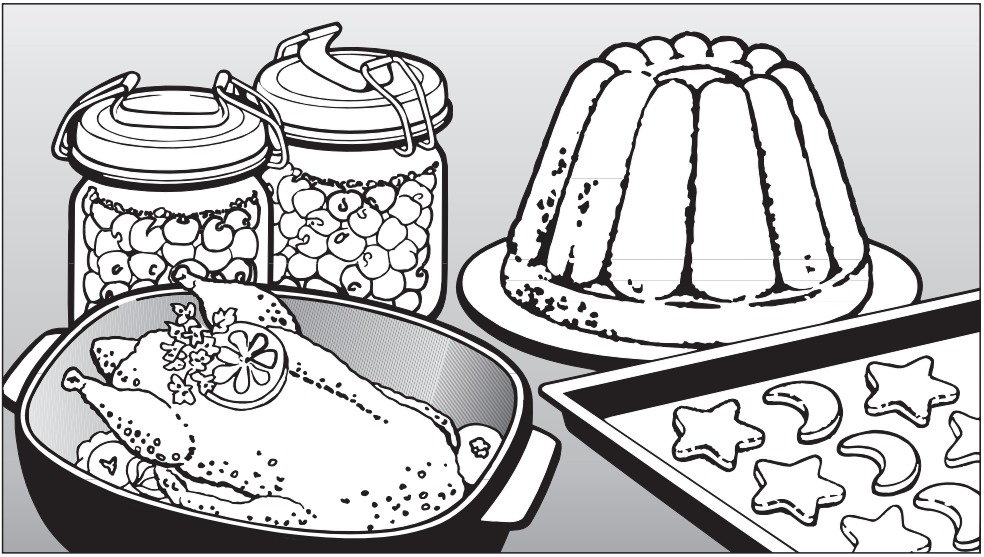
Miele

Gebrauchs- und Montageanweisung



Herd
H 4318 E, H 4418 E
Backofen
H 4318 B, H 4418 B

de - DE

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

M.-Nr. 07 784 870

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 5
Ihr Beitrag zum Umweltschutz 18
Gerätebeschreibung 19
H 4318 E, H 4418 E 19
H 4318 B, H 4418 B 20
Ausstattung 21
Backofensteuerung 21
Sicherheitseinrichtung 21
Kühlgebläse 21
PerfectClean-veredelte Oberflächen 21
Katalytisch emaillierte Oberflächen 21
Versenkbare Bedienelemente 21
Zubehör 22
Einzelauszüge 22
Einzelauszüge einsetzen 22
Backblech (wenn vorhanden), Universalblech und Rost 23
Kochfeld 23
Bedienelemente 24
Betriebsartenwähler 24
Temperaturwähler 24
Temperaturkontrolle ▭ 24
Betriebsarten 25
Zeitschaltuhr 26
Bedienelemente 26
Tasten ⊕, ⊕ und ⊖ 26
Display und Dreieck ▲ im Display 26
Tageszeit eingeben 27
Kurzzeitwecker nutzen 28
Kurzzeit eingeben 28
Kurzzeit löschen 28
Inbetriebnahme 29
Bedienung Backofen 30
Einfache Nutzung 30
Vorheizen 30
Garzeit eingeben (Abschaltautomatik) 31
Garvorgang automatisch ausschalten 31
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten 32

Ende eines Garvorganges . . . 33
Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern . . . 33
Garzeiten löschen . . . 33
Einstellungen . . . 34
Tageszeitanzeige (P 1) . . . 34
Signalton (P 2) . . . 35
Hinweise zum Backen . . . 36
Temperatur, Backzeit . . . 36
Backform . . . 36
Backpapier . . . 36
Universalblech . . . 37
Kastenform . . . 37
Einschubebene . . . 37
Tiefkühlprodukte . . . 37
Backtabellen . . . 38
Heißluft plus . . . 38
Ober-Unterhitze . . . 39
Intensivbacken . . . 40
Hinweise zum Braten . . . 41
Tipps . . . 42
Bräunung . . . 42
Ruhezeit . . . 42
Braten von Geflügel . . . 42
Braten von tiefgefrorenem Fleisch . . . 42
Brattabelle . . . 43
Hinweise zum Grillen . . . 44
Grillgut vorbereiten . . . 45
Grillen auf dem Rost . . . 45
Tipps . . . 45
Grilltabelle . . . 46
Einkochen . . . 47
Auftauen . . . 48
Garen . . . 49
Zubereitung von Fertiggerichten . . . 49
Bräunungs-Garen . . . 49
Angaben für Prüfinstitute . . . 50
Prüfgerichte nach EN 60350 . . . 50

