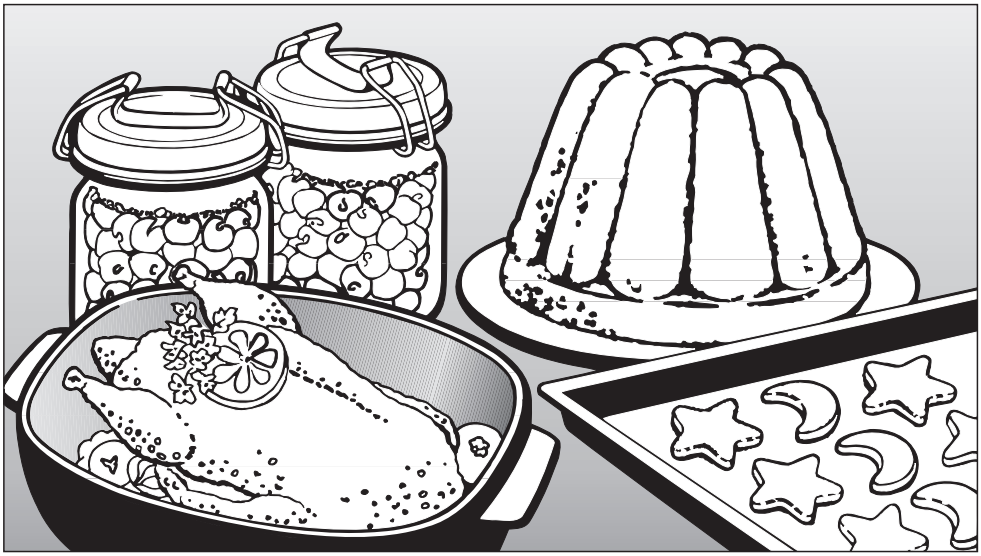
Miele

Gebrauchsanweisung



Combi-Herde und Combi-Backöfen

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

D

M.-Nr. 05 389 720

Inhalt

Lieferumfang
Gerätebeschreibung 5
Zubehör 6
Kochfeld 6

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 9

Sicherheitshinweise und Warnungen 10

Vor dem ersten Benutzen
Zeitschaltuhr stellen 16
Gerät reinigen 16

Kochfeldfunktionen
Glaskeramik-Kochfeld 18
Kochzonen 18
Restwärmeanzeige 18
Kochzonenerweiterung 18
Masse-Kochmulde 18

Kochfeldgebrauch
Kochzonenregler 19
Kochfeld benutzen 19
Reglereinstellung wählen 19
Hinweise zum Kochgeschirr 20
Wichtige Gebrauchshinweise 21

Systeme im Backofen 22

Backofen bedienen
Bedienelemente 23
Wahlschalter für die Betriebsarten 23
Temperaturwähler 24
Backofen benutzen 2525
Betriebsart „Schnellaufheizen“ nutzen 25
Backofen vorheizen 25
Fertiggerichte garen 26

Inhalt

Zubehör
Backblech, Fettpfanne und Rost 27
Fettfilter. 27

Zeitschaltuhr
Funktionen 28
Drucktasten. 28
Symbole im Anzeigefeld 28
Tageszeit eingeben 29
Kurzzeit eingeben 29
Garvorgang automatisch ausschalten. 29
Garvorgang zeitverzögert starten 30
Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern 31
Automatische Vorgänge löschen. 31
Signalton ändern 31

Backen 32

Backtabelle 34

Braten 36

Brattabelle. 38

Auftauen 39

Garen. 40
Garen von Fertiggerichten 41
Beispiele für Fertiggerichte. 42

Einkochen. 43

Grillen 44

Grilltabelle. 46

Prüfgerichte 47

Inhalt

Reinigung und Pflege
Glaskeramik-Kochfeld 48
Masse-Kochmulde 50
Gerätefront, Bedienelemente 51
Zubehör 51
Backofenraum 52
Beschichtungen im Backofenraum 52
Emaillierungen reinigen 53
Backofentür abnehmen 54
Backofentür einsetzen 55
Aufnahmegitter herausnehmen 55
Rückwand herausnehmen 56
Oberhitzeheizkörper absenken 56

Störungen – Was tun? 57

Kundendienst 63

Sonderzubehör 64

Gerät elektrisch anschließen 66

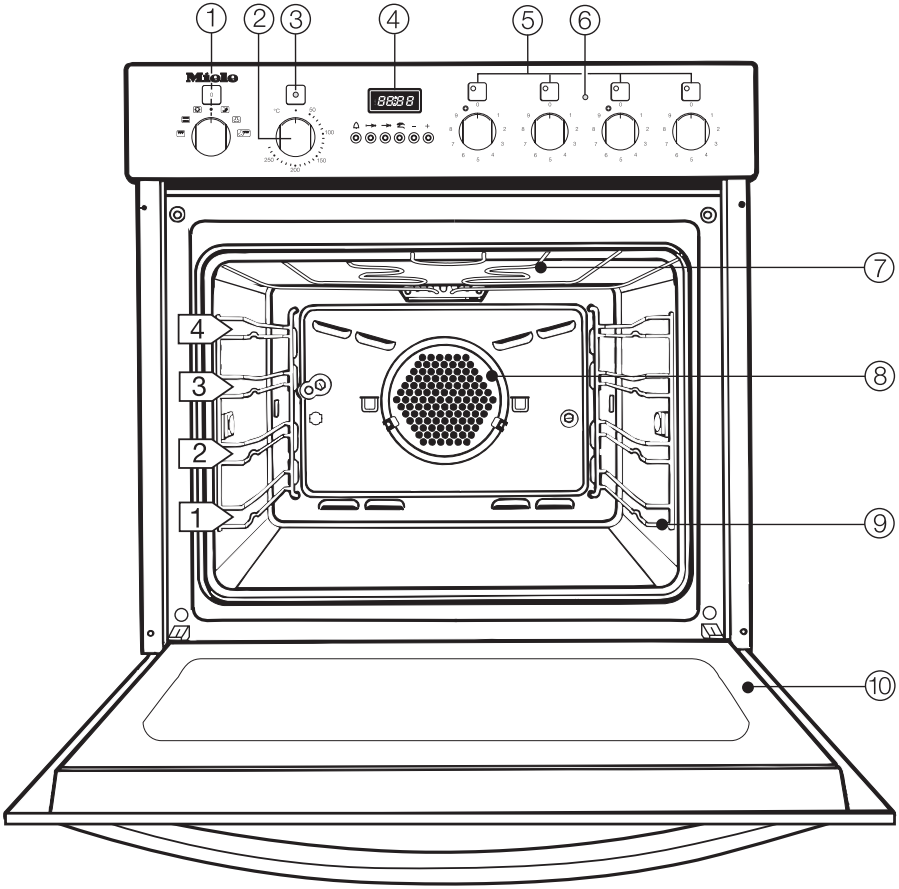
Glaskeramik-Kochfeld einbauen 68
KM 213, KM 215 69
KM 227, KM 228 70

Masse-Kochmulde einbauen 72

Herd einbauen 73

Backofen einbauen 74

Gerätebeschreibung



Bedienblende *

① Wahlschalter für die Backofenbetriebsarten
② Temperaturwähler
③ Signallampe für die Backofenheizung
④ Zeitschaltuhr *
⑤ Kochzonenregler *
⑥ Kontrolllampe für die Kochzonen *

Backofenraum

⑦ Heizkörper für Oberhitze und Grillen
⑧ Ansaugöffnung für das Gebläse
⑨ Aufnahmegitter mit den Einschubhöhen 1, 2, 3, 4
⑩ Backofentür

* je nach Modell

Lieferumfang

Zubehör

Jedes Modell ist ausgestattet mit

– Backblech,

– Fettpfanne,

– Rost,

– Fettfilter.

Kochfeld

Die Herde können mit den folgenden Kochfeldern kombiniert werden:

KM 200

KM 213, KM 227

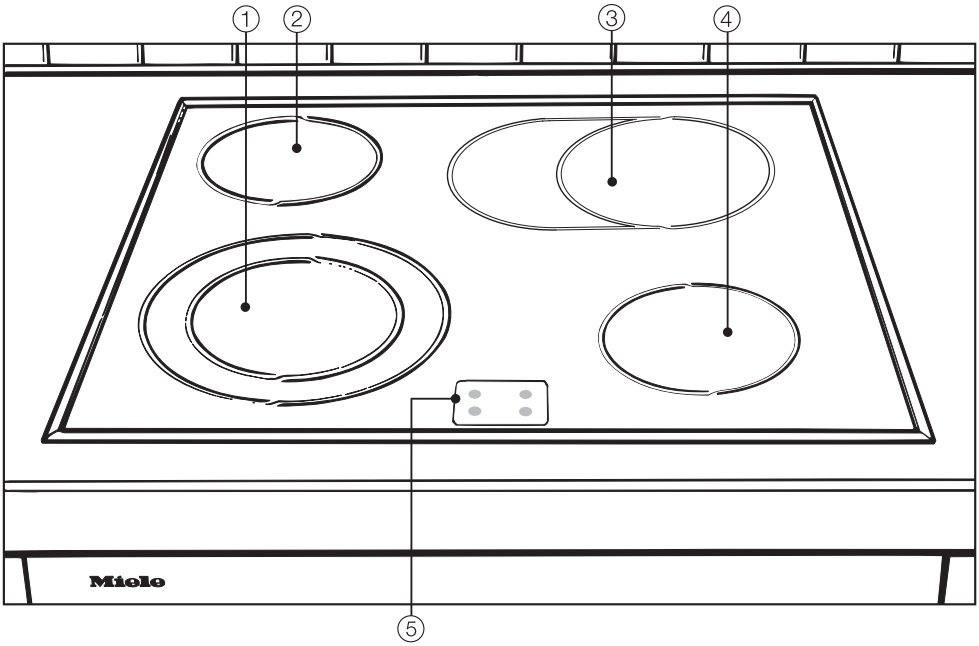
KM 215, KM 228

Typenschild des Kochfeldes

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

Im Kundendienstfall werden Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Kochfeldes benötigt.

Glaskeramik-Kochfeld KM 215, KM 228



① Vario-Kochzone: 14,5 cm / 21 cm Ø

② Kochzone: 14,5 cm Ø

③ Kochzone / Bräterzone: 17 cm Ø / 17 cm x 26 cm *

④ Kochzone: 14,5 cm Ø

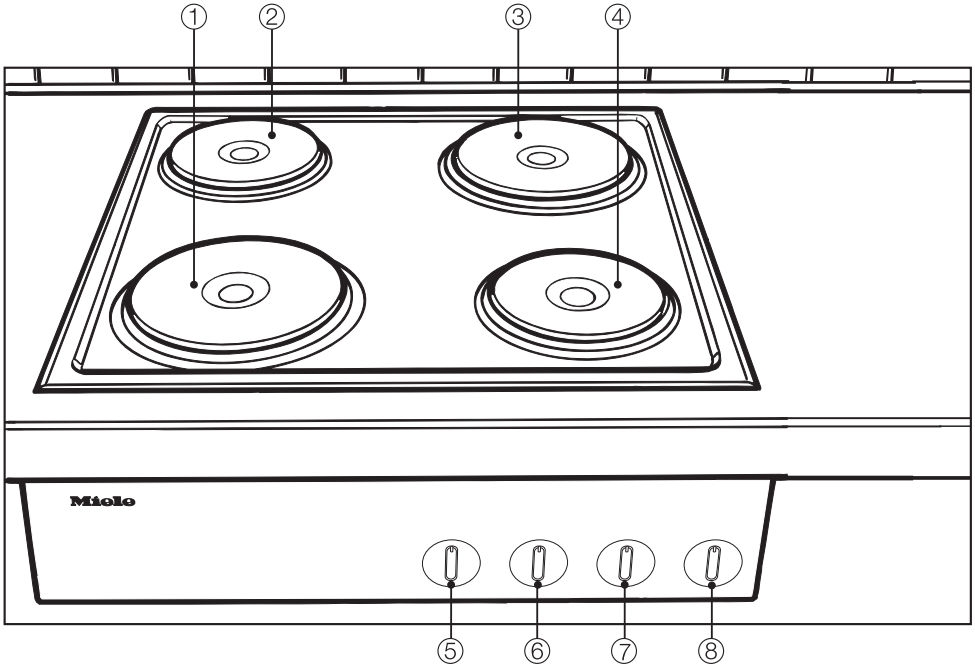
⑤ Anzeigefeld des Kochfeldes, Restwärmeanzeigen

KM 213, KM 227

* Kochzone: 18 cm Ø

Lieferumfang

Masse-Kochmulde KM 200



① Kochzone: 18 cm Ø

② Kochzone: 14,5 cm Ø

③ Kochzone: 18 cm Ø

④ Kochzone: 14,5 cm Ø

⑤ Kochzonenregler: vorne links

⑥ Kochzonenregler: hinten links

⑦ Kochzonenregler: hinten rechts

⑧ Kochzonenregler: vorne rechts

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.
Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.
Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

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

Bitte sorgen Sie dafür, dass das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.
Hierüber informiert Sie die Gebrauchsanweisung unter der Rubrik „Sicherheitshinweise und Warnungen“.

