorganges	28
Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern	28
Garzeiten löschen	28
Geräteeinstellungen ändern 	29
Tageszeitanzeige (<i>P 1</i>)	29
Signalton (<i>P 2</i>)	30
Backen	31
Backtabelle	34



Braten	36
Brattabelle	38
Grillen	39
Grilltabelle	41
Einkochen	42
Auftauen	43
Garen	44
Garen von Fertiggerichten	44
Beispiele für Fertiggerichte	45
Bräunungs-Garen	45
Prüfgerichte/Energie-Effizienzklasse	46
Reinigung und Pflege	47
Gerätefront, Bedienelemente	47
Zubehör	49
Backblech, Fettpfanne	49
Rost, Aufnahmegitter	49
Fettfilter	49
Garraum	49
PerfectClean-veredeltes Email	50
Katalytisches Email	52
Gerätetür abnehmen	53
Gerätetür auseinander bauen	54
Gerätetür einsetzen	56
Aufnahmegitter herausnehmen	57
Rückwand und Deckenblech herausnehmen	58
Störungen - Was tun?	59
Kundendienst	62
Nachkaufbares Zubehör	63
Elektroanschluss	66
Herd einbauen	68
Backofen einbauen	69

Gerätebeschreibung

H 4120 E, H 4220 E, H 4130 E, H 4230 E



Bedienblende

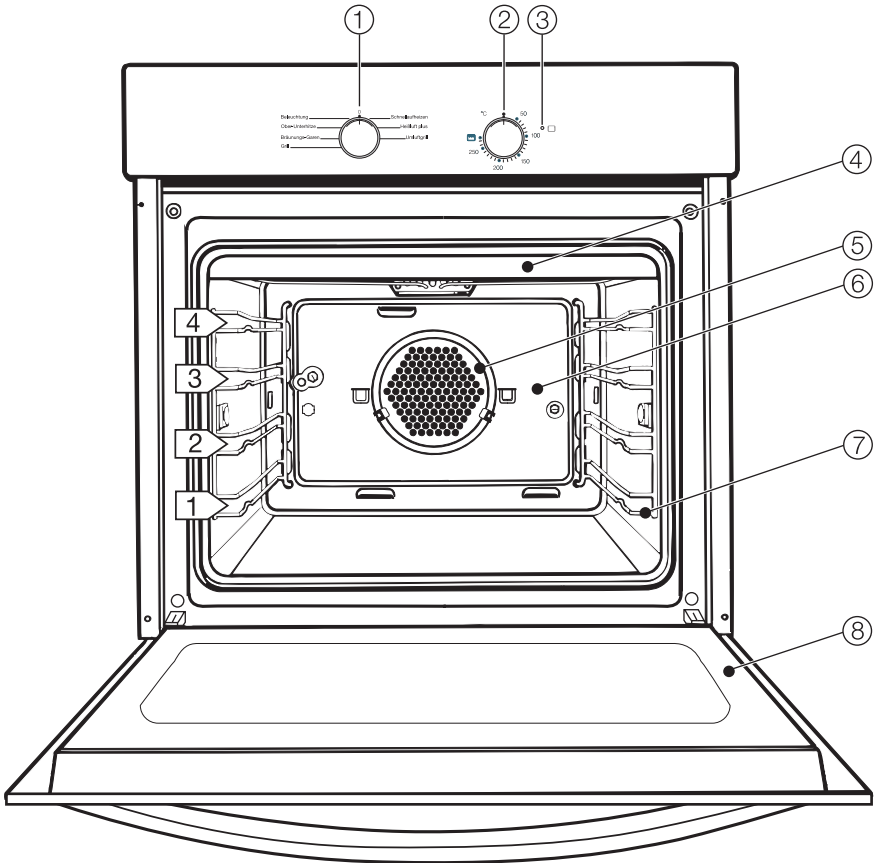
- ① Kochzonenknebel links hinten und vorn *
- ② Betriebsartenwähler *
- ③ Temperaturwähler *
- ④ Temperaturkontrolle 
- ⑤ Kontrollleuchte für die Kochzonen 
- ⑥ Kochzonenknebel rechts vorn und hinten *

Garraum


- ⑦ Oberhitze-/Grillheizkörper mit katalytisch emailliertem Deckenblech
- ⑧ Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑨ Katalytisch emaillierte Rückwand
- ⑩ Aufnahmegitter mit vier Einschubebenen
- ⑪ Gerätetür

* je nach Modell in Nullstellung versenkbar

H 4120 B, H 4220 B, H 4130 B, H 4230 B



Bedienblende

- ① Betriebsartenwähler *
- ② Temperaturwähler *
- ③ Temperaturkontrolle 

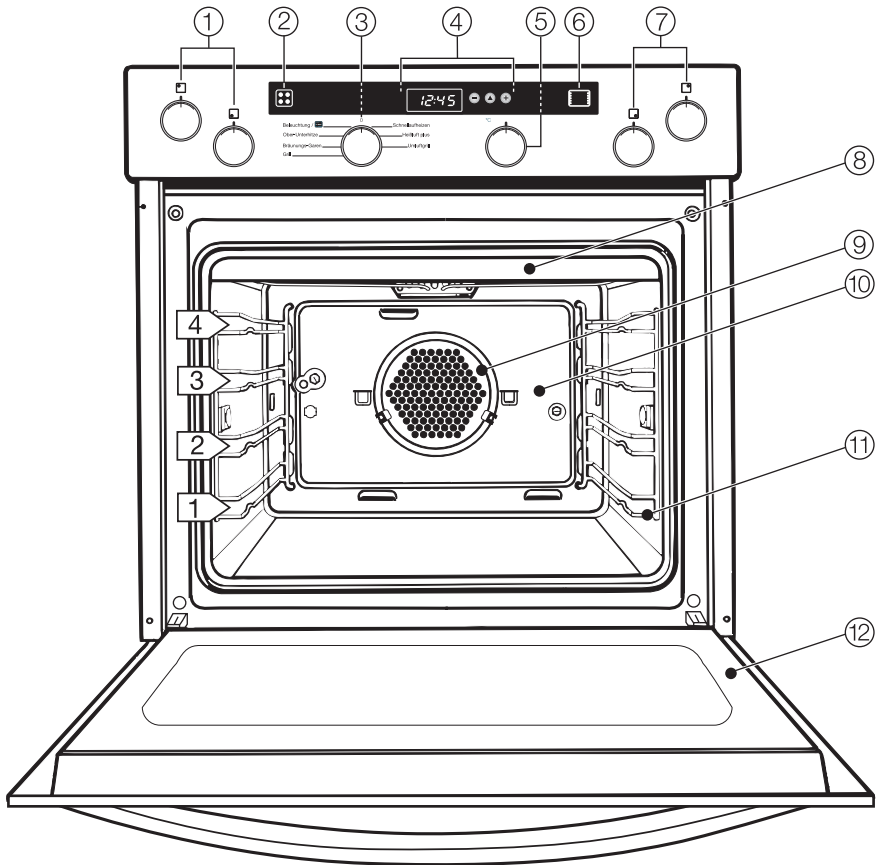
Garraum

- ④ Oberhitze-/Grillheizkörper mit katalytisch emailliertem Deckenblech
- ⑤ Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑥ Katalytisch emaillierte Rückwand
- ⑦ Aufnahmegitter mit vier Einschubebenen
- ⑧ Gerätetür

* je nach Modell in Nullstellung versenkbar

Gerätebeschreibung

H 4140 E, H 4240 E, H 4150 E, H 4250 E, H 4160 E KAT, H 4260 E KAT



Bedienblende

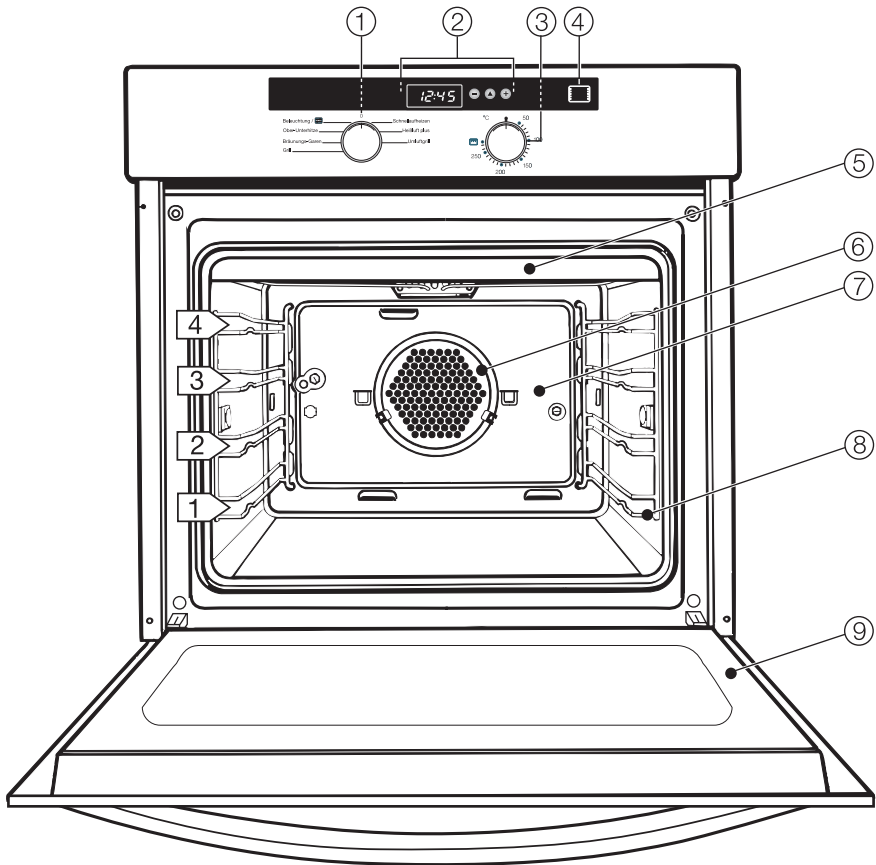
- ① Kochzonenknebel links hinten und vorn *
- ② Kontrollleuchte für die Kochzonen
- ③ Betriebsartenwähler *
- ④ Zeitschaltuhr mit Tasten - , ▲ und +
- ⑤ Temperaturwähler *
- ⑥ Temperaturkontrolle
- ⑦ Kochzonenknebel rechts vorn und hinten *