Inhalt

Energie-Effizienzklasse nach EN 50304 50
Reinigung und Pflege 51
Gerätefront 51
Zubehör 52
Backblech (wenn vorhanden), Universalblech 52
Rost, Aufnahmegitter 52
Einzelauszüge 52
Teleskopschienen nachfetten 53
Garraum 54
Dichtung, Türinnenseite 54
PerfectClean-veredeltes Email 55
Katalytisches Email 57
Tür abnehmen 58
Tür auseinanderbauen 59
Tür einsetzen 62
Einzelauszüge herausnehmen 63
Rückwand herausnehmen 63
Oberhitze-/Grillheizkörper absenken 64
Störungen und Fehler 65
Kundendienst und Garantie 67
Nachkaufbares Zubehör 68
Elektroanschluss 71
Einbau Herd 73
Einbau Backofen 74

Die Sicherheitshinweise und Warnungen gelten für Herde **und** Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

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

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.
Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Backofen.
Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieser Backofen ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieser Backofen ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie den Backofen ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Backen, Braten, Grillen, Garen, Auftauen, Einkochen und Trocknen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Backofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Backofen ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Backofen so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen den Backofen nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Backofens aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Backofen spielen.

▶ Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Verbrennungsgefahr!
Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Backofen erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft. Hindern Sie Kinder daran, den Backofen während des Betriebs zu berühren.

Bei Herden werden auch die Kochzonen im Betrieb heiß. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

▶ Verletzungsgefahr!
Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen. Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daranzuhängen.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Backofen können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Backofen in Betrieb.

▶ Die elektrische Sicherheit des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Backofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Backofen auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Backofen nicht damit an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieser Backofen darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Backofens.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Backofens.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Backofen nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Bei Backöfen, die ohne Anschlussleitung ausgeliefert werden oder beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...?").
Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
- den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen.
  Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

Sachgemäßer Gebrauch

⚠ Verbrennungsgefahr!
Der Backofen wird im Betrieb heiß.
Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Gegenstände, die auf einem Kochfeld abgelegt werden, können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme schmelzen oder zu brennen beginnen. Verwenden Sie bei Herden das Kochfeld niemals als Ablagefläche.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Backofen und bei Herden auch das Kochfeld aus.
Ersticken Sie Flammen im Garraum, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
Ersticken Sie Flammen auf dem Kochfeld vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts.
Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden. Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze .

▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.

▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Speisen kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Backofen entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden.
Schalten Sie den Backofen niemals aus, sondern stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.

▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Backofen führen. Decken Sie die Speisen daher ab.

▶ Das Email des Garraumbodens kann durch einen Wärmestau reißen oder abplatzen.
Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Alu-Folie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie keine Bräter, Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.

▶ Das Email des Garraumbodens kann durch Hin- und Herschieben von Gegenständen beschädigt werden. Wenn Sie im Garraum Töpfe oder Pfannen aufbewahren, schieben Sie sie nicht über den Garraumboden.

▶ Wenn eine kalte Flüssigkeit auf eine heiße Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Darüber hinaus können heiße emaillierte Oberflächen durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden.
Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten direkt auf heiße emaillierte Oberflächen.

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt wird und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.

▶ Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen oder zu brennen beginnen.
Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Backofens verletzen oder darüber stolpern.
Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Backofen kann beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampf-Reiniger.

▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.
Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

▶ Die Aufnahmegitter können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.

▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

Zubehör

▶ Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").