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.

Technische Sicherheit

Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes unbedingt die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.

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

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

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

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

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

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

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

Der Einbau und die Inbetriebnahme dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

Gebrauch

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

Hindern Sie Kinder daran, den Herd während des Betriebes zu berühren. Der Herd wird nicht nur an den Kochzonen heiß, sondern z. B. auch an der Backofen-Türscheibe, am Schwadenaustritt an der Griffleiste und an der Bedienblende.
Ebenfalls können sich die Kinder durch Herunterziehen von Töpfen / Pfannen verbrennen.

Backofen

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

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

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

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

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 Backofenboden 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 Backofentür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Das Gerät kann beschädigt werden. Die Belastbarkeit der Backofentür beträgt maximal 10 kg.

Halten Sie die Backofentür zum Schließen stets am Griff fest, bis sie geschlossen ist. Die Tür kann ansonsten direkt bis zum Anschlag zufallen und unter ungünstigen Umständen beschädigt werden. Achten Sie auch darauf, dass nichts zwischen Tür und Backofen eingeklemmt wird.

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

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

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

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

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

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

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

Glaskeramik-Kochfeld

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

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

Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, wenn in der Glaskeramikscheibe ein Bruch, Sprung, Riss entsteht. Überkochende Speisen können durch diese defekten Stellen an spannungsführende Teile des Kochfeldes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, oder schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus. Benachrichtigen Sie dann den Kundendienst.

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

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

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

Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
Auch vermeintlich leichte Gegenstände, wie ein Salzstreuer, können bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche erzeugen.

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

Reinigen Sie die Fugen zwischen Kochfeldrahmen und Arbeitsplatte sowie zwischen Rahmen und Glaskeramikscheibe nicht mit spitzen Gegenständen.
Die Dichtungen können beschädigt werden.

Masse-Kochmulde

Die Kochzonen werden nach dem Einschalten heiß. Verbrennungsgefahr!

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

Verwenden Sie keine Kochplatten-Abdeckungen.
Beim Einschalten der Kochzone mit aufgelegter Abdeckung kann sich die Kochplatte verziehen.

Ebenfalls kann Korrosion an den Kochplatten entstehen, wenn
– eine Abdeckung bei noch feuchter Kochzone aufgelegt wird.
– Feuchtigkeit und Dampf unter die aufgelegte Abdeckung gelangen.

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

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

Allgemein

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

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

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.

Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Backofennähe darauf, dass die Anschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht von der heißen Backofentür 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.

Zubehör

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

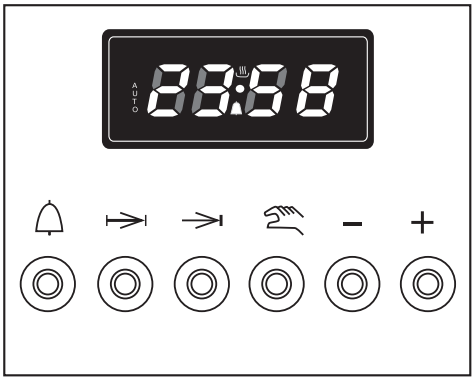
Entsorgung des Altgerätes

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

Zeitschaltuhr stellen

Je nach Modell ist ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet.



Nach dem Anschließen des Gerätes blinken im Anzeigefeld „0•00“ und „AUTO“.

Tageszeit einstellen
(24 Stundenanzeige)

- Die Tasten „⇥“ und „→|“ gleichzeitig drücken, und gedrückt halten.

Im Anzeigefeld blinken weiterhin „0•00“ und „AUTO“.

- Die Tageszeit mit der Taste „+“ oder „–“ in Stunden•Minuten eingeben.

Nach beendeter Eingabe läuft die Tageszeit minutenweise ab.

Das Symbol „≋“ im Anzeigefeld zeigt an, dass der Backofen unabhängig von der Zeitschaltuhr benutzt werden kann.

Gerät reinigen

Backofenraum

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

Die Backofentür erst schließen, wenn der Backofenraum trocken ist.

- Das **Zubehör** spülen.

Beim ersten Aufheizen neuer Geräte kann ein unangenehmer Geruch entstehen. Bei hohen Temperaturen verschwindet der Geruch schneller.

Betreiben Sie deshalb den Backofen mindestens 1 Stunde:

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

Je nach Modell können Sie diesen Vorgang auch über die Zeitschaltuhr automatisch beenden lassen.

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

Glaskeramik-Kochfeld

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

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

Masse-Kochmulde

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

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

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

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

Glaskeramik-Kochfeld

Kochzonen

Die Kochzonen sind auf dem Kochfeld deutlich markiert.

Beheizt wird nur die eingeschaltete Kochzone.

Restwärmeanzeige

Im Anzeigefeld des Kochfeldes ist jeder Kochzone ist eine Restwärmeanzeige zugeordnet.
Wird nach dem Einschalten der Kochzone eine bestimmte Temperatur erreicht, leuchtet die Signallampe.

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

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

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

Kochzonenerweiterung

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

Die Kochzonenerweiterung schalten Sie über den entsprechenden Kochzonenregler zu.

Den Regler nur rechtsherum bis zum Anschlag drehen.
Der Regler wird sonst zerstört.

- Den Regler nur rechtsherum auf das Symbol „⊙“ drehen.
- Auf die gewünschte Einstellung zurückdrehen.

Wenn Sie den Regler auf „0“ drehen, schalten Sie
– die Kochzone aus.
– die Kochzonenerweiterung aus.

Masse-Kochmulde

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

Kochzonenregler

Die Kochzonen werden durch Energieregler gesteuert.

Die Kochzonenregler nur rechtsherum maximal bis zum Anschlag und wieder zurückdrehen.
Die Regler werden sonst zerstört.

Sobald ein Regler auf eine Einstellung gedreht wird, leuchtet die Kontrolllampe für die Kochzonen.
Sie erlischt, wenn alle Kochzonenregler auf „0“ gedreht werden.

Kochfeld benutzen

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

Durch rechtzeitiges Umschalten
– vermeiden Sie ein Überkochen der Speisen.
– vermeiden Sie ein Anbrennen der Speisen.
– sparen Sie Energie.

Reglereinstellung wählen

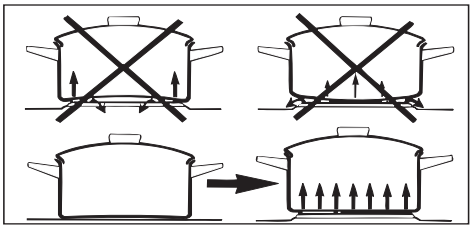
	Einstellung
Schmelzen von Butter, Schokolade Auflösen von Gelatine Bereiten von Joghurt	**1**
Warmhalten von Speisen Erwärmen kleiner Speise- / Flüssigkeitsmengen Abschlagen von Cremes, Soßen Backen von Omelette	**1 – 2**
Auftauen von Tiefkühlkost Quellen von Teigwaren, Milchreis, Haferbrei Dünsten von Obst, Gemüse, Fisch Garen von Brühen, Hülsenfruchtsuppen	**2 – 3**
Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Klößen Kochen von Kartoffeln, Eintopfgerichten, Suppen Bereiten von Gelee, Marmelade	**3 – 5**
Braten von Schnitzel, Leber, Bratwurst, Fisch, Spiegelei	**5 – 7**
Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen Braten von Steaks Ausbacken in Fett (Fritieren)	**6 – 9**

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

Hinweise zum Kochgeschirr

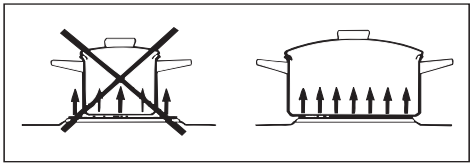
Wenn Sie folgende Hinweise beachten,
- erzielen Sie beim jeweiligen Koch- / Bratvorgang einen optimalen Energieverbrauch.
- kann Überkochendes nicht auf die Kochzone fließen und festbrennen.

Topfboden



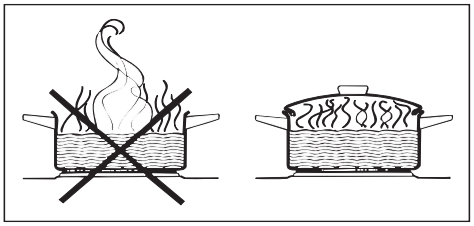
Das Koch- / Bratgeschirr soll einen stabilen, ganz leicht nach innen gewölbten Topfboden haben. Im heißen Zustand liegt er dann eben auf der Kochzone.
Verlangen Sie beim Kauf glaskeramiktaugliche bzw. für Masse-Kochmulden geeignete Töpfe und Pfannen.

Topfgröße



Den Durchmesser des Topfes / der Pfanne entsprechend dem Kochzonendurchmesser wählen.

Topfdeckel



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

Wichtige Gebrauchshinweise

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

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

speziell für Glaskeramik-Kochzonen

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

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

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

Beim Verschieben können Kratzer auf der Glaskeramikscheibe entstehen.

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

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

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

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

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

speziell für Masse-Kochzonen

Keine nassen oder angedampften Gegenstände auf den Kochzonen ablegen.

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

Heißluft

Diese Betriebsart arbeitet mit heißem Luftstrom.

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

Da die Hitze sofort das Nahrungsmittel erreicht, ist ein Vorheizen des Backofens nicht erforderlich.
Ausnahme: Beim Braten von Roastbeef / Filet und zum Backen von dunklen Brotteigen den Backofen vorheizen.

Bei Heißluft kann in mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken und gebraten werden.
Aufgrund des Luftstromes wird bei dieser Betriebsart mit niedrigeren Temperaturen gearbeitet als bei Ober- und Unterhitze.

Schnellaufheizen

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

Ober- und Unterhitze

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

Ein Vorheizen des Backofens ist nur notwendig
- zum Backen von Kuchen, Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten),
- zum Backen von empfindlichen Teigen,
- zum Backen von dunklen Brotteigen,
- zum Braten von Roastbeef, Filet.

Grill

Der Grillheizkörpers wird durch seine hohe Heizleistung wenige Minuten nach dem Einschalten rotglühend und erzeugt die zum Grillen erforderliche Infrarotstrahlung.
Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Backofentür vorheizen.