Garraum


- ⑧ Oberhitze-/Grillheizkörper mit katalytisch emailliertem Deckenblech
- ⑨ Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑩ Katalytisch emaillierte Rückwand
- ⑪ Aufnahmegitter mit vier Einschubebenen
- ⑫ Gerätetür

* je nach Modell in Nullstellung versenkbar

H 4140 B, H 4240 B, H 4150 B, H 4250 B, H 4160 B KAT, H 4260 B KAT



Bedienblende

- ① Betriebsartenwähler *
- ② Zeitschaltuhr mit Tasten \ominus , \blacktriangle und \oplus
- ③ Temperaturwähler *
- ④ Temperaturkontrolle 

Garraum

- ⑤ Oberhitze-/Grillheizkörper mit katalytisch emailliertem Deckenblech
- ⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse
- ⑦ Katalytisch emaillierte Rückwand
- ⑧ Aufnahmegitter mit vier Einschubebenen
- ⑨ Gerätetür

* je nach Modell in Nullstellung versenkbar

Gerätebeschreibung

Ausstattung

Backofensteuerung

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

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr ermöglicht sie darüber hinaus auch

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

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 selbsttätig von Öl- und Fettspritzern reinigt.

Die Reinigung dieser Garraumbereiche wird dadurch erleichtert.

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

Versenkbare Bedienelemente

Je nach Modell sind alle Bedienelemente versenkbar.

Durch Drücken werden sie herausgeholt oder versenkt.

Achten Sie darauf, dass Sie die Bedienelemente nur in Nullstellung versenken. Sie werden sonst beschädigt!

Garraumbelichtung

Je nach Modell ist die Beleuchtung oben in der Garraumdecke oder in der rechten Seitenwand eingebaut.

Katalysator

Bei den Modellen H 4160 und H 4260 ist ein Katalysator in das Wrasenkühlsystem des Backofens eingebaut.

Er filtert das Fett aus dem austretenden Wrasen, und Speisengerüche werden gemindert.

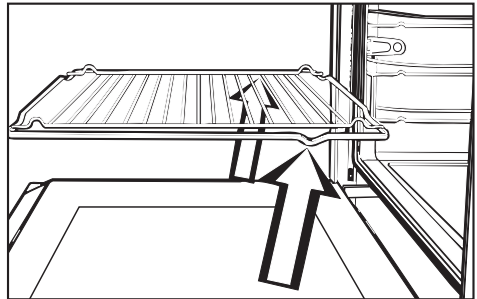
Zubehör

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.

Backblech, Fettpfanne und Rost

Backblech, Fettpfanne und Rost sind mit einer Ausziehsicherung versehen, die verhindert, dass sie ganz herausrutschen, wenn sie nur teilweise herausgezogen werden sollen.



Achten Sie beim Einschieben darauf, dass sich die Ausziehsicherung hinten befindet.

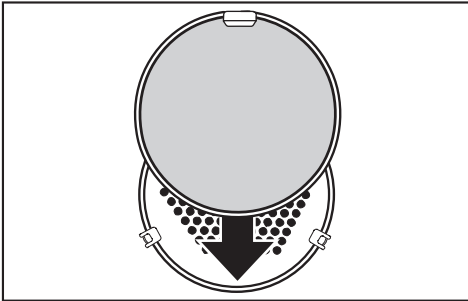
Nur durch Anheben können Sie Backblech, Fettpfanne und Rost aus dem Garraum nehmen.

Gerätebeschreibung

Fettfilter

Der Fettfilter muss vor der Ansaugöffnung des Gebläses angebracht werden:

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



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

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

Kochfeld

Die Bedienung und den Einbau entnehmen Sie bitte der separaten Gebrauchsanweisung für das Kochfeld.

Entsorgung der Transportverpackung

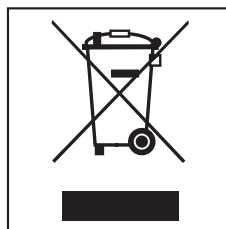
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

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



Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird. Hierüber informiert Sie diese Gebrauchsanweisung im Kapitel "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.

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

Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.

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

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 Ihre Elektro-Fachkraft.

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ 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.

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

■ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller geschulte Fachkraft installiert werden.

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

- die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,
 - die 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 / Fachkräften durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

Gebrauch

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
Im Kochzonen- und 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ 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!

■ 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 Gerätetür 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.

Darüber hinaus können sich Wrasen im Katalysator (falls vorhanden) absetzen, wodurch es bei der nächsten Nutzung zur Geruchsbelästigung kommen kann.

■ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ 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.

■ Legen Sie niemals bei Ober-Unterhitze  / Bräunungs-Garen  / Schnellaufheizung  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 Brätergebnisse erheblich.

Gleichzeitig kann auch das Gerät beschädigt werden (z. B. durch Wärmestau).

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.

■ 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 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 Min.) abgetötet. Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt wird, wählen Sie eine etwas längere Zeit.

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

■ 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 Dampf-Reinigungsgerät. 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 einer Fachkraft aus der Netzanschlussdose 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.

Je nach Modell sind bei Auslieferung die Bedienelemente versenkt. Sie müssen erst herausgedrückt werden, bevor Sie das Gerät benutzen können.



Tageszeit erstmalig eingeben

Bei **Geräten mit Zeitschaltuhr** müssen Sie zuerst die Tageszeit eingeben, bevor Sie den Backofen nutzen können.

Die Tageszeit kann nur eingegeben werden, wenn der Betriebsartenwähler in Position "0" steht.

Im Display

- leuchtet das Symbol ⌚ (Tageszeit),
- blinken "12:00" und das Dreieck ▲ unter dem Symbol ⌚.

- Mit der Taste ⊕ oder ⊖ zuerst die Stunden eingeben.

- Die Taste ▲ drücken.

Die Stunden werden bestätigt, die Minuten blinken.

- Mit der Taste ⊕ oder ⊖ nun die Minuten eingeben.

- Die Taste ▲ drücken.

Die Minuten werden bestätigt.

Nach beendeter Eingabe läuft die Tageszeit ab; der Doppelpunkt blinkt.

Gerät in Betrieb nehmen

Gerät reinigen und erstes Aufheizen


Entfernen Sie

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

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

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollten Sie

- das **Zubehör** aus dem Garraum nehmen und spülen.
- das **Gerät einmal leer aufheizen**, damit unangenehme Gerüche, die beim ersten Aufheizen entstehen können, schneller verschwinden.

- Bevor Sie das Gerät aufheizen, säubern Sie den Garraum am Besten mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Drücken Sie Betriebsarten- und Temperaturwähler heraus.
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Schnellaufheizen .
- Stellen Sie mit dem Temperaturwähler die höchste Temperatur ein.

Heizen Sie den leeren Backofen mindestens eine Stunde.

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

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

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

Bei **Geräten mit Zeitschaltuhr** können Sie den Aufheizvorgang auch automatisch ausschalten lassen, siehe gleichnamiges Kapitel.

Heißluft plus

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.

Ausnahmen:

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

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

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

Schnellaufheizen

In dieser Betriebsart werden Grill- und Unterhitzeheizkörper und das Gebläse gleichzeitig eingeschaltet, um das Gerät möglichst rasch auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Sobald die Temperaturkontrolle erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Der Betriebsartenwähler muss dann auf die gewünschte Betriebsart gedreht werden.

Ober-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 und Filet.

Bräunungs-Garen

Beim Bräunungsgaren sind Grill- und Unterhitzeheizkörper in Betrieb.

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

Grill

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

Umluftgrill

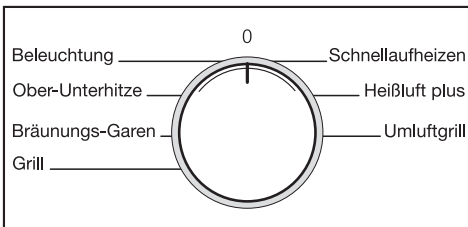
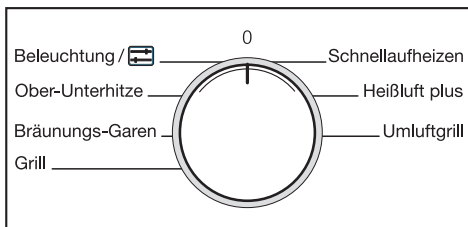
Beim Umluftgrill verteilt das Gebläse an der Rückwand die Hitze des Grillheizkörpers auf das gesamte Grillgut. Die Temperatureinstellung ist niedriger als beim herkömmlichen Grillen.

Backofen bedienen

Bedienelemente

Die Bedienelemente des Backofens sind der Betriebsartenwähler und der Temperaturwähler.











Betriebsartenwähler



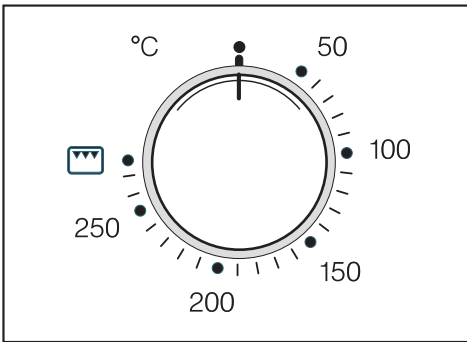
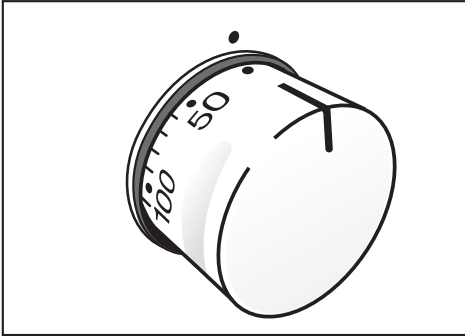
Mit dem Betriebsartenwähler wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

Sie können ihn **rechts- oder links herum** drehen.