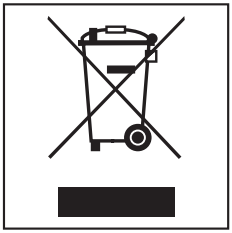
▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

Entsorgung der Transportverpackung

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

Entsorgung des Altgerätes

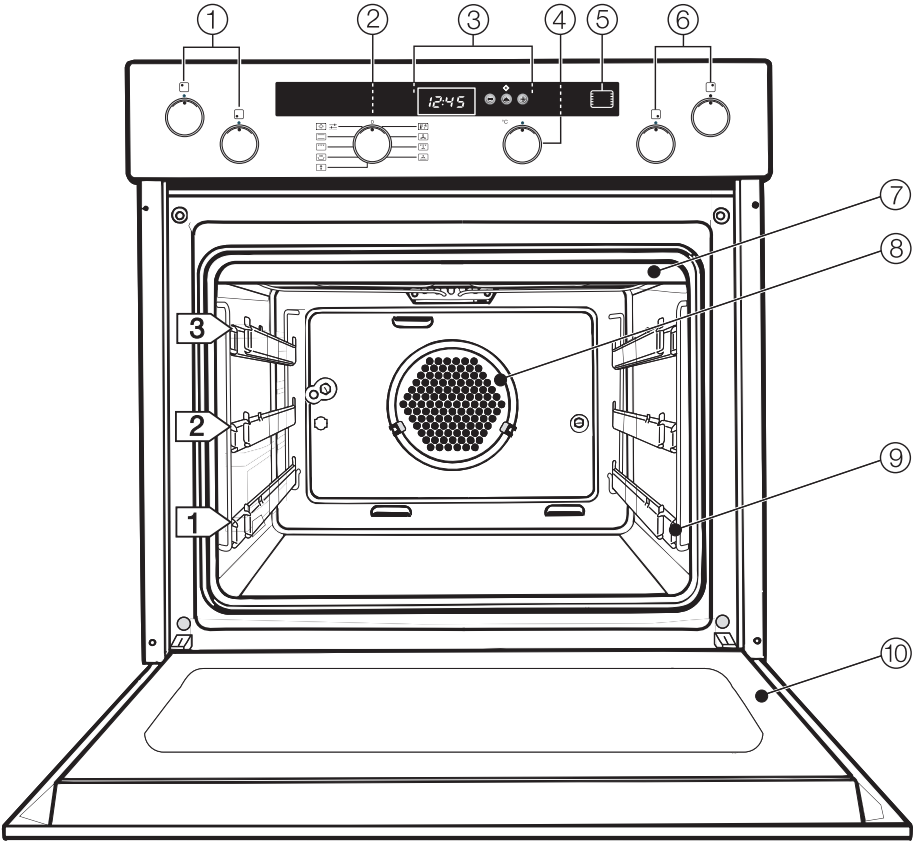
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr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



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

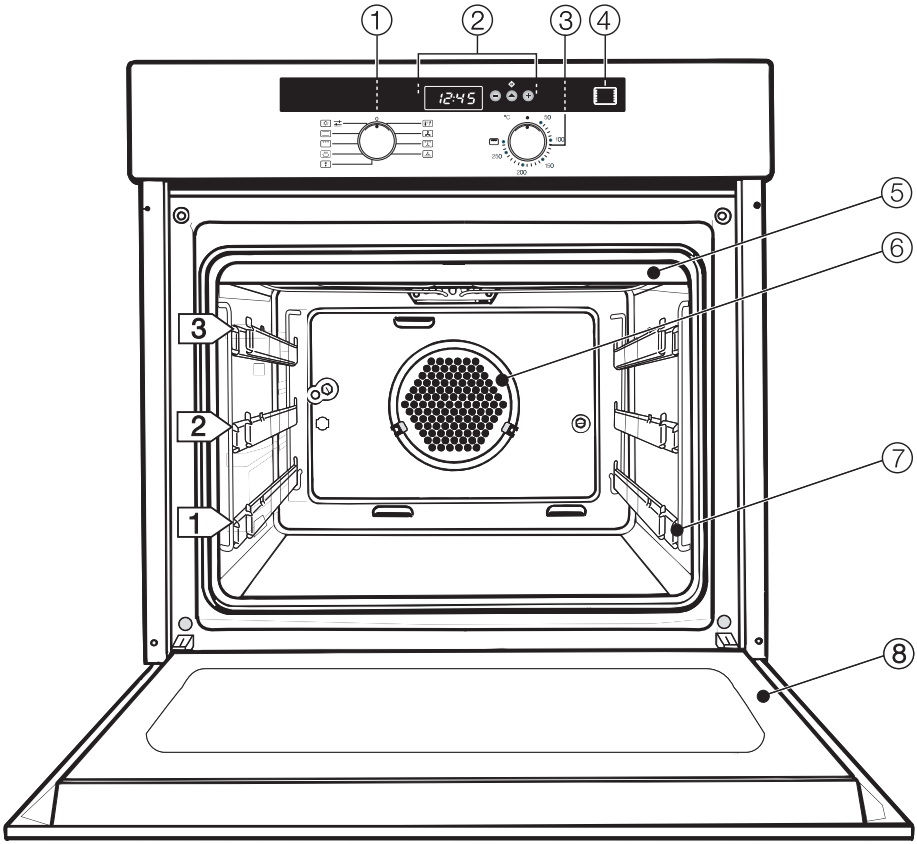
Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