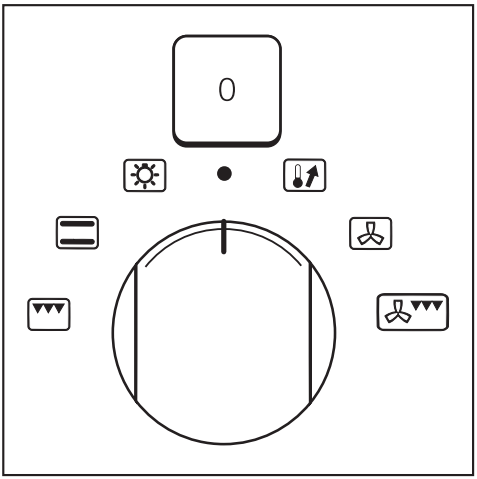
Umluftgrillen

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

Bedienelemente

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

Wahlschalter für die Betriebsarten



Den Wahlschalter drehen Sie

– **rechtsherum**, um die Betriebsarten „Schnellaufheizen“, „Heißluft“ oder „Umluftgrillen“ einzustellen.

– **linksherum**, um die Betriebsarten „Beleuchtung“, „Ober- und Unterhitze“ und „Grill“ einzustellen.

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

– Beleuchtung
Zum separaten Einschalten der Backofenbeleuchtung.

– Ober- und Unterhitze
Zum Backen / Braten von traditionellen Rezepten, Soufflé.

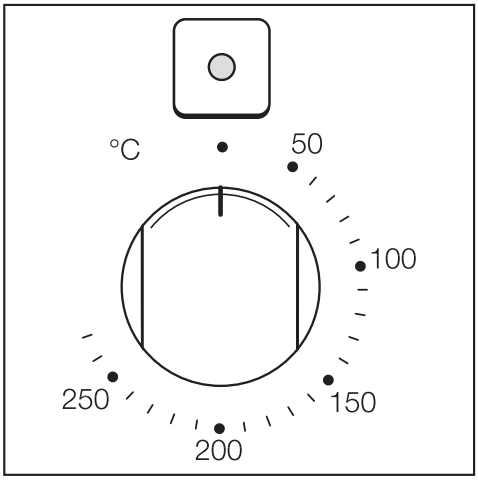
– Grill
Zum Grillen von Grillgut wie z. B. Kotelett, Steak, Geflügel, Schaschlik. Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

– Schnellaufheizen
Zur Verkürzung der Aufheizzeiten des Gerätes, zum Vorheizen.
Für die Zubereitung von Fertiggerichten.

– Heißluft
Zum gleichzeitigen Backen / Garen auf mehreren Ebenen.

– Umluftgrillen
Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Rollbraten, Geflügel.
Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Temperaturwähler



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

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

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

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

Backofen benutzen

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

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

Die Backofenbeheizung startet.

Nach dem Garvorgang das Gargut aus dem Ofen nehmen.

Sie können, wenn Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt, Garvorgänge auch automatisch beenden oder zeitverzögert starten lassen, siehe hierzu unter „Garzeitprogrammierung“.

Betriebsart „Schnellaufheizen “ nutzen

Die Betriebsart „Schnellaufheizen “ können Sie nutzen, um

– den Backofen vorzuheizen.

– um Fertiggerichte zu garen.

Backofen vorheizen

Der Backofen ist nur in einigen Fällen vorzuheizen.

Bei Heißluft
– zum Backen von dunklen Brotteigen,
– zum Braten von Roastbeef, Filet.

Bei Ober- und Unterhitze
– zum Backen von Kuchen / Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten),
– zum Backen von empfindlichen Teigen,
– zum Backen von dunklen Brotteigen,
– zum Braten von Roastbeef, Filet.

Bei einigen Gerichten, wie Biskuit oder Kleingebäck, während der Aufheizphase nicht die Betriebsart „Schnellaufheizen “ einsetzen.

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

Die Backofenbeheizung startet.

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

Fertiggerichte garen

Die Betriebsart „Schnellaufheizen“ lässt sich auch für das Garen von Fertiggerichten, wie Pizza, Lasagne, gefülltes Baguette, Rösti, etc. nutzen.

- Den Wahlschalter auf „Schnellaufheizen“ drehen.
- Die erforderliche Temperatur einstellen.
- Das Gericht in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Umschalten auf eine andere Betriebsart entfällt.

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung.

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

Sie können, wenn Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt, Garvorgänge auch automatisch beenden oder zeitverzögert starten lassen, siehe hierzu unter „Garzeitprogrammierung“.

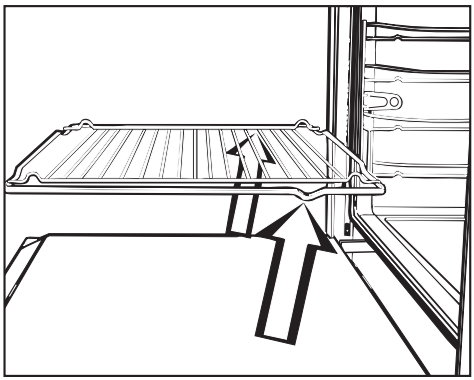
Ihr Gerät ist ausgestattet mit

– Backblech,
– Fettpfanne,
– Rost,
– Fettfilter.

Weiteres Zubehör erhalten Sie über Ihren Fachhändler oder den Miele Kundendienst. Informationen über dieses Sonderzubehör 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.



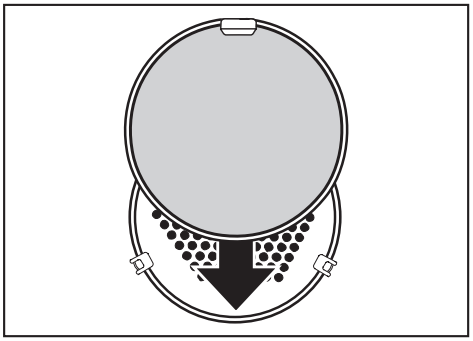
Achten Sie daher beim Einschieben immer darauf, dass sich die Ausziehsicherung hinten befindet.

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

Fettfilter

Der Fettfilter muss vor der Ansaugöffnung des Gebläses angebracht werden:

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



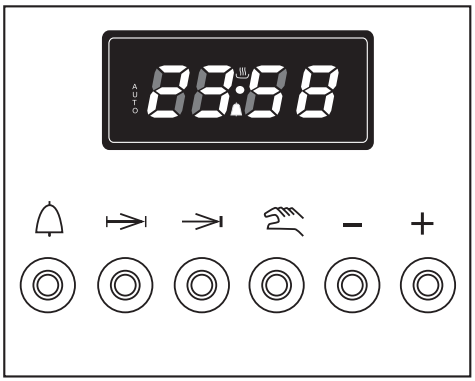
Die von der Umluft mitgerissenen Fetttröpfchen werden im Fettfilter aufgefangen. Der Backofenraum und der Raum hinter der Backofenrückwand bleiben dadurch sauberer.

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

Zeitschaltuhr

Je nach Modell ist Ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet.

Funktionen



Die Zeitschaltuhr kann
– die Tageszeit anzeigen.
– den Backofen automatisch aus- oder ein- und ausschalten.

Drucktasten

Mit den Drucktasten können Sie

🔔
– eine **Kurzzeit** eingeben.

⇥
– die **Garzeit** eingeben.

→|
– das **Garzeitende** eingeben.

– eingegebene **Garvorgänge löschen**,
– den **Backofen unabhängig von der Zeitschaltuhr benutzen** (das Symbol „≋“ leuchtet im Anzeigefeld).

+/–
– die **Zeiten eingeben/ändern**.

Symbole im Anzeigefeld

Folgende Symbole erscheinen:

🔔
– leuchtet, wenn eine Kurzzeit eingestellt ist.

AUTO
– leuchtet, wenn ein Garvorgang vorgewählt ist.
– blinkt, wenn das Garzeitende erreicht ist.

AUTO und ≋
– leuchten, wenn die Garzeit abläuft.

≋
– leuchtet, wenn der Backofen unabhängig von der Zeitschaltuhr benutzt werden kann.

Tageszeit eingeben

(24 Stundenanzeige)

Nach dem Anschließen des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinken im Anzeigefeld „0•00“ und „AUTO“.

- Die Tasten „⇥“ und „⇥“ gleichzeitig drücken, und gedrückt halten.

Im Anzeigefeld blinken weiterhin „0•00“ und „AUTO“.

- Die Tageszeit mit der Taste „+“ oder „–“ in Stunden•Minuten eingeben.

Sobald die Taste „+“ oder „–“ gedrückt wird, leuchtet in der Anzeige das Symbol „≋“.

Nach beendeter Eingabe läuft die Tageszeit minutenweise ab.

Wurde bereits ein Garvorgang eingegeben, so wird er dabei gelöscht.

Beachten Sie bitte:
Die Tageszeit kann auch nach Drücken der Taste „≋“ über die „+“ oder „–“ Taste geändert werden.

Kurzzeit eingeben

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

Die Eingabe der Kurzzeit kann unabhängig von einem eingegebenen Vorgang erfolgen.

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

Kurzzeit eingeben

- Die Taste „🔔“ drücken.
- Die gewünschte Zeit mit der Taste „+“ in Stunden•Minuten eingeben.

Im Anzeigefeld erscheint „🔔“.

Nach Ablauf der Kurzzeit
– erlischt das Symbol „🔔“,
– ertönt für ca. 7 Minuten ein akustisches Signal.

Durch Drücken der Taste „🔔“ wird das akustische Signal vorzeitig gelöscht.

Garvorgang automatisch ausschalten

- Den Wahlschalter und den Temperaturwähler auf die gewünschte Position drehen.
- Die Taste „⇥“ drücken.

Im Anzeigefeld erscheint „0•00“.

- Mit der Taste „+“ die gewünschte Garzeit in Stunden•Minuten eingeben (maximal 10 h).

Im Anzeigefeld leuchtet „AUTO“.

Garvorgang zeitverzögert starten

- Den Wahlschalter und den Temperaturwähler auf die gewünschte Position drehen.

Zuerst die **Garzeit** eingeben:

- Die Taste „⊢→I“ drücken.

Im Anzeigefeld erscheint „0•00“.

- Mit der Taste „+“ die gewünschte Zeit in Stunden•Minuten eingeben (maximal 10 h).

Nun das **Garzeitende** verschieben:

- Die Taste „→I“ drücken.

Im Anzeigefeld erscheint die Tageszeit plus der eingegebenen Garzeit.

- Mit der Taste „+“ das Garzeitende verschieben.

Der Backofen geht aus, und im Anzeigefeld leuchtet „AUTO“.

Beachten Sie bitte folgendes

Empfehlenswert ist die Nutzung der Garzeitprogrammierung zum Braten.

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

Garzeitende

Beim Erreichen des **Garzeitendes**

- schaltet sich die Backofenbeheizung automatisch aus.
- bleibt das Gebläse für die Wrasenabführung in Betrieb.
- ertönt für ca. 7 Minuten ein akustisches Signal.
- blinkt „AUTO“.

- Taste „⏝“ drücken.

Das akustische und optische Signal werden abgestellt.

Sobald die Taste „⏝“ gedrückt wird, startet die Backofenbeheizung wieder.
Schalten Sie daher auf jeden Fall den Backofen aus.

- Den Wahlschalter und den Temperaturwähler auf „0“ drehen.

Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern

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

Überprüfen

- Die Taste der zu überprüfenden Zeit drücken.

↦|
Die eingegebene Garzeit oder die restliche Zeit eines ablaufenden Vorganges wird angezeigt.

→|
Das Ende des Garvorganges erscheint.

🔔
Die verbleibende Kurzzeit wird angezeigt.

Ändern

- Die Taste der zu ändernden Zeit drücken.
- Mit der Taste „+“ oder „–“ die gewünschte Zeit eingeben.

Automatische Vorgänge löschen

- Die Taste „⏝“ drücken.

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

Signalton ändern

Sie können zwischen drei Signaltönen wählen.

- Die Taste „–“ drücken.

Das eingestellte Signal ertönt.

Betätigen Sie innerhalb von ca 7 Sekunden nochmals die Taste „–“, so ertönt mit jedem Druck ein anderes akustisches Signal.

Nach Ablauf von ca. 7 Sekunden wird das Signal, das zuletzt ertönt, übernommen.

Ändern Sie das akustische Signal nur bei ausgeschaltetem Backofen.