Die Drehung um 360° ist nicht möglich; der Betriebsartenwähler wird zerstört.

- Beleuchtung  
Zum separaten Einschalten der Garraumbeleuchtung.
Je nach Modell können in dieser Wählerstellung auch die Geräteeinstellungen geändert werden, siehe gleichnamiges Kapitel.
- Ober-Unterhitze 
Zum Backen / Braten von traditionellen Rezepten, Soufflé.
- Bräunungs-Garen 
Zum Garen von Speisen, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen, z. B. Aufläufe, Gratins
- 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 plus  
Zum gleichzeitigen Backen / Garen auf mehreren Ebenen.
- Umluftgrill  
Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Rollbraten, Geflügel.
Zum Grillen die Gerätetür schließen!

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 **Temperaturkontrolle** . 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

- Das Gargut in den Backofen geben.
- Den Betriebsartenwähler auf die Betriebsart drehen.

Die Garraumbeleuchtung geht an.

- Mit dem Temperaturwähler die erforderliche Temperatur einstellen.

Die Backofenbeheizung startet und das Kühlgebläse wird eingeschaltet.

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

Das Kühlgebläse bleibt 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.

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie Garvorgänge auch automatisch aus oder ein- und ausschalten lassen, siehe gleichnamige Kapitel.

Backofen bedienen

Betriebsart Schnellaufheizen nutzen

Die Betriebsart Schnellaufheizen  können Sie nutzen, um

- den Backofen vorzuheizen.
- 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 plus**  zum


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

Bei **Ober-Unterhitze**  zum

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

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:

- Betriebsart Schnellaufheizen  wählen.
- Mit dem Temperaturwähler die erforderliche Temperatur einstellen.

Die Backofenbeheizung startet.

- Nachdem die Temperaturkontrolle  zum ersten Mal erloschen ist, die gewünschte Betriebsart wählen, und das Gargut in den Backofen geben.

Fertiggerichte garen

Die Betriebsart Schnellaufheizen  ist auch für das Garen von Fertiggerichten geeignet, siehe gleichnamiges Kapitel.

Das Umschalten auf eine andere Betriebsart entfällt dabei.

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

Je nach Modell ist Ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet.

Die Zeitschaltuhr kann

- die Tageszeit anzeigen.
- als Kurzzeitwecker genutzt werden.
- Garvorgänge automatisch aus- oder ein- und ausschalten.

Bedienelemente

Die Bedienung der Zeitschaltuhr erfolgt über

- die **Tasten** ▲, ⊕ und ⊖ sowie
- das **Display**.

Tasten ▲, ⊕ und ⊖

Mit der **Taste** ▲ wählen Sie die Symbole der Zeiteinstellungen aus, die Sie ändern oder eingeben können.

▲ Kurzzeit

⊖ Tageszeit

↔ Dauer eines Garvorganges

→ Ende eines Garvorganges

Mit der **Taste** ⊖ verringern Sie die Zeiten.

Mit der **Taste** ⊕ erhöhen Sie die Zeiten.

Die Eingaben werden im **Display** dargestellt.

Display und Dreieck ▲ im Display



Wird die Taste ▲ betätigt, so leuchten im Display die **Symbole der Zeiten** auf, die Sie eingeben können.

Drücken Sie Taste ▲ so oft, bis das Dreieck ▲ im Display unter dem gewünschten Symbol steht.

Je nachdem unter welchem Symbol das Dreieck ▲ steht, sehen Sie im Display

- die Tageszeit ⊖,
- eine eingegebene Kurzzeit ▲,
- die Dauer ↔ eines Garvorganges,
- das Ende → eines Garvorganges.

Wenn das **Dreieck** ▲ unter einem Symbol

- **blinkt**, kann die Zeit eingegeben oder geändert werden.
- **leuchtet**, wird die Zeit zwar angezeigt, ist aber nicht veränderbar.

Zeitschaltuhr

Solange das Dreieck ▲ blinkt, sofort mit der Taste ⊖ oder ⊕ die gewählte Einstellung ändern:

- Mit der **Taste ⊕** wird der Wert erhöht.
- Mit der **Taste ⊖** wird der Wert verringert.

Das Dreieck ▲ blinkt für ca. 5 Sekunden.
Nur solange es blinkt, kann die Einstellung mit den Tasten ⊖ oder ⊕ geändert werden.
Ist dieser Eingabezeitraum verstrichen, müssen Sie das gewünschte Symbol erneut mit der Taste ▲ aufrufen.

Zeiten ändern sich mit jedem Druck auf die Tasten ⊖ oder ⊕ minutenweise.

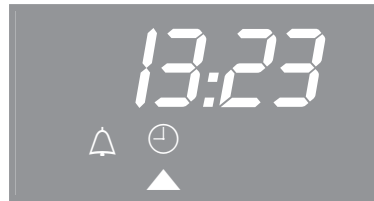
Halten Sie die Tasten länger gedrückt, wird der Ablauf in der Anzeige beschleunigt.

Tageszeit eingeben

Nach dem Anschließen des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt im Display "12:00".

Die Tageszeit kann nur eingegeben werden, wenn der Betriebsartenwähler auf "0" steht.

- Den Betriebsartenwähler auf "0" drehen.



- Die Taste ▲ so oft drücken, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol ⊕ steht.
- Solange das Dreieck ▲ blinkt, mit der Taste ⊖ oder ⊕ die Stunden eingeben und mit der Taste ▲ bestätigen.

Die Minuten und das Dreieck ▲ blinken.

- Jetzt mit der Taste ⊖ oder ⊕ die Minuten eingeben und mit der Taste ▲ bestätigen.

Sobald das Symbol ⊕ erlischt, wurde die Zeiteingabe übernommen; der Doppelpunkt blinkt.

Kurzzeitwecker

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

Sie können maximal eine Kurzzeit von 12 Stunden eingeben.

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

Kurzzeit eingeben



- Mit der Taste \odot das Symbol \triangle (Kurzzeit) aufrufen.

Im Display erscheint "0:00".

- Solange das Dreieck \blacktriangle blinkt, die gewünschte Zeit mit der Taste \oplus in Stunden:Minuten eingeben.

Die Kurzzeit läuft minutenweise ab. Die letzte Minute wird in Sekundenschritten angezeigt.

Das Symbol \triangle leuchtet und erinnert an die eingegebene Kurzzeit.

Steht das Dreieck \blacktriangle unter dem Symbol \triangle , kann die ablaufende Kurzzeit im Display verfolgt werden.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt für ca. 1 Minute das Symbol \triangle .
- leuchtet für ca. 1 Minute "0:00".
- ertönt fünfmal ein akustisches Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe "Geräteeinstellungen ändern \square ").

Kurzzeit löschen

- Mit der Taste \odot das Symbol \triangle aufrufen. Das Dreieck \blacktriangle unter dem Symbol muss blinken.
- Mit der Taste \ominus die eingegebene Kurzzeit auf "0:00" stellen.

Zeitschaltuhr

Garzeiten eingeben

Neben der einfachen Nutzung des Gerätes können Sie **bei Geräten mit Zeitschaltuhr** auch Garzeiten eingeben. Garvorgänge können automatisch ausgeschaltet oder ein- und ausgeschaltet werden.

Durch Auswahl des Symbols und Eingabe einer Zeit kann der Ablauf eines Garvorganges festgelegt werden.

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

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

Garvorgang automatisch ausschalten

Sie können eine Garzeit von maximal 12 Stunden eingeben.




Wenn Sie eine Garzeit eingeben, schaltet sich der Backofen automatisch nach Ablauf der eingegebenen Zeit aus.

Hierzu:



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

Garraumbeleuchtung und Beheizung werden eingeschaltet.



Die Taste  so oft drücken, bis das Dreieck  unter dem Symbol  (Dauer) steht.

Im Display erscheint "0:00".

- Solange das Dreieck  blinkt, die Dauer mit der Taste  in Stunden:Minuten eingeben.

Wird kein anderes Symbol aufgerufen, kann der Ablauf der Dauer verfolgt werden.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Um einen Garvorgang automatisch ein- und auszuschalten, müssen Sie die Dauer und das Ende eingeben.

Hierzu ein Beispiel:

Die aktuelle Tageszeit ist 10:45 Uhr; ein Braten mit einer Garzeit von 90 Min. soll um 13:30 Uhr fertig sein.

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

Garraumbeleuchtung und Beheizung werden eingeschaltet.

Nun zuerst die **Dauer eingeben**:



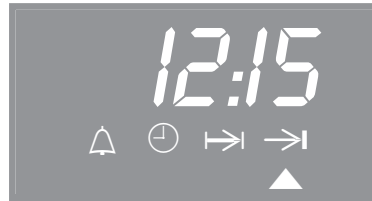
- Die Taste \oplus so oft drücken, bis das Dreieck \blacktriangle unter dem Symbol $\rightarrow|$ (Dauer) steht.

Im Display erscheint "0:00".



- Solange das Dreieck \blacktriangle blinkt, die Dauer mit der Taste \oplus in Stunden:Minuten (1:30) eingeben.

Nun das **Ende verschieben**:



- Die Taste \oplus so oft drücken, bis das Dreieck \blacktriangle unter dem Symbol $\rightarrow|$ (Ende) steht.

In der Anzeige erscheint die Tageszeit plus der eingegebenen Dauer (10:45 + 1:30 = 12:15 Uhr).



- Das Ende mit der Taste \oplus auf den gewünschten Zeitpunkt (13:30 Uhr) verschieben.

Sobald das Dreieck \blacktriangle erlischt, schalten sich Garraumbeleuchtung und Beheizung aus.



Im Display wird das Ende angezeigt, solange Sie nicht das Dreieck unter ein anderes Symbol verschieben.