H 4318 E, H 4418 E



① Kochzonenknebel links hinten und vorn
② Betriebsartenwähler
③ Zeitschaltuhr mit Tasten ⊖, ▲ und ⊕
④ Temperaturwähler
⑤ Temperaturkontrolle ▭
⑥ Kochzonenknebel rechts vorn und hinten
⑦ Oberhitze-/Grillheizkörper
⑧ Rückwand mit Ansaugöffnung für das Gebläse
⑨ Einzelauszüge mit drei Einschubebenen
⑩ Tür

H 4318 B, H 4418 B



① Betriebsartenwähler
② Zeitschaltuhr mit Tasten ⊖, ▲ und ⊕
③ Temperaturwähler
④ Temperaturkontrolle
⑤ Oberhitze-/Grillheizkörper
⑥ Rückwand mit Ansaugöffnung für das Gebläse
⑦ Einzelauszüge mit drei Einschubebenen
⑧ Tür

Backofensteuerung

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

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr ermöglicht sie darüber hinaus

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

Sicherheitseinrichtung

Kühlgebläse

Bei jedem Garvorgang wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet. Es sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse noch eine Weile eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.
Es schaltet sich automatisch aus, wenn der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist.

PerfectClean-veredelte Oberflächen

PerfectClean-veredelt sind:

- Garraum
- Backblech (wenn vorhanden)
- Universalblech

Die Antihafteigenschaften dieser Oberflächenveredelung verhindern ein Festbacken des Garguts und erleichtern die Reinigung.

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

Katalytisch emaillierte Oberflächen

Die Rückwand ist mit dunkelgrauem katalytischem Email beschichtet, das sich bei hohen Temperaturen selbsttätig von Öl- und Fettspritzern reinigt.

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

Versenkbare Bedienelemente

Die Bedienelemente sind versenkbar. Durch Drücken werden sie herausgeholt oder versenkt.

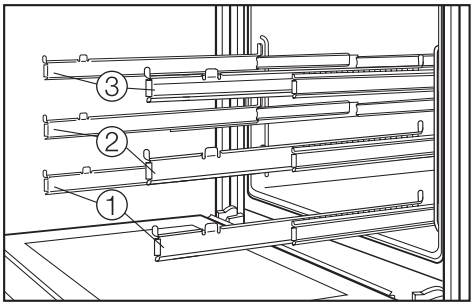
Versenken Sie die Bedienelemente nur in Nullstellung, da sie sonst beschädigt werden!

Zubehör

Nachfolgend ist das mitgelieferte Zubehör aufgeführt.

Weiteres Zubehör erhalten Sie unter www.miele-shop.com oder über den Miele-Kundendienst und Ihren Miele Fachhändler.
Informationen über dieses nachkaufbare Zubehör finden Sie im gleichnamigen Kapitel.