Zum Backen empfehlen wir:

– Heißluft
– Ober- und Unterhitze

Backform

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

– **„Heißluft“**
Sie können jede Backform aus temperaturbeständigem Material einsetzen.

– **„Ober- und Unterhitze“**
Hier verwenden Sie bitte matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, aus nachgedunkeltem Weißblech und mattem Aluminium sowie Formen aus hitzebeständigem Glas oder beschichtete Formen.
Verwenden Sie möglichst keine hellen Backformen aus blankem Material. Sie reflektieren die Wärmestrahlung des Backofens. Dadurch kann die Wärme das Backgut schlechter erreichen, und es ergibt eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form. Unter ungünstigen Umständen wird das Backgut auch nicht richtig gar.

Heißluft

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

1 Blech = Einschubhöhe 1
2 Bleche = Einschubhöhe 1 + 3
3 Bleche = Einschubhöhe 1, 2 + 4
bei Geräten mit nachgerüstetem Teleskopwagen:
Einschubhöhe 1, 2 + 5

Backen Sie nicht gleichzeitig mehr als 2 Bleche mit feuchtigkeitshaltigem Gebäck, Kuchen oder Brot.

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

Bei „Heißluft“ liegt die **Backtemperatur** niedriger als bei „Ober- und Unterhitze“. Beachten Sie die Angaben in der Backtabelle.

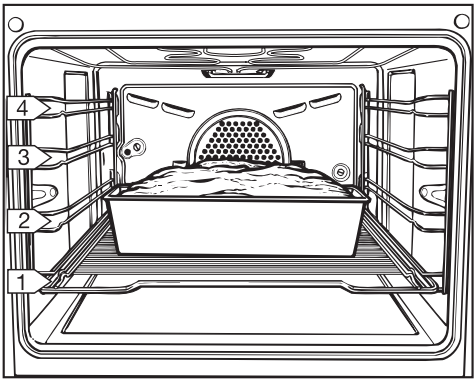
Ober- und Unterhitze

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

Den Backofen nur **vorheizen**
– bei Kuchen / Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten),
– bei empfindlichen Teigen, z. B. Biskuit,
– bei dunklen Brotteigen.

Die **Einschubhöhe 1** oder **2** wählen.

Tipps zum Backen



Kuchen in **Kastenformen** oder in länglichen Formen quer in den Backofen stellen.

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.

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

Beachten Sie die in der Tabelle angegebenen Temperaturbereiche, Einschubhöhen und Zeitspannen.

Ihr Gebäck erhält eine gleichmäßige Bräunung, wenn Sie

– im allgemeinen die **mittlere Temperatur** wählen.

  Vielfach werden zum Backen höhere Temperaturen eingestellt, als in der Backtabelle angegeben. Das verkürzt zwar die Backzeit, hat aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge. Unter ungünstigen Umständen ist das Backgut auch nicht gar.

– die **Einschubhöhe** entsprechend der Höhe des Backgutes und der Betriebsart wählen.

– nach Ablauf der **kürzesten Backzeit** prüfen, ob das Backgut gar ist.

  Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig.
  Haften keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen, ist das Backgut gar.

Backtabelle

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

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

1) Backofen bei „Ober- und Unterhitze“ vorheizen.
2) Backofen bei „Heißluft“ und „Ober- und Unterhitze“ vorheizen.
3) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart „Schnellaufheizen“ einsetzen.
4) Bei Geräten mit nachgerüstetem Teleskopwagen die Einschubhöhen 1, 2 und 5 wählen.

Ober- und Unterhitze

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

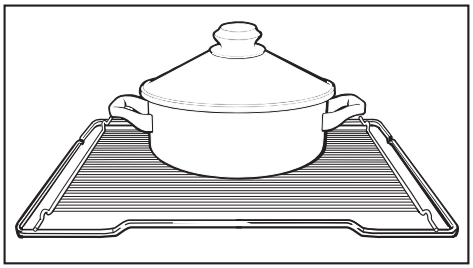
Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Braten

Zum Braten empfehlen wir:

– Heißluft
– Ober- und Unterhitze

Heißluft:
Zum Braten auf dem Rost und im offenen Topf oder Bräter stets den Fettfilter vor der Ansaugöffnung des Gebläses anbringen.



Günstig ist das Braten im Topf.

– Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.
– Der Backofenraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost.

Folgendes **Geschirr** können Sie verwenden:
Bräter, Bratentopf, feuerfeste Glasform, Bratfolie, Römertopf.

Das Geschirr muss hitzebeständige Griffe haben.

Das Geschirr auf den Rost in den kalten Backofen setzen.
Ausnahme: Zum Braten von Roastbeef, Filet den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen.

Wählen Sie zum Braten die **Einschubhöhe 1**.
Ausnahme: Bei „Ober- und Unterhitze“ zum Braten von Geflügel mit einem Gewicht bis zu 1 kg, Roastbeef, Filet, Fisch die Einschubhöhe 2 benutzen.

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

Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur.
Stellen Sie 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 ist eine um 20 °C niedrigere Temperatur erforderlich als zum Braten im Topf.

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

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

So können Sie die Bratzeit ermitteln

Höhe des Bratens x die Zeit pro cm für die entsprechende Fleischart, siehe Tabelle.

Fleischart	Zeit pro cm Fleischhöhe
Rind / Wild	15 – 18 Min.
Schwein / Kalb / Lamm	12 – 15 Min.
Roastbeef / Filet	8 – 10 Min.

Beispiel:
Rinderbraten, 8 cm hoch
8 x 15 Min. pro cm = 120 Min. Bratzeit

Tipps zum Braten

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

Die Bräunung entsteht am Ende der **Bratzeit**. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach ca. 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

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

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

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

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

Sie können den Backofen auch zum Auftauen nutzen.

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

Besonders schonend ist das Auftauen ohne Temperatureinstellung. Hierbei wälzt das Gebläse an der Rückwand die Kaltluft (Raumluft) um.

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.
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.

Zum Garen empfehlen wir:

– Heißluft
– Ober- und Unterhitze

Geeignet ist folgendes **Geschirr**: feuerfeste Glasform, Porzellangeschirr, Römertopf, Kochtopf mit hitzebeständigen Griffen

- Schieben Sie den Rost in die **Einschubhöhe 1** und stellen Sie das Geschirr darauf.
- Die **Betriebsart** und die **Temperatur** einstellen:

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

Zeiten zum Garen

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

Tipps zum Garen

– **Decken Sie Speisen zu**, die schmoren oder dünsten sollen, wie z. B. Kartoffeln, Gemüse. Dadurch vermeiden Sie ein Austrocknen der Speise. Haben Sie keinen Deckel zur Hand, können Sie Alu-Folie oder nasses Pergamentpapier verwenden.

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

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

Garen von Fertiggerichten

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

- Den Wahlschalter auf „Schnellaufheizen “ drehen.
- Die erforderliche Temperatur einstellen.
- Sobald die Signallampe über dem Temperaturwähler erlischt, das Gericht in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Umschalten auf eine andere Betriebsart, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, entfällt.

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

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

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

Beispiele für Fertiggerichte

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

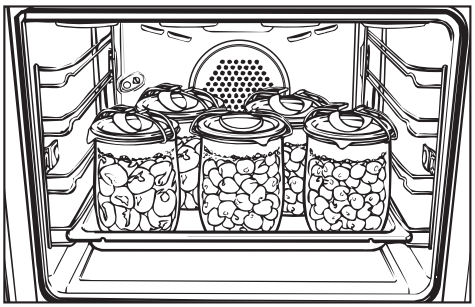
Für herkömmliche Back- und Garvorgänge ist die Betriebsart „Schnellaufheizen“ nicht geeignet.

Zum Einkochen empfehlen wir „Heißluft“.

Folgende **Einkochbehälter** sind geeignet:
– Einkochgläser
Bei der Verwendung von Gummiringen kann manchmal ein unangenehmer Gummigeruch entstehen. Die Geruchsentwicklung wird vermindert, wenn Sie auf die vorbereiteten Gläser im Backofen ein nasses Haushaltspapiertuch legen.
– Gläser mit Schraubverschlüssen
Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten.

Verwenden Sie keine Dosen!

- Die Fettpfanne in die **Einschubhöhe 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 herunterstellen, um ein Überkochen zu verhindern.

– bei **Obst, Gurken**

- Den Wahlschalter auf „Beleuchtung“ drehen.

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

– bei **Gemüse**

- Die Temperatur auf 100 °C reduzieren.

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

- Den Wahlschalter auf „Beleuchtung“ drehen.

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

Nach dem Einkochen

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

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

Vor dem Grillen den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Backofentür vorheizen.

Zum Grillen die Backofentür schließen. Dadurch sparen Sie Energie, und die Geruchsbildung ist geringer.

Zum Grillen können Sie zwischen zwei Betriebsarten wählen:

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken.

Umluftgrillen

Bringen Sie zum Umluftgrillen den Fettfilter vor der Ansaugöffnung des Gebläses an.

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

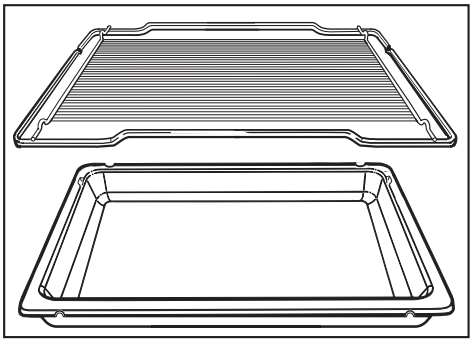
Grillgut vorbereiten

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 Fischscheiben säubern, salzen und ein wenig mit Zitrone beträufeln.

Grillen auf dem Rost



- Den Rost und die Fettpfanne zur **Grilleinrichtung** zusammensetzen.
- Das Grillgut auflegen.
- Die gewünschte Betriebsart einstellen.
- Die **Temperatur** einstellen:

Grillgut	Temperatur
Flach	
wie Kotelett, Steak	maximal
Mit größerem Durchmesser	
wie Geflügel, Rollbraten	240 °C

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

- Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Backofentür vorheizen.
- Das Grillgut in den Backofen geben.

Die **Einschubhöhe** der Grilleinrichtung richtet sich nach der Höhe des Grillgutes:

flaches Grillgut =
Einschubhöhe 3 oder 4

Grillgut mit größerem Durchmesser =
Einschubhöhe 1 oder 2

Grillzeit

Das **Grillen** dauert bei

– flachen Fleisch-, Fischscheiben 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 Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.

Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

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“).

Grilltabelle

Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Backofentür vorheizen.

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

1) Beim „Umluftgrillen“ den Fettfilter einsetzen.
2) Bei Geräten mit nachgerüstetem Teleskopwagen die Einschubhöhen 4 oder 5 wählen.
3) Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

Prüfgerichte nach DIN 44 547

Gebäck	Form / Backblech Anzahl	Betriebsart	Einschubhöhe von unten	Temperatureinstellung in °C	Backzeit in Min.
Spritzgebäck	1 Backblech	Heißluft	1	140 [2]	35 – 38
	2 Backbleche	Heißluft	1, 3	140 [2]	38 – 44
	3 Backbleche	Heißluft	1, 2, 4 [1]	140 [2]	42 – 48
	1 Backblech	Ober- u. Unterhitze	2	170 [2] vorgeheizt	22 – 28 + Vorheizen
Wasserbiskuit	Springform	Heißluft	1	170 [2]	25 – 30
	Springform	Ober- u. Unterhitze	1	190 [2] vorgeheizt	20 – 25 + Vorheizen
Hefeblechkuchen	1 Backblech	Heißluft	1	170	45 – 55
	2 Backbleche	Heißluft	1, 3	170	50 – 60
	1 Backblech	Ober- u. Unterhitze	2	190	50 – 60

1) Bei Geräten mit nachgerüstetem Teleskopwagen die Einschubhöhen 1, 2 und 5 wählen.
2) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart „Schnellaufheizen“ wählen.