Sobald der Startzeitpunkt (13:30 - 1:30 = 12:00 Uhr) erreicht ist, schalten sich Garraumbeleuchtung und Beheizung ein.

Zeitschaltuhr

Ende eines Garvorganges

Nach Ablauf der Dauer

- schaltet sich die Beheizung automatisch aus.
 - bleibt das Kühlgebläse in Betrieb.
 - blinkt das Symbol .
 - ertönt fünfmal ein akustisches Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe "Geräteeinstellungen ändern ").
- Betriebsarten- und Temperaturwähler auf "0" drehen.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

- Das Gargut aus dem Backofen nehmen.

Wird der Betriebsartenwähler nicht betätigt, so erinnert alle fünf Minuten ein Signalton (falls eingeschaltet) an den abgelaufenen Vorgang.

Dieses **Erinnerungsprogramm** dauert bis zu 30 Minuten.

Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern

Zeiten, die für einen Garvorgang eingegeben wurden, können Sie jederzeit überprüfen oder ändern, indem Sie das entsprechende Symbol aufrufen.

Überprüfen

- Das Symbol der zu überprüfenden Zeit aufrufen.



Die verbleibende Kurzzeit wird angezeigt.



Die Tageszeit wird angezeigt.





Die eingegebene Dauer oder die restliche Zeit eines ablaufenden Vorganges wird angezeigt.



Das Ende des Garvorganges wird angezeigt.

Ändern

- Das Symbol der zu ändernden Zeit aufrufen.
- Mit der Taste  oder  die Zeit ändern.

Garzeiten löschen

- Den Betriebsartenwähler auf "0" drehen.

Bei einem Stromausfall werden alle Eingaben gelöscht.

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie zwei Geräteeinstellungen individuell ändern:

- die Tageszeitanzeige,
- den Signalton.

Die Einstellungen bleiben nach einem Stromausfall erhalten.



Tageszeitanzeige (P I)

Die Tageszeitanzeige können Sie ein- oder ausschalten.

Bei ausgeschalteter Tageszeitanzeige erscheint das Display dunkel, wenn der Betriebsartenwähler auf Position "0" steht. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab.

Bei Drehung des Betriebsartenwählers auf eine Betriebsart wird sie angezeigt.

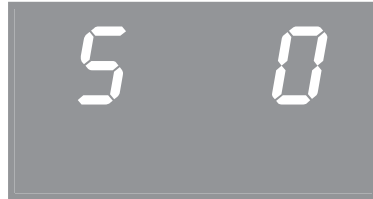
Um die Einstellung zu ändern:

- Den Betriebsartenwähler auf Position "Beleuchtung  /  drücken.





Im Display erscheint "P I".

- Die Taste  drücken.



Im Display erscheint

- "5 0", wenn die **Tageszeitanzeige ausgeschaltet** ist.
- "5 I", wenn die **Tageszeitanzeige eingeschaltet** ist.

- Mit der Taste  oder  können Sie zwischen den Einstellungen "I" und "0" wählen.

- Die Taste  drücken.

Die Eingabe wird bestätigt.



Je nach Einstellung wird bei Drehung des Betriebsartenwählers auf "0" die Tageszeit im Display angezeigt oder das Display bleibt dunkel.

Geräteeinstellungen ändern



Signalton (P 2)

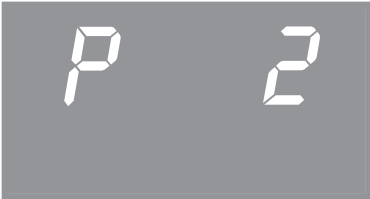
Sie können zwischen drei Signaltönen wählen oder den Signalton ganz ausschalten.

Um die Einstellung zu ändern:

- Den Betriebsartenwähler auf Position "Beleuchtung  /  drücken.

Im Display erscheint "P 1".

- Die Taste  oder  drücken.



Im Display erscheint "P 2".

- Die Taste  drücken.



Im Display erscheint

- "S 0", wenn der **Signalton ausgeschaltet** ist.
- "S 1", "S 2" oder "S 3", wenn ein **Signalton eingeschaltet** ist.

- Mit der Taste  oder  können Sie zwischen den Einstellungen wählen.



Gleichzeitig sind dabei die entsprechenden Signaltöne zu hören.

- Die Taste  drücken.

Die Eingabe wird bestätigt.

Je nach Einstellung ist nach Ablauf einer eingegebenen Garzeit oder Kurzzeit kein Signalton oder der gewählte Signalton zu hören.

Zum Backen empfehlen wir:

- Heißluft plus 
- Ober-Unterhitze 

Backform

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

Heißluft plus

Sie können jede Backform aus temperaturbeständigem Material einsetzen.

Ober-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 plus

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


1 Blech = Einschubebene 1

2 Bleche = Einschubebene 1 + 3

3 Bleche = Einschubebene 1, 2 + 4

Backen Sie nicht gleichzeitig mehr als zwei Bleche mit feuchtem 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-Unterhitze . Beachten Sie die Angaben in der Backtabelle.

Backen

Ober-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.

Hinweis zu Rezeptangaben älterer Kochbücher oder Rezepthefte

Eine geänderte Vorschriftenlage (die deutsche Norm DIN 44547 wurde durch die europäische Norm EN 60350 ersetzt) hat dazu geführt, dass die Temperatureinstellungen an den Geräten geringfügig geändert werden mussten.

Verwenden Sie ältere Kochbücher oder Rezepthefte, so stellen Sie zur optimalen Nutzung Ihres Gerätes beim Garen mit Ober-Unterhitze die Temperaturen 10° niedriger ein als im Rezept angegeben.

Die Garzeiten ändern sich nicht.

Tipps zum Backen

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

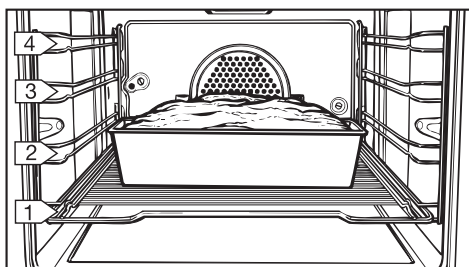
Backblech und Fettpfanne müssen aufgrund der Antihafteigenschaften ihrer PerfectClean-veredelten Oberfläche vor dem Backen **nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden**.

Zubereitetes Backgut lässt sich leicht ablösen.

Backpapier ist nur erforderlich bei

- **Laugengebäck** (z. B. Brezel, Stangen), da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean-veredelte Oberfläche beschädigen kann.
- **Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben**, wie z. B. Biskuit, Baiser oder Makronen.

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



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. Setzen Sie Kuchen in Formen immer in Einschubebene 1.

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, Krokette**n 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 Backtemperaturen ein, die auf der Verpackung angegeben sind. Wenden Sie das Gargut mehrfach.


Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches 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 und unter ungünstigen Umständen ist das Backgut auch 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 plus 		
	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit in Min.
Rührteig			
Sandkuchen, Rehrücken	150 – 170	1	60 – 70
Napfkuchen	150 – 170	1	65 – 80
Rührkuchen (Blech) ¹⁾	150 – 170	1	25 – 40
Marmor-, Nusskuchen (Form)	150 – 170	1	60 – 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, 3 ⁴⁾	20 – 25
Biskuitteig ^{1) 3)}			
Torte (3 bis 6 Eier) ^{1) 3)}	160 – 180	1	25 – 35
Tortenboden (2 Eier) ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
Rolle ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
Knetteig			
Tortenboden	150 – 170	1	20 – 25
Streuselkuchen	150 – 170	1	45 – 55
Kleingebäck ^{1) 3)} (Plätzchen)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	15 – 25
Quarktorte	150 – 170	1	70 – 90
Apfeltorte, gedeckt ¹⁾	150 – 170	1	50 – 70
Aprikosentorte mit Guss ¹⁾	150 – 170	1	55 – 75
Wähe ²⁾	190 – 210	1	25 – 35
Hefeteig / Quark-Öl-Teig			
Hefeteig aufgehen lassen	30 – 50	Garraumboden ⁵⁾	15 – 30
Gugelhupf	150 – 170	1	50 – 60
Streuselkuchen	150 – 170	1	35 – 45
Obstkuchen (Blech)	160 – 180	1	40 – 50
Weißbrot	160 – 180	1	40 – 50
Vollkornbrot ²⁾	170 – 190	1	50 – 60
Pizza (Blech) ^{1) 3)}	170 – 190	1	35 – 45
Zwiebelkuchen ¹⁾	170 – 190	1	35 – 45
Apfeltaschen	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	25 – 30
Brandteig ^{1) 3)} , Windbeutel	160 – 180	1, 3 ⁴⁾	30 – 40
Blätterteig ¹⁾	170 – 190	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Eiweißgebäck ¹⁾ , Makronen	120 – 140	1, 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-Unterhitze  vorheizen.
- 2) Backofen bei Heißluft plus  und Ober-Unterhitze  vorheizen.
- 3) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen  einsetzen.
- 4) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 5) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.


Backtabelle

Ober-Unterhitze 		
Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit in Min.
150 – 170	1	60 – 70
170 – 190	1	65 – 80
170 – 190	2	25 – 40
150 – 170	1	60 – 80
170 – 190	2	45 – 50
170 – 190	2	35 – 45
160 – 180	1	55 – 65
170 – 190	1	20 – 25
170 – 190	2	12 – 20
170 – 190	1	20 – 35
170 – 190	1	15 – 20
180 – 200	2	12 – 16
170 – 190	2	15 – 20
170 – 190	2	45 – 55
170 – 190	2	10 – 20
170 – 190	1	70 – 90
170 – 190	1	45 – 65
170 – 190	1	55 – 75
220 – 240	1	25 – 35
30 – 50	Garraumboden ⁵⁾	15 – 30
160 – 180	1	50 – 60
170 – 190	2	35 – 45
180 – 200	2	40 – 50
180 – 200	1	40 – 50
190 – 210	2	50 – 60
190 – 210	1	30 – 40
180 – 200	1	25 – 35
160 – 180	2	25 – 30
180 – 200	2	25 – 35
190 – 210	2	15 – 25
120 – 140	2	25 – 50

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

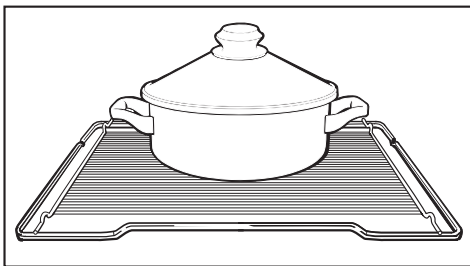
Braten

Zum Braten empfehlen wir Heißluft plus .