Einzelauszüge

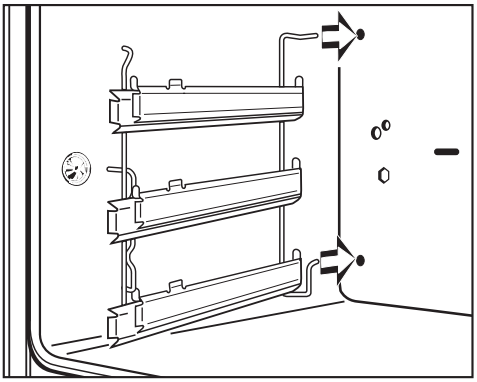


Die Einzelauszüge bieten Ihnen drei Einschubebenen.

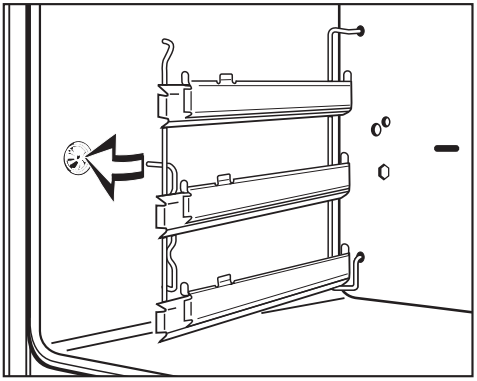
Jede Ebene kann vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden, und ermöglicht einen guten Überblick über das Gargut.

Die Belastbarkeit der Einzelauszüge beträgt maximal 15 kg.

Einzelauszüge einsetzen



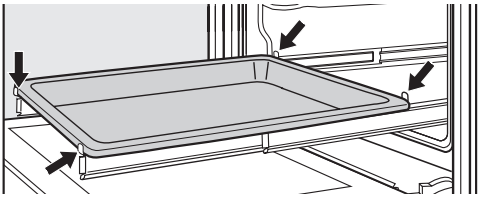
- Die Einzelauszüge in die Öffnungen der Rückwand einfädeln.

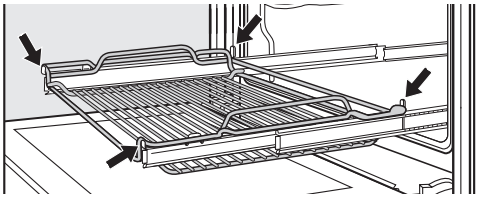


- Die Befestigung in die Öffnung im Garraum einführen.

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

Backblech (wenn vorhanden), Universalblech und Rost





Achten Sie bei Benutzung der Einzelauszüge darauf, dass Backblech (wenn vorhanden), Universalblech oder Rost immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Teleskopschienen liegen. So können sie nicht aus Versehen herunterrutschen.
Schieben Sie die Teleskopschienen am besten vollständig ein, bevor Sie Backblech, Universalblech oder Rost einsetzen.

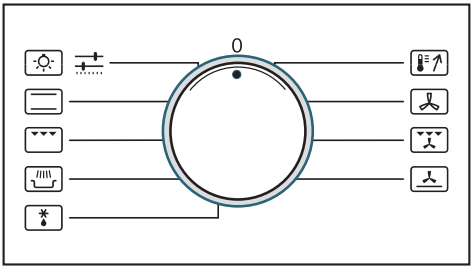
Der Rost ist wendbar. Dadurch können Sie die Einschubebenen variieren und den optimalen Abstand zu den Heizkörpern erreichen.

Rost und Universalblech können im ersten und dritten Einschub auch zusammen eingesetzt werden.

Kochfeld

Die Bedienung und den Einbau entnehmen Sie bitte der separaten Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld.

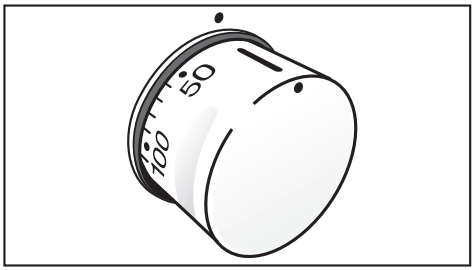
Betriebsartenwähler

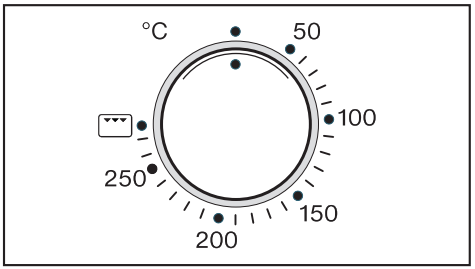


Mit dem Betriebsartenwähler wählen Sie die Betriebsart aus.
Sie können ihn rechts- und linksherum drehen.