Weitere Prüfgerichte

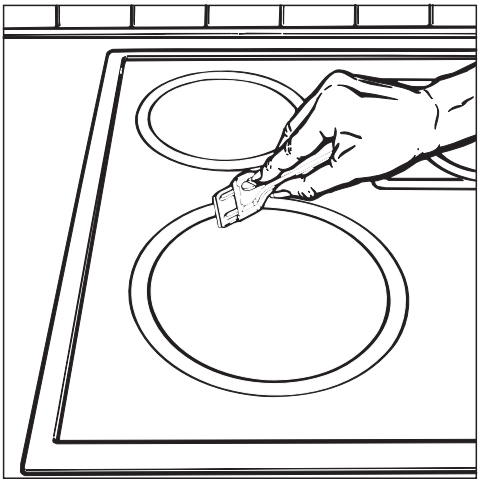
Gebäck / Gericht	Form / Backblech Anzahl	Betriebsart	Einschubhöhe von unten	Temperatureinstellung in °C	Garzeit in Min.
Rührkuchen	Kastenform	Heißluft	1	160	55 – 65
		Ober- u. Unterhitze	1	170	55 – 65
Ente 1700 g	Rost auf Fettpfanne	Heißluft	1	160	100 – 120
		Ober- u. Unterhitze	1	200	100 – 120
Schweinebraten 1500 g	Rost auf Fettpfanne	Heißluft	1	160	140 – 160
		Ober- u. Unterhitze	1	200	140 – 160
Toastbrot	Rost	Grill	4	maximal	3 – 4

Glaskeramik-Kochfeld

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

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

Reinigen Sie die Fugen zwischen Kochfeldrahmen und Arbeitsplatte sowie zwischen Rahmen und Glaskeramikscheibe nicht mit spitzen Gegenständen.
Die Dichtungen können beschädigt werden.



Fest anhaftende Verschmutzungen mit dem Glasschaber entfernen.

Danach mit einem feuchten Tuch oder Geschirrreinigerschwamm die Kochfläche abwischen.

Reinigen nach jedem Benutzen

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

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

Flecken entfernen

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

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

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

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

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

Reinigungsmittel

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

Beachten Sie unbedingt die Reinigungs- und Pflegeanweisung des Herstellers.

Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht auf heiße Kochzonen auf.

Reinigungsmittelreste unbedingt mit einem feuchten Tuch von der Kochfläche wischen.
Beim Aufheizen der Kochzonen können sie ätzend wirken.

Pflegemittel

Bei Verwendung von Pflegemittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramikfläche aufgebracht, der die Fläche schützt.
Er macht sie noch „glatter“ und wirkt wasser- und schmutzabweisend.

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

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

Masse-Kochmulde

Kochzonen

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

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

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

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

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

Kochzoneneinfassung

Sie können die Kochzoneneinfassung mit einem Edelstahlreiniger pflegen.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die scheuernd wirken.

Kochmulde

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

Bei versehentlich angetrockneten Speiseresten erleichtert ein vorheriges Aufweichen die Reinigung.

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

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

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

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, gibt es Edelstahl-Pflegemittel (z. B. Neoblank, erhältlich über den Miele Kundendienst).
Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Gerätefront, Bedienelemente

Die Gerätefront und die Bedienelemente mit einem milden Reinigungsmittel oder mit einem Spritzer Spülmittel im Wasser abwischen.
Danach die Flächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten! Sie verkratzen die Oberfläche.

Beim **Backofen mit weißer oder farbiger Front** empfehlen wir nach jedem Benutzen
– den Griff der Backofentür
– die Bedienblende
feucht mit einem milden fettlösenden Reinigungsmittel, z. B. Spülmittel, abzuwischen. So verhindern Sie ein nicht mehr abwaschbares Einbrennen von Fett oder anderen Rückständen.

Beim **Backofen mit Edelstahlfront** eignet sich zur Reinigung der Gerätefront auch ein nicht scheuernder Edelstahlreiniger.

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

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, gibt es Edelstahl-Pflegemittel (z. B. Neoblank, erhältlich über den Miele Kundendienst).
Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Zubehör

Backblech, Fettpfanne, Rost, Aufnahmegitter

nach jedem Gebrauch spülen und abtrocknen.

Festere Verschmutzungen mit Wasser einweichen und mit einer weichen Bürste oder einem Geschirrreinigerschwamm entfernen. Sie können auch einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden.

Fettfilter

in heißem Wasser mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Bei der Reinigung des Fettfilters im Geschirrspüler kann es je nach verwendetem Reiniger zu bleibenden Verfärbungen der Filterfläche kommen.
Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Backofenraum

Beschichtungen im Backofenraum

Der **Backofenraum sowie Backblech und Fettpfanne** haben eine Beschichtung aus hellgrauem **Clean-Email**.

Bei diesem Email handelt es sich um ein besonders gehärtetes Email mit einer extrem glatten Oberfläche, die sich leicht reinigen lässt.

Aufgrund der glatten Oberfläche entsteht ein Antihaft-Effekt.
Dadurch können Sie die meisten Back- und Bratreste umweltschonend nur mit einem Schwammtuch, mildem Spülmittel und warmem Wasser entfernen.

Festere Verschmutzungen einweichen oder mit einem Glasschaber lösen. Dann mit einem Schwamm und einem Edelstahlreiniger oder nicht scheuernder Reinigungsmilch reinigen.

Verschmutzungen, wie z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, entfernen Sie am besten, solange der Backofen noch warm ist.

Durch übergelaufene Obstsäfte können bleibende farbliche Veränderungen entstehen. Ebenso können sich nach einem Bratvorgang in der Fettpfanne bleibende matte Stellen bilden.

Durch die hellgraue Farbe des Emails wirkt der Garraum sehr hell und bietet optimale Sicht auf das Gargut.

Darüberhinaus lassen sich eventuelle Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen leicht feststellen und beseitigen.

Die herausnehmbare **Rückwand** ist zusätzlich mit dunkelgrauem **katalytischem Email** beschichtet.

Katalytisches Email ist eine Beschichtung mit selbsttätig wirkenden Reinigungseigenschaften.

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

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

Katalytisches Email verträgt keine Scheuermittel, kratzende Bürsten oder Schwämme und kein Backofenspray!
Die Beschichtung wird beschädigt und verliert ihre selbsttätig wirkenden Reinigungseigenschaften.

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

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

Emaillierungen reinigen

Den Backofen vor dem Reinigen erst abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie den Backofen am besten nach jedem Benutzen.
Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

Bei der Verwendung von Backofenspray unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Behandeln Sie niemals die Emaillierungen mit harten Bürsten, harten Schwämmen, Drahtscheuerbällen*, Messern oder anderen Scheuermitteln. Das Email wird beschädigt!

* Edelstahlspiralen, z. B. Spontex Spirinett, können jedoch für Clean-Emailbeschichtete Flächen verwendet werden.

- Das Zubehör aus dem Backofenraum nehmen.
- Die mit Clean-Email beschichteten Flächen reinigen.
- Die katalytisch beschichtete Rückwand feucht abwischen.
  Verwenden Sie dafür warmes Wasser, dem Spülmittel zugesetzt ist, und eine weiche Bürste.

Verwenden Sie keine Scheuermittel! Katalytisches Email verträgt keine mechanische Beanspruchung und kein Backofenspray!

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

- Die Betriebsart „Heißluft“ wählen.
- Die höchste Temperatur einstellen.

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

Lassen Sie den Vorgang über die Zeitschaltuhr beenden; so können Sie das Abschalten nicht vergessen.

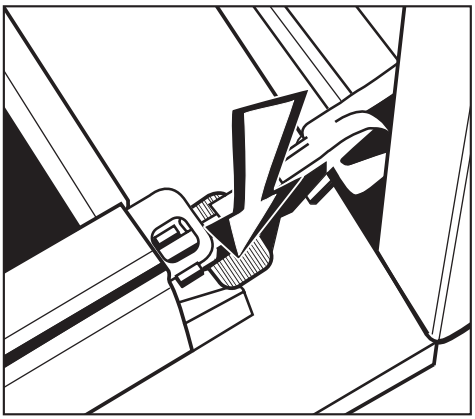
Jedes weitere Benutzen des Backofens bei hohen Temperaturen lässt noch vorhandene Verschmutzungen allmählich verschwinden.

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

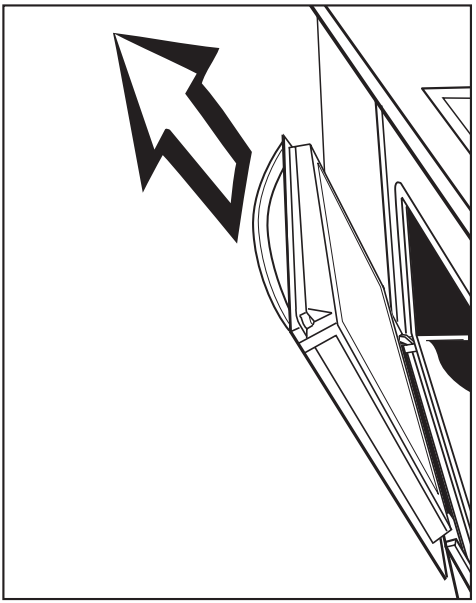
Zum bequemeren Reinigen des Backofenraums können Sie
– die Backofentür abnehmen,
– die Aufnahmegitter herausnehmen,
– die Rückwand herausnehmen,
– den Oberhitzeheizkörper absenken.

Backofentür abnehmen

- Die Tür ganz öffnen.



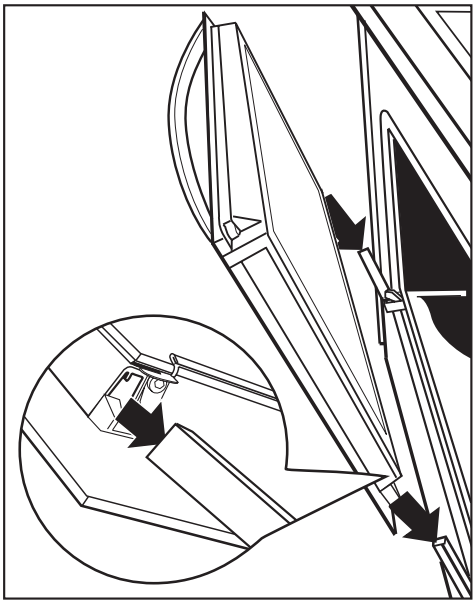
- Die Sperrbügel an beiden Türscharnieren herunterdrücken;
  die Tür kann nun von den Scharnieren gelöst werden.



- Die Tür bis zum Anschlag schließen und nach oben herausziehend. Die Scharniere sind in dieser Position gegen Zurückschlagen gesichert.

Achten Sie darauf, dass die Tür nicht verkantet.

Backofentür einsetzen



- Die Tür auf die Scharniere stecken.

Achten Sie darauf, dass die Tür nicht verkantet.

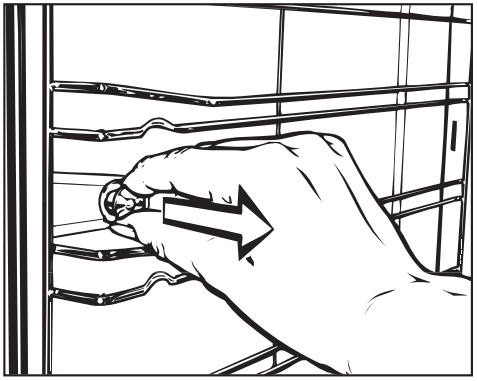
- Die Tür ganz öffnen.
- Die Sperrbügel wieder hochklappen.

Die Sperrbügel müssen nach dem Reinigen unbedingt hochgeklappt werden, da sich sonst beim Schließen die Scharniere der Tür aus der Führung lösen und die Tür beschädigen können.