Sie können aber auch mit der Betriebsart Ober-Unterhitze  arbeiten.

Heißluft plus :

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, Bratschlauch/-beutel, 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-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 plus**  genügt eine um ca. 40 °C niedrigere Brattemperatur als bei Ober-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.

Hinweis zu Rezeptangaben älterer Kochbücher oder Rezepthefte

Eine geänderte Vorschriftenlage (die deutsche Norm DIN 44547 wurde durch die europäische Norm EN 60350 ersetzt) hat dazu geführt, dass die Temperatureinstellungen an den Geräten geringfügig geändert werden mussten.

Verwenden Sie ältere Kochbücher oder Rezepthefte, so stellen Sie zur optimalen Nutzung Ihres Gerätes beim Garen mit Ober-Unterhitze die Temperaturen 10° niedriger ein als im Rezept angegeben.

Die Garzeiten ändern sich nicht.

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. 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 plus  1)		Ober-Unterhitze  5)	
		Temperatur in °C 2)	Zeit in Min.	Temperatur in °C 2)	Zeit in Min.
Rinderbraten, ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Rinderfilet oder Roastbeef, ca. 1 kg 3)	1	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Wildbraten, ca. 1 kg	1 4)	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120
Schweinebraten oder Nacken, ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg	1	150 – 170	160 – 180	180 – 200	120 – 150
Kasseler, ca. 1 kg	1	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70
Hackbraten, ca. 1 kg	1	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	1 4)	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Lammkeule, ca. 1,5 kg	1	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120
Lammrücken, ca. 1,5 kg 3)	1	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Geflügel, 0,8 – 1 kg	1 4)	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Geflügel, ca. 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg	1	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130
Geflügel, ca. 4 kg	1	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg	1 4)	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

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

- 1) Fettfilter einsetzen.
 - 2) Temperaturangabe für die Zubereitung im geschlossenen Brattopf.
Wird der Braten auf dem Rost zubereitet, die Temperatur 20 °C niedriger einstellen.
 - 3) Backofen vorheizen.
 - 4) Einschubebene 2 bei Ober-Unterhitze .
 - 5) Zum Braten empfehlen wir Heißluft plus .
- Sie können aber auch mit der Betriebsart Ober-Unterhitze  arbeiten.

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. Die Bedienelemente werden heiß und es besteht Verbrennungsgefahr.

Betriebsarten

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken.

Umluftgrill

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

Setzen Sie zum Umluftgrillen den Fettfilter ein.

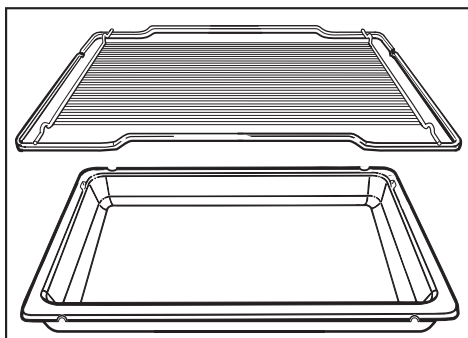
Grillgut vorbereiten

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 Fischescheiben säubern, salzen und mit Zitrone beträufeln.

Grillen auf dem Rost



- Den Rost auf die Fettpfanne legen.
- Das Grillgut auflegen.
- Betriebsart und Temperatur wählen.
- Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Gerätetür vorheizen.
- Das Grillgut in den Backofen geben, und die Gerätetür schließen.
Flaches Grillgut =
Einschubebene 3 oder 4
Grillgut mit größerem Durchmesser =
Einschubebene 1 oder 2
- 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 		Umluftgrill  ¹⁾	
		Temperatur- einstellung	gesamte Grillzeit in Min. ²⁾	Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. ²⁾
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	3 oder 4 ³⁾	maximal 	10 – 16	220	10 – 16
Schaschlik	3	240 °C	25 – 30	220	25 – 30
Geflügelspieße	3	240 °C	20 – 25	200 – 220	20 – 25
Schnitzel	3 oder 4 ³⁾	maximal 	12 – 18	220	18 – 20
Leber	3 oder 4 ³⁾	maximal 	8 – 12	220	10 – 14
Frikadellen	3 oder 4 ³⁾	maximal 	14 – 20	220	16 – 20
Bratwurst	3 oder 4 ³⁾	maximal 	10 – 15	220	8 – 12
Fischfilet	3 oder 4 ³⁾	maximal 	12 – 16	220	12 – 16
Forellen	3 oder 4 ³⁾	maximal 	16 – 20	220	20 – 25
Toast	3 oder 4 ³⁾	maximal 	2 – 4	220	3 – 5
Hawaii-Toast	3 oder 4 ³⁾	maximal 	7 – 9	220	4 – 6
Tomaten	3 oder 4 ³⁾	maximal 	6 – 8	220	6 – 8
Pfirsiche	3	maximal 	6 – 8	220	7 – 10
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen (ca. 1 kg)	1 ⁴⁾	240 °C	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Rollbraten, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240 °C	75 – 85	200	75 – 85
Schweinsaxe (ca. 1 kg)	1	240 °C	100 – 120	200	100 – 120
Roastbeef, Rinder- filet, ca. 1 kg	1	–	–	250	25 – 35

- 1) Fettfilter einsetzen.
- 2) Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden.
- 3) Einschubebene je nach Dicke des Grillgutes wählen.
- 4) Einschubebene 2 bei Umluftgrill .

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

Einkochen

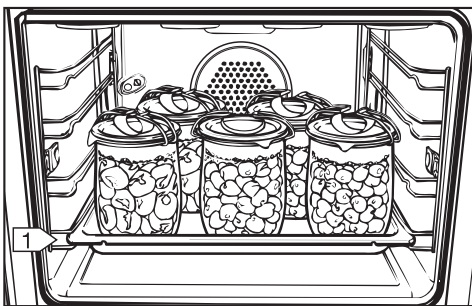
Wir empfehlen Heißluft plus .

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 Betriebsartenwähler 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 Betriebsartenwähler 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 plus**  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 plus 
- Ober-Unterhitze 

Geeignet ist folgendes **Geschirr**:
Feuerfeste Glasform, Porzellangeschirr, Römertopf, Kochtopf mit hitzebeständigen Griffen, Bratschlauch/-beutel.

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

■ **Betriebsart** und **Temperatur** wählen:

Heißluft plus  170 – 190 °C
Ober-Unterhitze  180 – 200 °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.

- Die Betriebsart Schnellaufheizen  wählen.
- Die Temperatur wählen.
- Sobald die Temperaturkontrolle  ertönt, 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 plus .

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, Kroketteen 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

* Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung.

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

Bräunungs-Garen

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

Gericht	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Empfohlene Einschubebene von unten
Lasagne	200	45 – 60	1
Kartoffelgratin	190	55 – 65	1
Gemüseauflauf	190	55 – 65	1
Nudelaufwurf	190	40 – 50	1

In der Tabelle sind einige Anwendungsbeispiele aufgeführt. Bei der Zubereitung anderer Rezepte können Sie sich an den Temperatur- und Zeitangaben für Ober-Unterhitze orientieren.

Prüfgerichte/Energie-Effizienzklasse

Prüfgerichte nach EN 60350

Gargut	Backblech, Form	Betriebsart	Einschubebene von unten	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Gerät vorheizen
Spritzgebäck (8.4.1)	1 Backblech	Heißluft plus	1	140 ²⁾	25-45	nein
	2 Backbleche ¹⁾	Heißluft plus	1, 3	140 ²⁾	25-45	nein
	1 Backblech	Ober-Unterhitze	2	160 ²⁾	15-30	ja
Small cakes (8.4.2)	1 Backblech	Heißluft plus	1	160 ²⁾	25-35	nein
	2 Backbleche ¹⁾	Heißluft plus	1, 3	160 ²⁾	25-35	nein
	1 Backblech	Ober-Unterhitze	2	160 ²⁾	25-35	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)	Springform Ø 26 cm	Heißluft plus	1	170 ²⁾	30-40	nein
	Springform Ø 26 cm	Ober-Unterhitze	1	180 ²⁾	20-35	ja
gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)	Springform Ø 20 cm	Heißluft plus	1	160 ²⁾	105-125	nein
	Springform Ø 20 cm	Ober-Unterhitze	1	180 ²⁾	90-120	nein
Toast bräunen (9.1)	Rost	Grill	3	maximal	5-8	nein
Grillen von Beefsteaks (9.2)	Rost auf Fettpfanne	Grill	4	maximal	1. Seite: 10-15 2. Seite: 5-10	ja, 5 Minuten

- 1) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen einsetzen.

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 plus bei den Geräten H 4120 bis H 4250.
- Bräunungs-Garen bei den Geräten H 4160 und H 4260.

Gerätefront, Bedienelemente

Reinigen Sie am Besten nach jedem Benutzen

- die Bedienelemente,
- den Türgriff,
- die Leisten an der Innenseite der Gerätetür,
- die Dichtung zwischen Gerätetür und Garraum.

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

Die Dichtung kann darüber hinaus durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie alle Oberflächen nur mit einem Schwammtuch, Spülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

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

Beachten Sie außerdem die folgenden Hinweise zu Ihrer Glas-, Aluminium- 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. Scheuermittel, Scheuermilch,
- scheuernde Schwämme, wie z. B. Topfschwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- scharfe Metallschaber,
- Backofenspray.

Geräte mit Aluminium-Front

Aluminium ist ein lebendiges Material. Blickwinkel, Lichteinfall und Umfeld bestimmen die reflektierende Wirkung und damit die Optik des Gerätes.

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

Gerätefront und Bedienelemente sind empfindlich gegen Kratzer und Schnitte.

Reinigung und Pflege

Vermeiden Sie

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

Geräte mit Edelstahl-Front

Gerätefront und Bedienelemente sind empfindlich gegen Kratzer und Schnitte.

Beachten Sie die unterschiedlichen Reinigungshinweise für die Edelstahl-Flächen und die Bedienelemente in Edelstahl-Optik.

Edelstahlflächen

Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.

Vermeiden Sie

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

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, gibt es Edelstahl-Pflege-mittel (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. Topfschwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Backofenspray.

Zubehör

Backblech, Fettpfanne

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

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "PerfectClean-veredeltes Email".

Rost, Aufnahmegitter

Die verchromte 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 ist das Reinigungsergebnis besser, wenn Sie ihn waagrecht hineinlegen.

Im Geschirrspüler können je nach verwendetem Reiniger bleibende Verfärbungen des Fettfilters auftreten, die die Funktion aber nicht beeinträchtigen.

Garraum

Den Backofen vor dem Reinigen erst abkühlen lassen.
Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie den Garraum und die Türinnenseite möglichst nach jeder Benutzung. Durch nachfolgende Back- und Bratvorgänge brennen Verschmutzungen immer intensiver fest und erschweren die Reinigung unnötig. Im Extremfall können starke Verschmutzungen die Oberflächen sogar beschädigen.

Der Garraum ist durch ein neuartiges Verfahren **PerfectClean-veredelt**. Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "PerfectClean-veredeltes Email".

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

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "Katalytisches Email".

Zum bequemeren Reinigen können Sie

- die **Gerätetür abnehmen**.
- die **Gerätetür auseinanderbauen**.
- die **Aufnahmegitter herausnehmen**.
- die **Rückwand** und das **Deckenblech herausnehmen**.

Lesen Sie dazu die gleichnamigen Kapitel auf den folgenden Seiten.

Reinigung und Pflege

PerfectClean-veredeltes Email

Die **emaillierten Oberflächen** von

- Garraum,
- 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 lassen sich 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 Geschirrrreinigungsschwamm, 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 Geschirrrreinigungsschwammes 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 emaillierten Teile aus dem Garraum, 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 Geschirrrreinigungsschwammes 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 PerfectClean 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. Darüber hinaus 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.

Diese Beschichtung reinigt sich bei hohen Temperaturen selbsttätig von Öl- und Fettspritzern. Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

Die katalytische Beschichtung verliert ihre selbsttätig wirkenden Reinigungseigenschaften durch

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

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 keine Wirkung. Sie müssen von Hand entfernt werden. Hierfür können Sie die Teile herausnehmen.

Verwenden Sie zum Reinigen warmes Wasser, dem Spülmittel zugesetzt ist, und eine weiche Bürste.

Fett- und Ölspritzer entfernen Sie von der katalytischen Beschichtung durch Aufheizen des Backofens. Hierzu:

- Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
- Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und von der Türinnenseite entfernen, bevor Sie den Reinigungsprozess starten. So können diese Verschmutzungen nicht einbrennen.

- Betriebsart Heißluft plus  wählen.

- Die höchste Temperatur einstellen.

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

War die katalytische Beschichtung stark mit Öl und Fett verschmutzt, so kann sich während des Reinigungsprozesses ein Film im Garraum niederschlagen.

- Die PerfectClean-veredelten Flächen und die Türinnenseite abschließend reinigen.

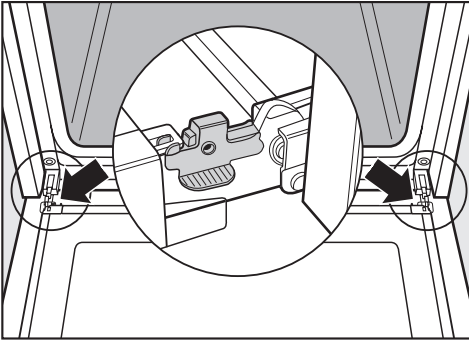
Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie den Vorgang auch automatisch ausschalten lassen, siehe Kapitel "Garzeit eingeben".

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

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

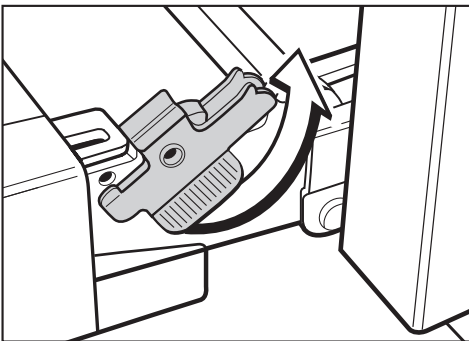
Gerätetür abnehmen

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.

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

- Die Tür bis zum Anschlag schließen.



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

Ziehen Sie die Tür nicht am Türgriff hoch. Der Griff könnte abbrechen und die Türscheiben beschädigt werden.

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

Reinigung und Pflege

Gerätetür auseinanderbauen

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

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

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

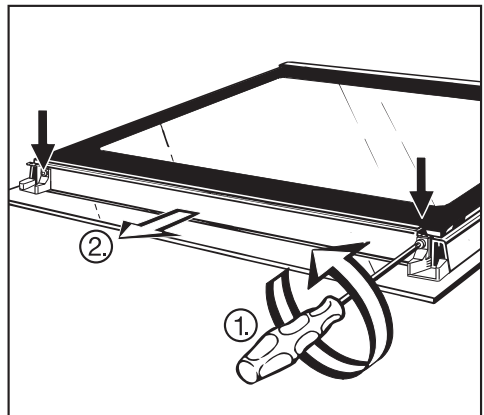
Verwenden Sie kein Backofenspray. Die Oberfläche der Aluminium-Profilie wird beschädigt.

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.

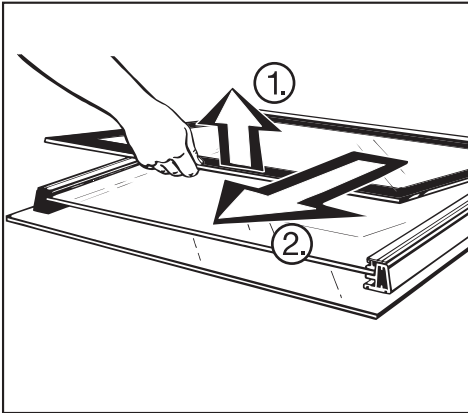
Bewahren Sie die herausgenommenen Scheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

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

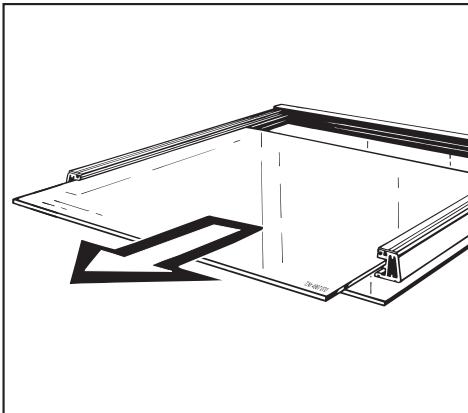
- Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage (z. B. ein Geschirrtuch), um Kratzer zu vermeiden. Es ist sinnvoll, dabei den Griff neben die Tischkante zu legen, damit die Glasscheibe eben aufliegt und nicht bei der Reinigung zerbrechen kann.



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



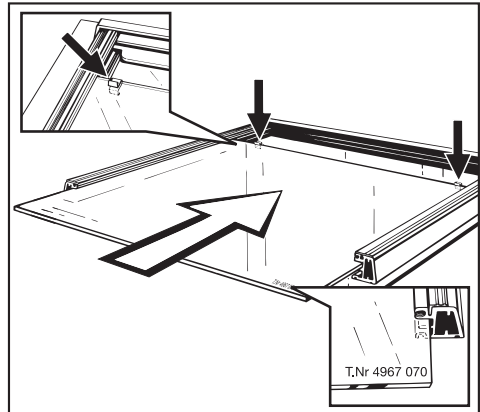
- Die Innenscheibe **leicht** anheben und herausziehen.



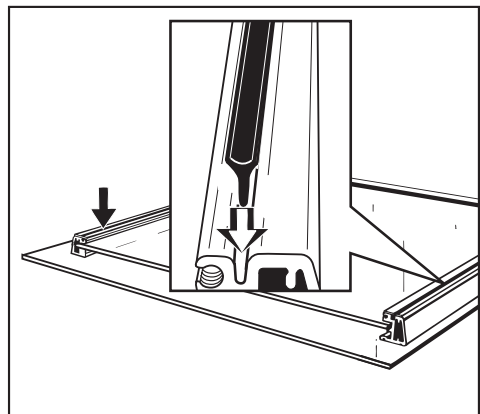
- Die Scheibe nach vorn herausziehen.

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:

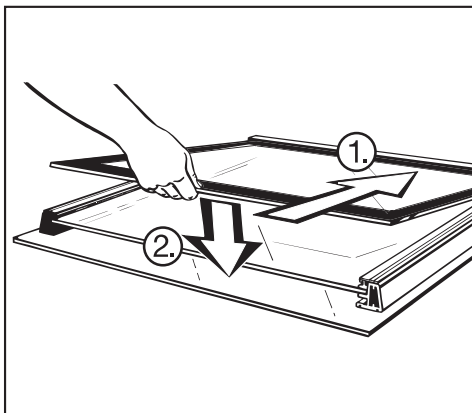


- Die mittlere Scheibe fast bis zum Ende einschieben; die aufgedruckte Materialnummer muss unten rechts in der Ecke lesbar sein. Die Dichtprofile aufstecken, und die Scheibe bis zum Ende einschieben.