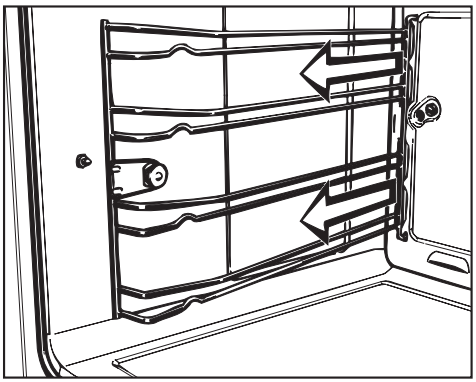
Aufnahmegitter herausnehmen

- Die Backofenbeleuchtung einschalten.

Die Heizkörper des Backofens müssen ausgeschaltet sein. Verbrennungsgefahr!



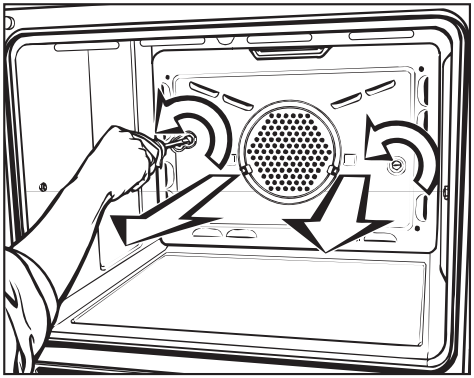
- Den Schnellverschluss vorziehen.



- Die Aufnahmegitter aus dem Backofen nehmen.

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

Rückwand herausnehmen



- Die Schrauben in der Rückwand lösen, und die Rückwand entnehmen.

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

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

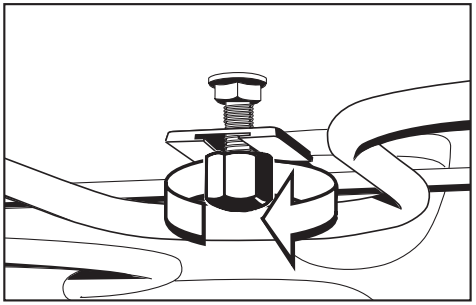
Oberhitzeheizkörper absenken

- Die Backofenbeleuchtung einschalten.

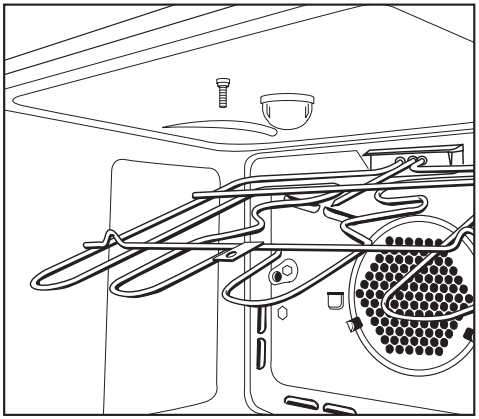
Die Heizkörper des Backofens müssen ausgeschaltet sein. Verbrennungsgefahr!

Senken Sie den Heizkörper erst ab, wenn er kalt ist. Verbrennungsgefahr!

- Die Aufnahmegitter herausnehmen.



- Die Hutmutter lösen.



- Den Heizkörper absenken.

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

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

Folgende Störungen können Sie jedoch selbst beheben:

Was ist zu tun, wenn . . .

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

Prüfen Sie,

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

. . . der Backofen nicht heiß wird?

Prüfen Sie,

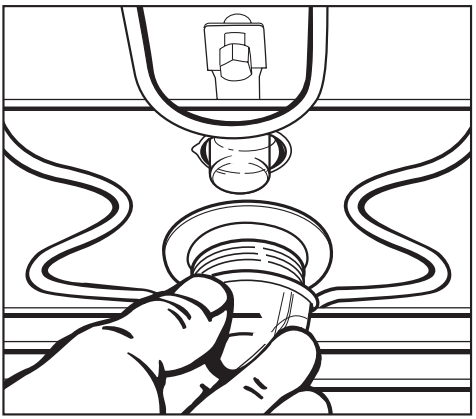
- ob eine Betriebsart **und** eine Temperatur eingestellt ist.
- ob bei Geräten mit Zeitschaltuhr im Anzeigefeld „AUTO“ leuchtet. Der Backofen kann nur unabhängig von der Uhr eingeschaltet werden, wenn im Anzeigefeld das Symbol „ “ leuchtet. Hierzu die Taste „ “ drücken.
- ob die Sicherung der Hausinstallation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

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

Die Glühlampe ist defekt.

So wechseln Sie die Lampe aus:

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



- Die Lampenabdeckung und den Dichtring abschrauben.
- Die Glühlampe auswechseln: 230 V, 25 W, E 14, thermisch belastbar bis 300 °C.
- Die Lampenabdeckung und den Dichtring wieder aufschrauben.

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

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

Das ist keine Störung!
Damit sich nach dem Abschalten des Backofens keine Luftfeuchtigkeit im Backofenraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann, läuft das Kühlluftgebläse für einige Zeit nach. Sinkt die Backofentemperatur unter einen bestimmten Wert, schaltet sich das Kühlluftgebläse automatisch aus.
Die Temperatur sinkt schneller, wenn die Backofentür ganz oder teilweise geöffnet wird.

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

Prüfen Sie,

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

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

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

Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied

– beim Backen mit **„Heißluft“**:

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

– beim Backen mit **„Ober- und Unterhitze“**:

- aus welchem Material und aus welcher Farbe die Backform besteht. Helle, blanke Formen sind nicht so gut geeignet.
- ob die richtige Einschubhöhe 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 Anzeigefeld der Zeitschaltuhr anstatt der Tageszeit „0·00“ und „Auto“ blinken?

Alle eingestellten Zeiten wurden durch den Stromausfall gelöscht.

- Die Tageszeit und eventuell vorgewählte Garzeiten neu eingeben.

. . . beim Abstellen des akustischen Signals im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr „0·00“ erscheint?

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

. . . im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr „AUTO“ blinkt?

Diese Anzeige kann einen Eingabefehler signalisieren,

- bei unlogischer Eingabe eines Garvorganges.
- wenn bei einem vorgewählten Garvorgang die Tageszeit eingegeben oder geändert wird.
- wenn das akustische Signal durch Betätigen der Taste „⊢→I“ und „→I⊣“ abgestellt wird.

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

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

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

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

Verwenden Sie kein Backofenspray. Die Oberfläche der Alu-Profile wird beschädigt.

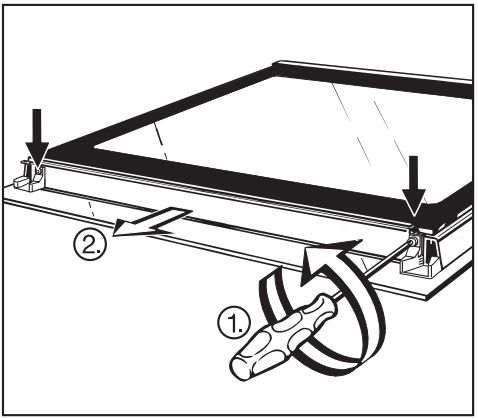
Achten Sie darauf, dass nach der Reinigung die Scheiben wieder in der richtigen Position eingesetzt werden, da die einzelnen Seiten der Scheiben unterschiedlich beschichtet sind. Die dem Garraum zugewandten Seiten wirken wärmereflektierend.

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

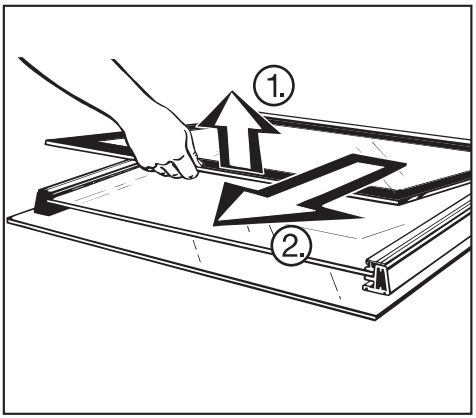
Bewahren Sie die herausgenommenen Scheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

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

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

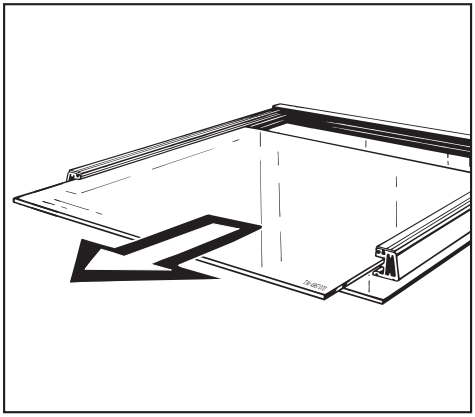


- Die Schrauben mit einem Torx-Schraubendreher lösen, und die Führungen sowie die Leiste samt Dichtung abziehen.



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

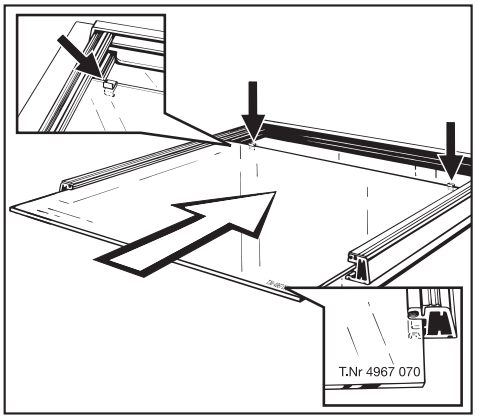
Bei der **Backofentür mit drei Scheiben** können Sie auch die mittlere Glasscheibe herausnehmen.



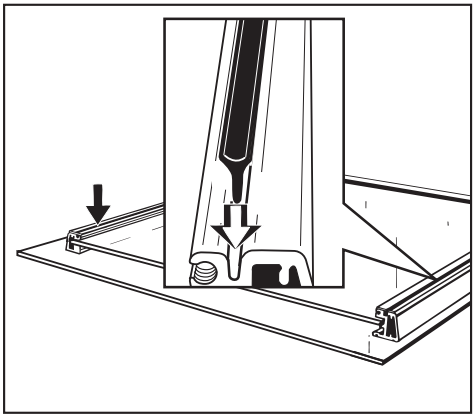
- Die Scheibe nach vorn herausziehen.

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

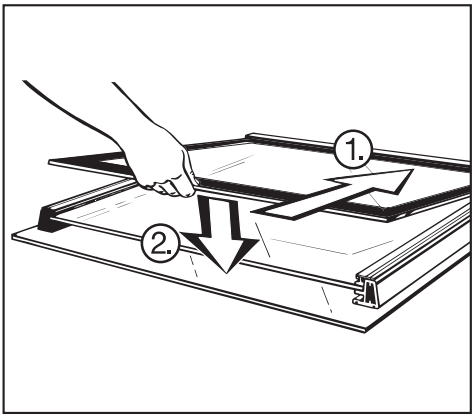
- Scheiben und andere Einzelteile reinigen, und die Backofentür wieder zusammenbauen:



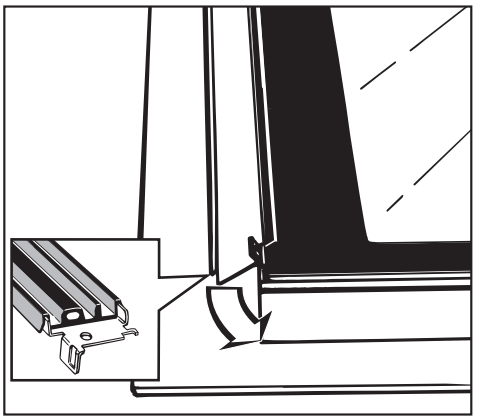
- Die mittlere Scheibe (falls vorhanden) fast bis zum Ende einschieben; die aufgedruckte Materialnummer muss unten rechts in der Ecke lesbar sein. Die Dichtprofile aufstecken, und die Scheibe bis zum Ende einschieben.



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

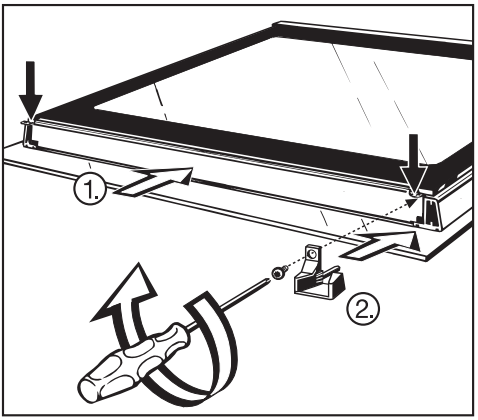


- Die Innenscheibe mit der Bedruckung nach unten einsetzen. Dabei darauf achten, dass die seitlichen Dichtungen nicht verrutschen und die Scheibe so tief wie möglich eingeschoben wird.



- Die Leiste samt Dichtung vor die Glasscheiben setzen.

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



- Die Führungen aufsetzen, und die Leiste wieder festschrauben.

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

– Ihren Miele Fachhändler

oder

– den Miele Werkkundendienst unter der Telefonnummer:
  Ⓓ 0800 22 44 666
  Ⓐ Salzburg (06 62) 85 84-3 21
  (06 62) 85 84-3 22
  Wien (01) 6 80 95-3 00
  Ⓛ 4 97 11-20
  4 97 11-22

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes.

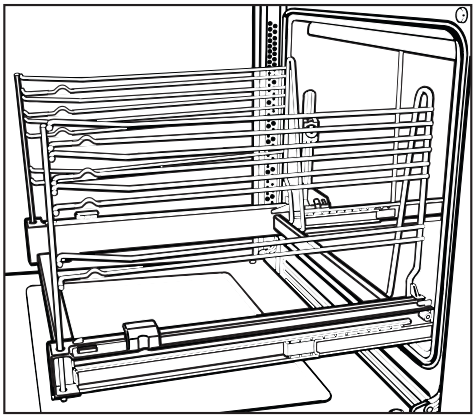
Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Backofentür unterhalb des Backofenraums zu sehen ist.

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

Sonderzubehör

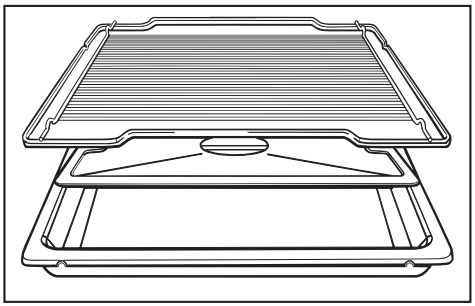
Das Sonderzubehör ist im Miele Fachhandel oder im Miele Kundendienst erhältlich.

Teleskopwagen



Der Teleskopwagen mit 5 Einschubhöhen kann ganz aus dem Backofen herausgezogen werden.
Er bietet somit einen guten Überblick über das gesamte Gargut.

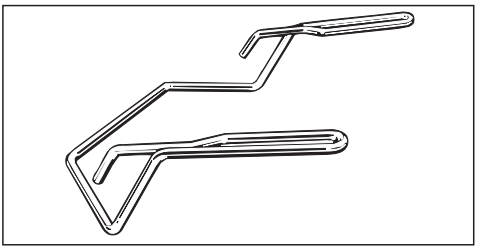
Spritzschutzeinsatz

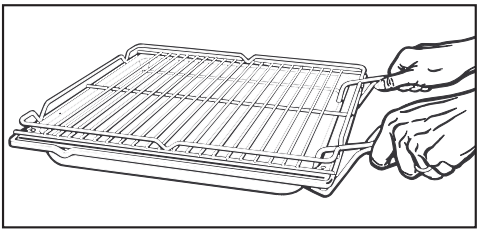


Zum Grillen oder beim Braten auf dem Rost in die Fettpfanne legen.

Der Spritzschutzeinsatz sammelt den abtropfenden Bratensaft in der Fettpfanne und schützt ihn vor dem Verbrennen. Der Bratensaft kann so noch weiterverwendet werden.

Entnahmegriff



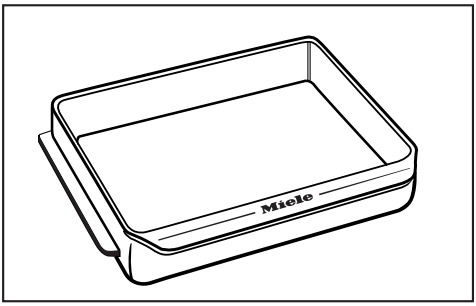


Zum Herausnehmen oder Einschieben von Fettpfanne, Backblech, Rost.

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.

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.

Deckenblech und Seitenwände mit katalytischer Beschichtung

Die Teile sind wie die herausnehmbare Rückwand mit einer katalytischen Beschichtung überzogen, die in der Lage ist, Öl- und Fettspritzer durch Aufheizen des Backofens auf Temperaturen über 200 °C selbsttätig zu entfernen.

– **Katalytisch beschichtetes Deckenblech**
  Unter die Backofendecke kann zusätzlich ein mit katalytischem Email beschichtetes Deckenblech eingesetzt werden. Geben Sie bei der Bestellung unbedingt Ihre Modellbezeichnung an.

– **Katalytisch beschichtete Seitenwände**
  Die Seitenwände des Backofens können durch den Einsatz von katalytisch beschichteten Seitenwänden vor Verschmutzungen geschützt werden.
  Geben Sie bei der Bestellung unbedingt Ihre Modellbezeichnung an und ob Ihr Gerät mit Aufnahmegittern oder dem Teleskopwagen ausgerüstet ist.

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

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

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

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

Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich ist 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 Backofentür unterhalb des Backofenraums 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.

Zusätzlich für Österreich

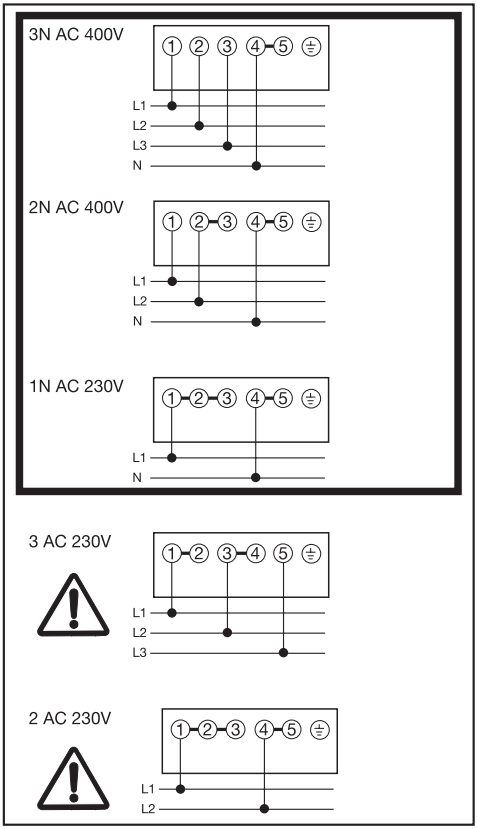
Der Anschluss darf nur an eine nach ÖVE - EN 1 ausgeführte Elektroanlage erfolgen.

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

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 Kombination der Herde darf nur mit einem der nachstehend aufgeführten Kochfelder erfolgen:

KM 200

KM 213, KM 227

KM 215, KM 228

Backofen

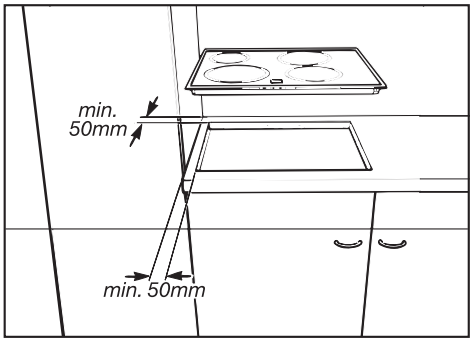
Der Backofen ist mit einer ca. 1,5 m langen 3adrigen Anschlussleitung mit Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 230 V, ausgerüstet.

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

Anschlusswert siehe Typenschild.

Glaskeramik-Kochfeld einbauen

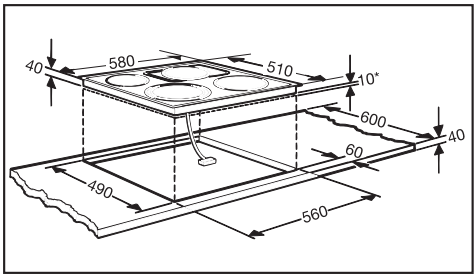
Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an der Rückseite und an einer Seitenwand beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seitenwand darf kein Möbelstück oder Gerät höher als das Kochfeld sein.



Wegen der Abstrahlungstemperaturen sind folgende Sicherheitsabstände mindestens einzuhalten:

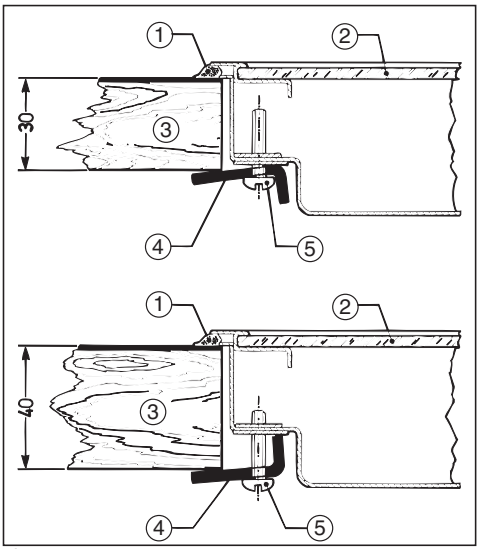
- 50 mm von einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) bis zum Arbeitsplattenausschnitt.
- 50 mm von der Rückwand bis zum Arbeitsplattenausschnitt.
- Zwischen dem Gerät und einer oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.
  Bei fehlenden Angaben, z. B. für ein Hängebord etc., muss dieser Abstand für leicht entflammbare Materialien min. 760 mm betragen.

KM 213, KM 215



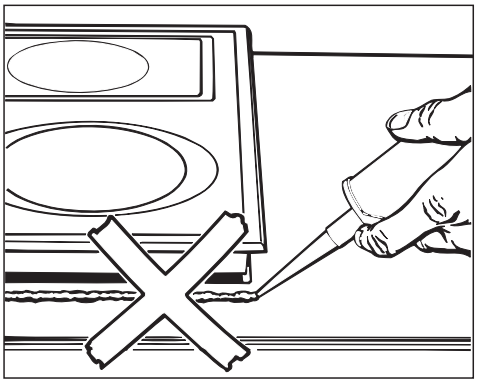
* Raum für Befestigungselemente und Kabelzuführung

- Den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend der Abbildung erstellen.



① Dichtungsband
② Kochfeld
③ Arbeitsplatte
④ Klemmbügel
⑤ Schraube

- Die Schrauben ⑤ lösen.



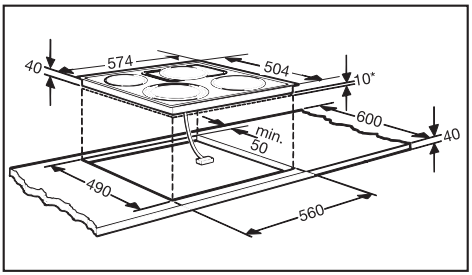
Auf keinen Fall darf Fugendichtungsmittel zwischen den Rahmen des Kochfeldoberteiles und die Arbeitsplatte gelangen!

Der Ausbau wird sonst im Servicefall erschwert. Rahmen / Arbeitsplatte können dadurch beschädigt werden. Das Dichtungsband ① unter dem Rand des Kochfeldoberteiles gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte ③.

- Das Kochfeld ② in den Ausschnitt einsetzen und zentrieren.
  (Der Schriftzug „Miele“ muss von vorn zu lesen sein).
- Die Klemmbügel ④ schwenken, und die Schrauben ⑤ anziehen.
- Prüfen, ob das Kochfeld ② dicht aufliegt.