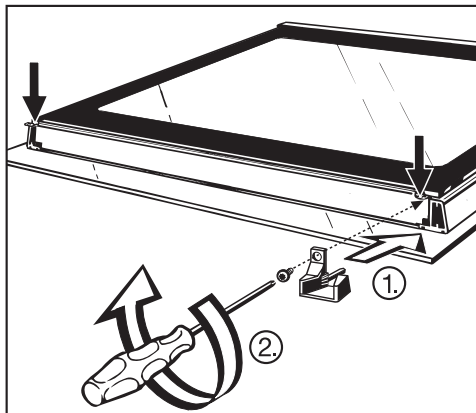


- Die seitlichen Dichtungen für die Innenscheibe in die vorgesehenen Nuten legen.

Reinigung und Pflege

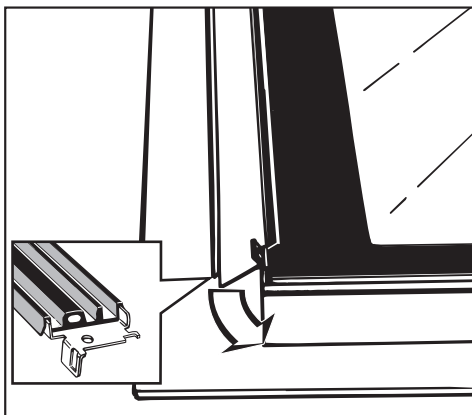


- Die Innenscheibe mit der Bedruckung nach unten einsetzen. Dabei darauf achten, dass die seitlichen Dichtungen nicht verrutschen und die Scheibe so tief wie möglich eingeschoben wird.



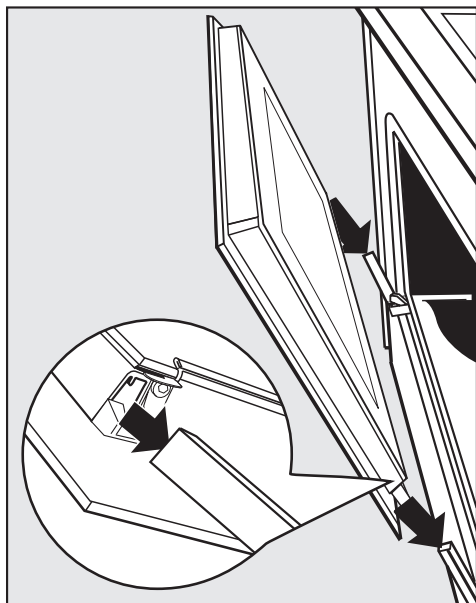
- Die Führungen aufsetzen, und die Leiste wieder festschrauben.

Gerätetür einsetzen



- Die Leiste samt Dichtung vor die Glasscheiben setzen.

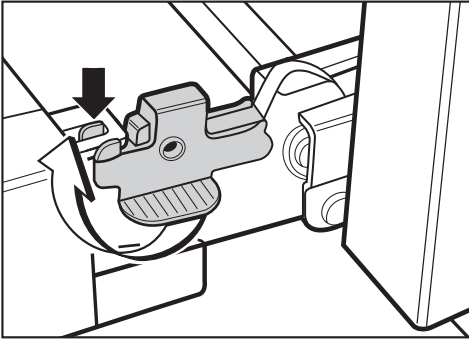
Der richtige Sitz der Dichtung gewährleistet, dass bei Garvorgängen keine Wrasen in die Tür dringen können.



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

Achten Sie darauf, dass die Tür nicht verkantet.

- Die Tür ganz öffnen.

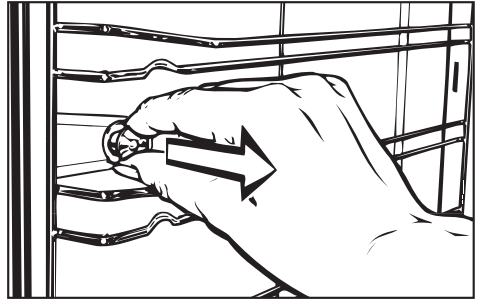


- Beide Sperrbügel durch eine Drehbewegung wieder verriegeln. Drehen Sie dazu die Sperrbügel bis zum Anschlag in die Waagerechte. Die Rastnase am Sperrbügel muss dabei in die Lasche an der Tür einhaken.

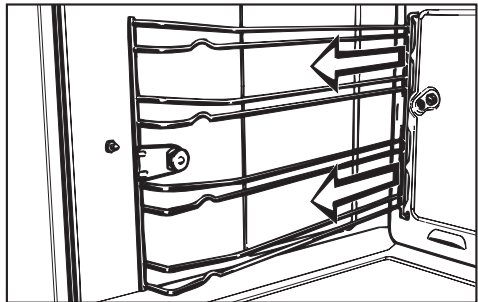
Die Sperrbügel müssen nach dem Reinigen unbedingt wieder verriegelt werden, da sich sonst die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden kann.

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

Rückwand und Deckenblech herausnehmen

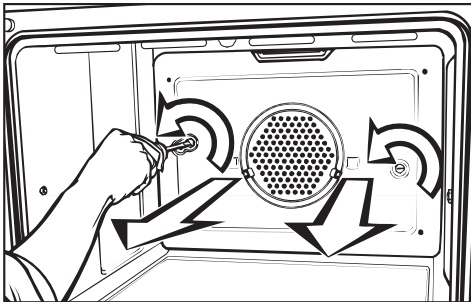
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!

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

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege.

– Rückwand

- Die Aufnahmegitter herausnehmen.



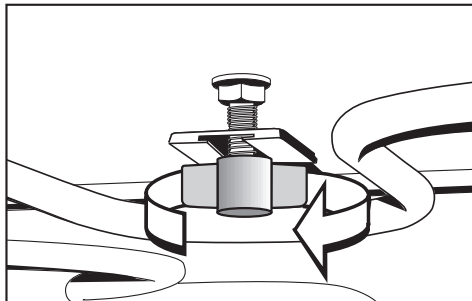
- Die Schrauben herausdrehen, und die Rückwand herausnehmen.

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

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

– Deckenblech

- Die Aufnahmegitter herausnehmen.



- Die Flügelmutter lösen.

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

- Das Deckenblech herausnehmen.

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

Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachkräfte 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 . . .

. . . der Backofen nicht heiß wird?

Prüfen Sie,

- ob eine Betriebsart **und** eine Temperatur eingestellt ist.
- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.

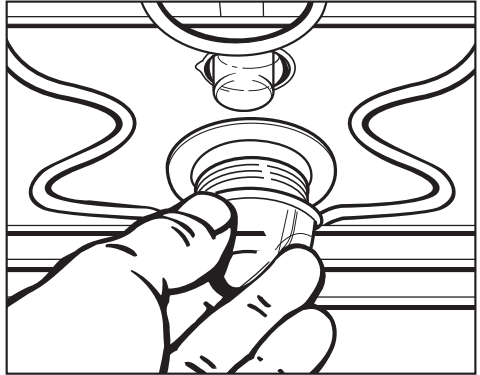
. . die Beheizung funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht?

Die Glühlampe ist defekt.

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

Je nach Modell befindet sich die Beleuchtung oben unter der Garraumdecke oder in der rechten Seitenwand.

Beleuchtung oben:



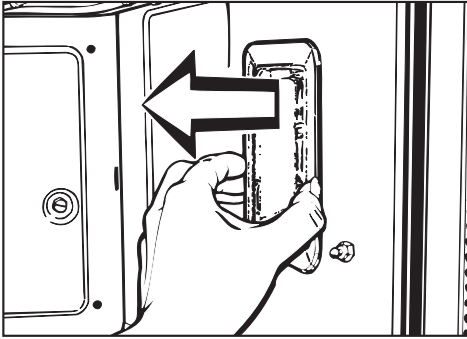
- Die Lampenabdeckung und den Dichtring abschrauben.
- Die Glühlampe auswechseln. Nehmen Sie zum Kauf der neuen Lampe die defekte am Besten mit, damit Sie auf jeden Fall die richtige Ausführung (230 V, 25 W, E 14, thermisch belastbar bis 300 °C) und Form erhalten.
- Die Lampenabdeckung und den Dichtring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

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

Störungen - Was tun?

Beleuchtung seitlich:

- Das Aufnahmegitter herausnehmen.



- Die Lampenabdeckung aus der Halterung heben.
- 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 in die Halterung drücken, und das Aufnahmegitter einsetzen.

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 Ausschalten des Backofens keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann, läuft das Kühlgebläse für einige Zeit nach. Sinkt die Garraumtemperatur unter einen bestimmten Wert, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus. Die Temperatur sinkt schneller, wenn die Gerätetür 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 plus  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.

Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied:

bei **Heißluft plus** :

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

bei **Ober-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.

... 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 Display der Zeitschaltuhr anstatt der Tageszeit "12:00" und das Dreieck ▲ unter dem Symbol ⊖ blinken?

Alle eingegebenen Zeiten wurden durch den Stromausfall gelöscht.

- Die Tageszeit und eventuell eingegebene Garzeiten neu eingeben.

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

Das ist keine Störung!

Nach kurzer Zeit erscheint die Tageszeit.

Kundendienst

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

- Ihren Miele Fachhändler
- oder
- den Miele Werkkundendienst.

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

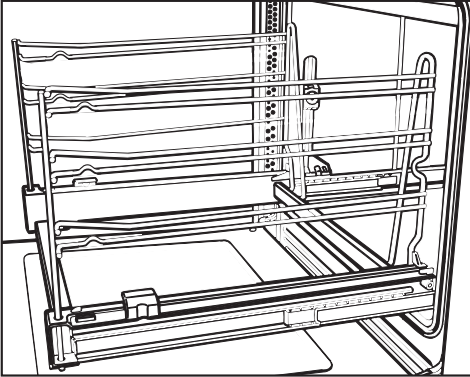
Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes.

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.