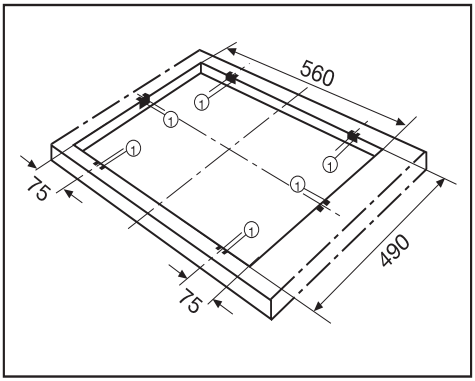
Glaskeramik-Kochfeld einbauen

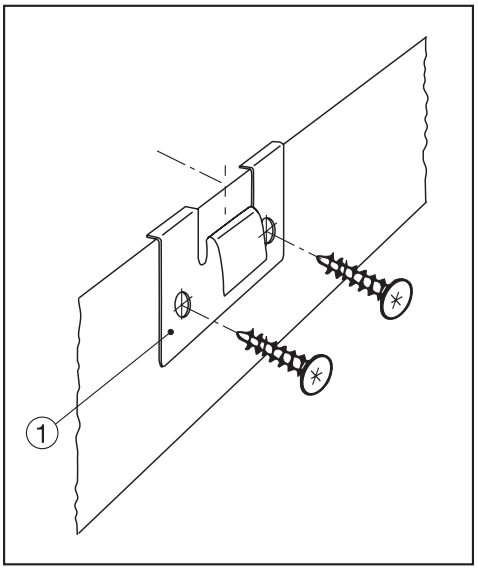
KM 227, KM 228



* Raum für Befestigungselemente und Kabelzuführung

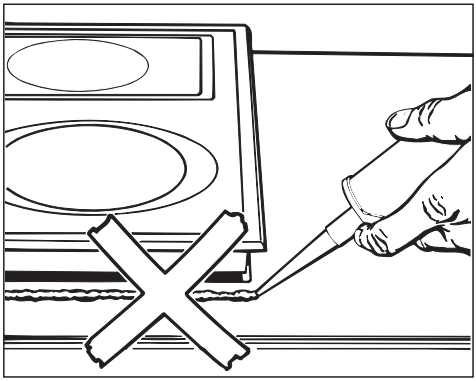
- Den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend der Abbildung erstellen.





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

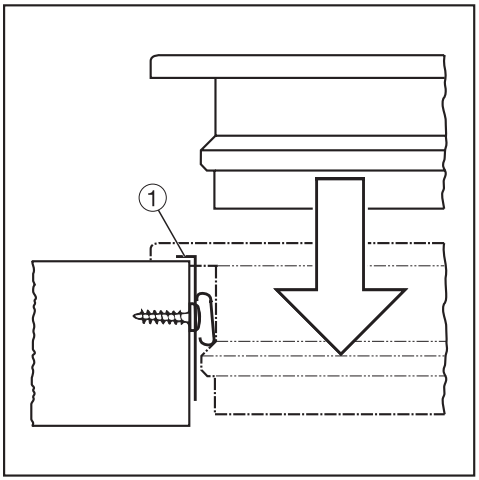
Bei **Arbeitsflächen aus Granit** werden die Klemmfedern nicht festgeschraubt, sondern mit starkem doppelseitigem Klebeband (entsprechend der Maßskizze) in den Ausschnitt geklebt.
Die Ränder der Klemmfedern werden zusätzlich mit Silikon verklebt.



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

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

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

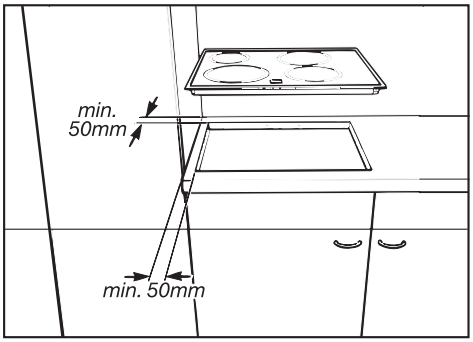


- Das Kochfeld mit beiden Händen gleichmäßig nach unten drücken, bis es spürbar einrastet.
- Prüfen, ob das Kochfeld dicht aufliegt.

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

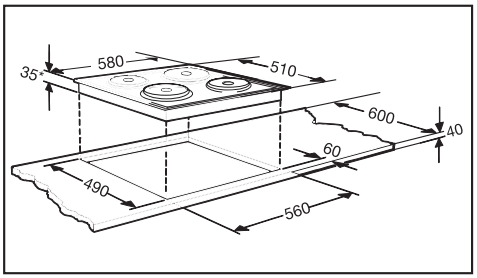
Masse-Kochmulde einbauen

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



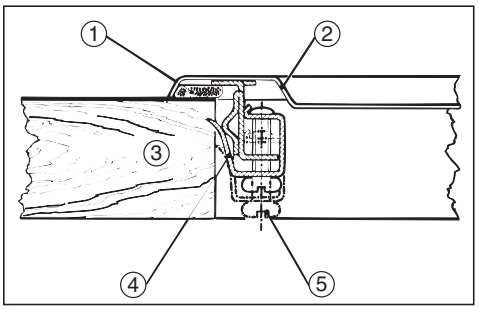
Wegen der Abstrahlungstemperaturen sind folgende Sicherheitsabstände mindestens einzuhalten:
- 50 mm von einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) bis zum Arbeitsplattenausschnitt.
- 50 mm von der Rückwand bis zum Arbeitsplattenausschnitt.
- Zwischen dem Gerät und einer oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben, z. B. für ein Hängebord etc., muss dieser Abstand für leicht entflammbare Materialien min. 760 mm betragen.

KM 200



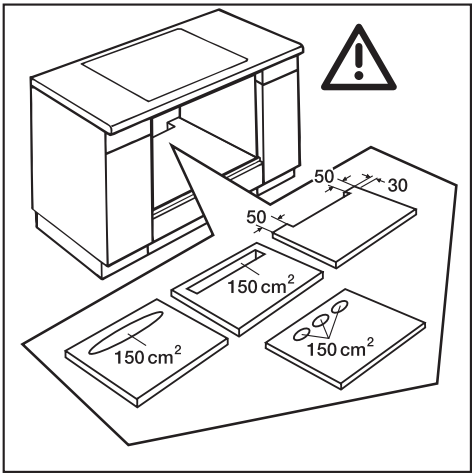
* Einbauhöhe

- Den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend der Abbildung erstellen.

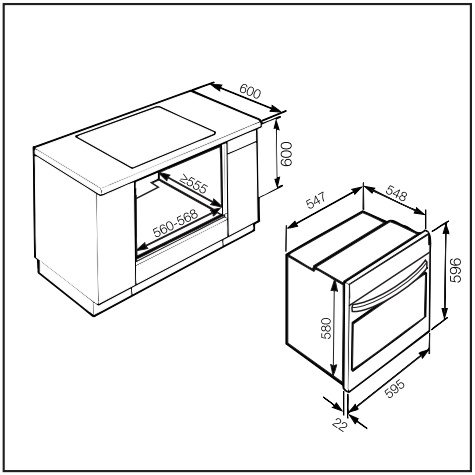


① Dichtungsband
② Kochmulde
③ Arbeitsplatte
④ Klemmbügel
⑤ Schraube

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

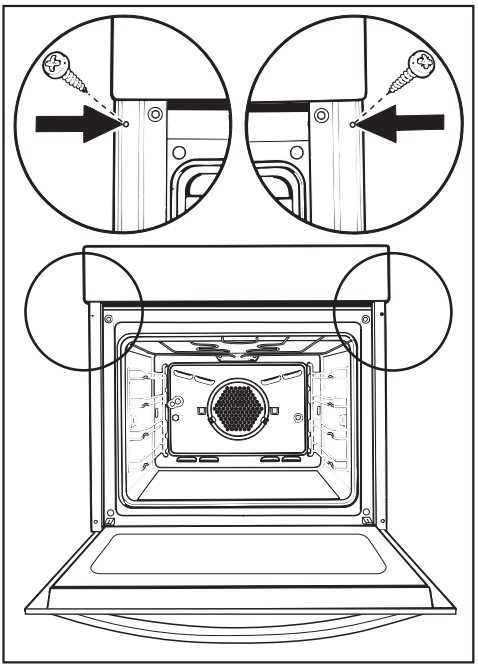


Befindet sich unter dem Herd ein Zwischenboden, so muss zur ausreichenden Belüftung des Gerätes ein Lüftungsausschnitt möglichst nahe der Schrankrückwand/Wand vorgesehen werden.
Die Größe des Lüftungsauschnitts muss mindestens 150 cm^2 betragen, die Form ist beliebig.



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

- Den Herd elektrisch anschließen.
- Den Herd vor den Unterschrank stellen.
- Den Stecker des Kochfeldes in die Kupplung stecken.
- Den Herd in den Unterschrank schieben und ausrichten.

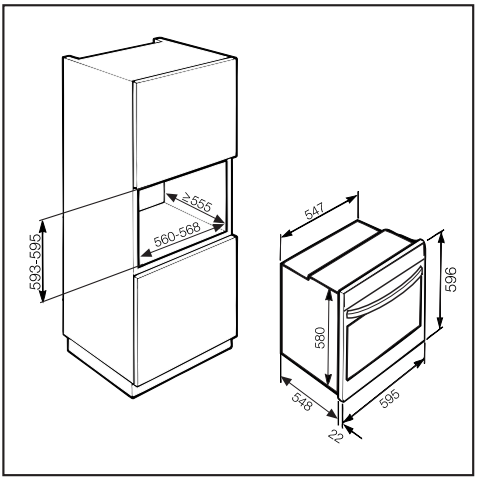


- Die Backofentür öffnen, und den Herd mit 2 Schrauben an die Seitenwände des Schrankes schrauben.

Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

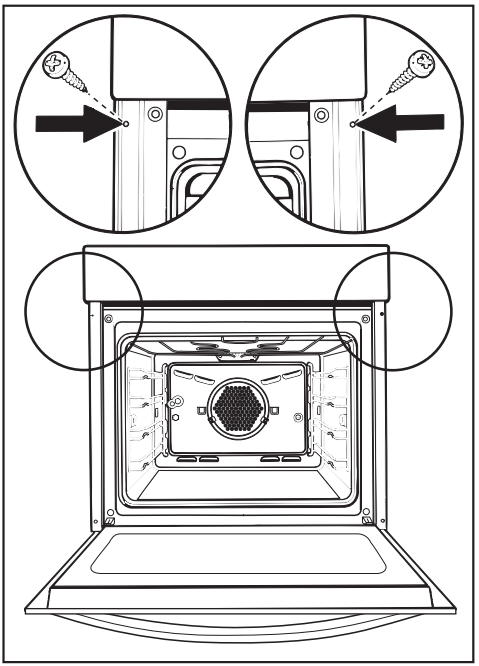
Backofen einbauen

Soll der Backofen in einen Unterschrank eingebaut werden, so muss bei vorhandenem Zwischenboden zur ausreichenden Belüftung des Gerätes ein Lüftungsausschnitt möglichst nahe der Schrankrückwand/Wand vorgesehen werden. Die Größe des Lüftungsauschnitts muss mindestens 150 cm^2 betragen, die Form ist beliebig (siehe auch Kapitel „Herd einbauen“).



Die Netzanschlussdose spannungslos machen.

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



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

Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Miele & Cie. GmbH & Co.
D-33325 Gütersloh
Telefon (0 52 41) 89-0
Telefax (0 52 41) 89-20 90
Miele im Internet: http://www.miele.de
T-Online *6 38 00#

Änderungen vorbehalten / 22 / 005 D – 3200

M.-Nr. 05 389 720 (H 310; H 320; H 316; H 326)

Dieses Papier besteht aus 100 % chlorfrei gebleichtem Zellstoff und ist somit umweltschonend.