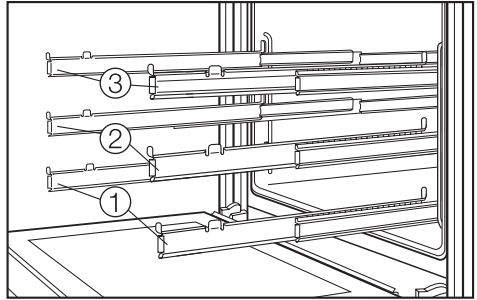
Dieses Zubehör erhalten Sie beim Miele Fachhandel oder Kundendienst.

Teleskopwagen



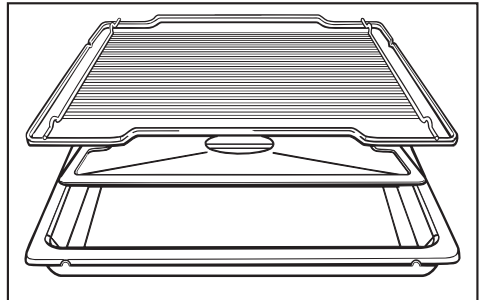
Der Teleskopwagen mit vier Einschubebenen kann ganz aus dem Backofen herausgezogen werden. Sie haben damit einen guten Überblick über das gesamte Gargut.

Einzelauszüge



Die Einzelauszüge bieten Ihnen drei Einschubebenen. Jede Einschubebene kann vollständig aus dem Backofen herausgezogen werden und ermöglicht einen guten Überblick über das Gargut.

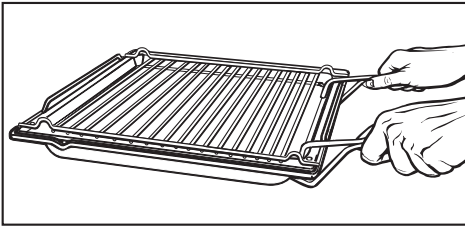
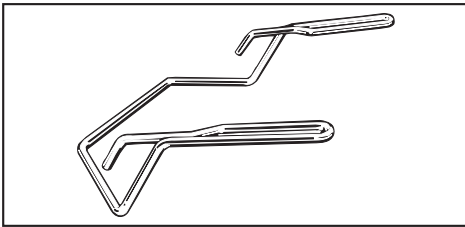
Spritzschutzeinsatz



Der Spritzschutzeinsatz wird in die Fettpfanne gelegt. Beim Grillen oder Braten auf dem Rost schützt er den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

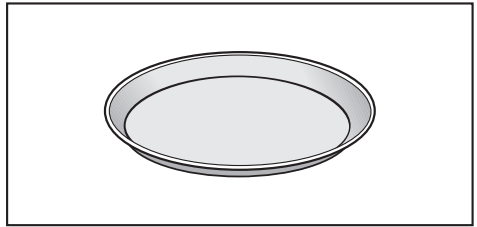
Nachkaufbares Zubehör

Entnahmegriff



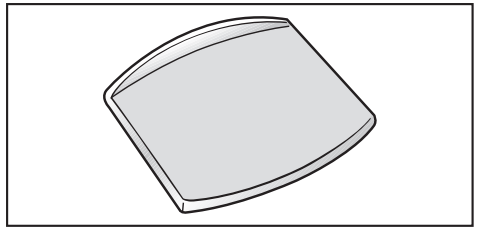
Der Entnahmegriff erleichtert Ihnen das Herausnehmen von Fettpfanne, Backblech und Rost.

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

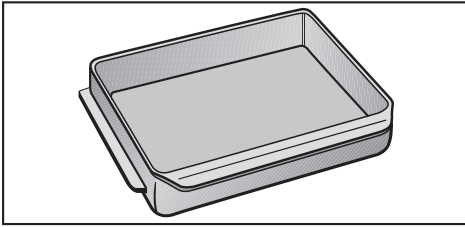


Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnlichem.

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.

Bräter



Der Bräter kann im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmegitter des Backofens eingeschoben werden. Er ist wie das Backblech mit einem Ausziehschutz versehen. Die Oberfläche des Bräters ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

Den Bräter erhalten Sie mit einer Tiefe von 22 oder 35 cm. Die passenden Deckel sind separat erhältlich.

Katalytisch emaillierte Seitenwände

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

Geben Sie bei der Bestellung unbedingt Ihre Modellbezeichnung an und ob Ihr Gerät mit Aufnahmegittern, Einzelauszügen oder dem Teleskopwagen ausgerüstet ist.

Elektroanschluss

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

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

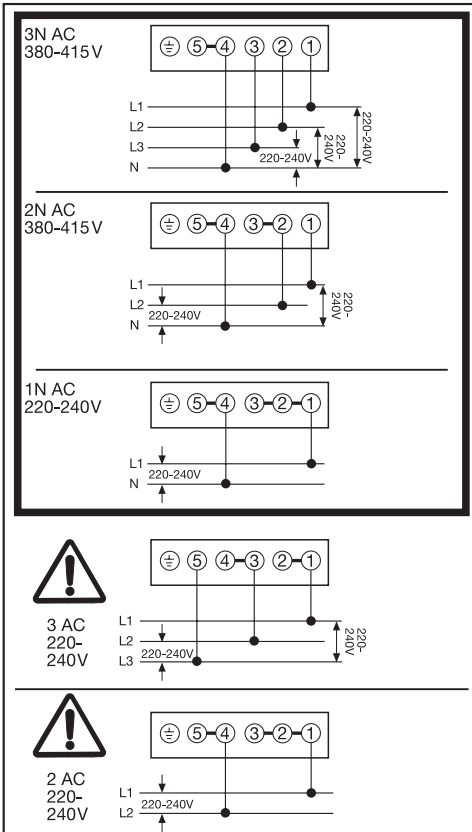
Der Anschluss darf nur an eine nach ÖVE - EN 1 ausgeführte Elektroanlage erfolgen.

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.

Anschlussschema



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 Anschlussschema angeschlossen werden.

Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

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

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

Backofen

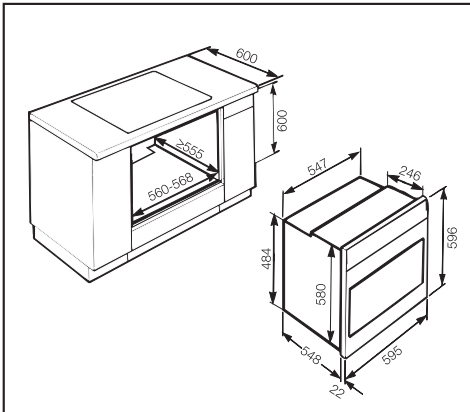
Der Backofen ist mit einer ca. 1,5 m langen 3-adrigen Anschlussleitung mit Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 230 V, ausgerüstet.

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

Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

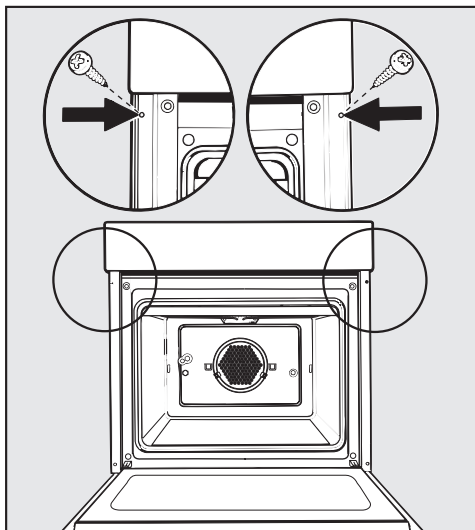
Herd einbauen

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.

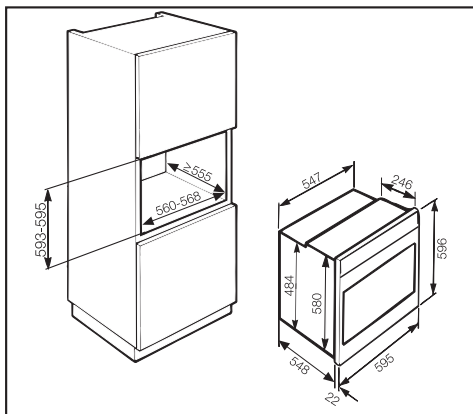


- Die Gerätetür öffnen und den Herd mit zwei Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes befestigen.

Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

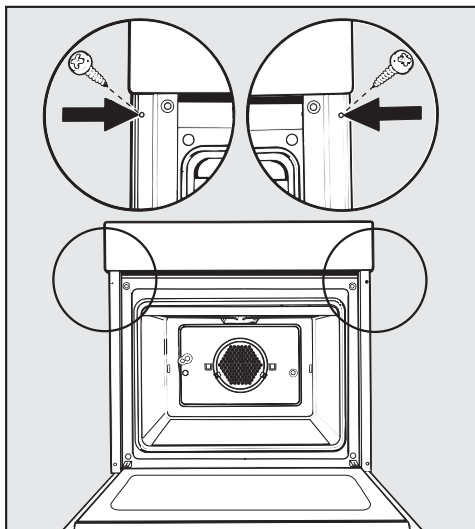
Backofen einbauen

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



Die Netzanschlussdose spannungslos machen.

- Den Backofen elektrisch anschließen.
- Den Backofen in den Umbauschrank schieben und ausrichten.



- Die Gerätetür öffnen und den Backofen mit zwei Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes befestigen.

Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.



Werkkundendienst

(D) Deutschland

0800-22 44 666*

Mo-Fr 7 - 20 Uhr *kostenfrei
Sa 9 - 13 Uhr

(A) Österreich

050 800 300**

Mo-Fr 7.30 - 18 Uhr **österreichweit
zum Ortstarif

(L) Luxemburg

00352-4 97 11-20/22

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

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
e-mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
A-5071 Wals bei Salzburg
Telefon 050 800 0
Telefax 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
e-mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele s.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon 49711-29
Telefax 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
e-mail: infolux@miele.lu



Produktinformationen

(D) Deutschland

0180-52 52 100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr *€ 0,14 pro Minute
Sa 9 - 13 Uhr

(A) Österreich

050 800 800**

Mo-Fr 7.30 - 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