- Ober-Unterhitze
- Grill
- Bräunungs-Garen
- Auftauen
- Schnellaufheizen
- Heißluft plus
- Umluftgrill
- Intensivbacken
- Beleuchtung:
  Die Garraumbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, z. B. zum Reinigen.
- Einstellungen:
  In dieser Position können die Einstellungen des Gerätes geändert werden.

Temperaturwähler





Mit dem Temperaturwähler stellen Sie stufenlos die Temperaturen für den Garvorgang ein.

> Drehen Sie den Temperaturwähler nur rechtsherum maximal bis zum Anschlag und wieder zurück.
> Der Wähler wird sonst zerstört.

Temperaturkontrolle

Sobald eine Temperatur gewählt wird, schaltet sich die Garraumbeheizung ein. Als Hinweis dafür leuchtet die **Temperaturkontrolle**.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Beheizung ab und die Temperaturkontrolle erlischt. Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, schaltet sich die Beheizung wieder ein.

Für die Zubereitung unterschiedlichster Rezepte stehen verschiedene Betriebsarten zur Verfügung.

Betriebsart	Anmerkungen
Heißluft plus	– Zum Backen und Braten. – In mehreren Einschubebenen kann gleichzeitig gegart werden. – Die Temperatureinstellung ist niedriger als bei "Ober-Unterhitze", da die Wärme durch den Luftstrom sofort das Nahrungsmittel erreicht.
Intensivbacken	– Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag. – Nicht geeignet zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.
Ober-Unterhitze	– Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten. – Zum Zubereiten von Soufflés. – Stellen Sie bei der Zubereitung älterer Rezepte zur optimalen Nutzung Ihres Gerätes die Temperatur um 10° niedriger ein als im Rezept angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.
Bräunungs-Garen	– Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.
Grill	– Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und zum Überbacken.
Umluftgrill	– Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Rollbraten, Hähnchen. – Die Temperatureinstellung ist niedriger als bei "Grill", da die Wärme durch den Luftstrom sofort das Nahrungsmittel erreicht.
Auftauen	– Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten.
Schnellaufheizen	– Zum Vorheizen des Garraumes. Anschließend muss die gewünschte Betriebsart eingestellt werden.

Die Zeitschaltuhr kann

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

Bedienelemente

Die Bedienung der Zeitschaltuhr erfolgt über

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

Tasten ⊕, ⊕ und ⊖

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

🔔 Kurzzeit

🕒 Tageszeit

⇥ Dauer eines Garvorganges

→| Ende eines Garvorganges

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

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

Die Eingaben werden im **Display** dargestellt.

Display und Dreieck ▲ im Display

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

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

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

- die Tageszeit 🕒,
- eine eingegebene Kurzzeit 🔔,
- die Dauer ⇥ eines Garvorganges,
- das Ende →| eines Garvorganges.

Wenn das **Dreieck** ▲ unter einem Symbol

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

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

– Mit der **Taste** ⊕ wird der Wert erhöht.

– Mit der **Taste** ⊖ wird der Wert verringert.

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

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

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

Tageszeit eingeben

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

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

■ Den Betriebsartenwähler auf "0" drehen.

■ Die Taste ⊜ so oft drücken, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol ◷ steht.

■ Solange das Dreieck ▲ blinkt, mit der Taste ⊖ oder ⊕ die Stunden eingeben und mit der Taste ⊜ bestätigen.

Die Minuten und das Dreieck ▲ blinken.

■ Jetzt mit der Taste ⊖ oder ⊕ die Minuten eingeben und mit der Taste ⊜ bestätigen.

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

Kurzzeitwecker nutzen

Den Kurzzeitwecker können Sie zum Überwachen separater Vorgänge, z. B. zum Eierkochen, einstellen.

Sie können maximal eine Kurzzeit von 12 Stunden eingeben.

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

Kurzzeit eingeben

- Mit der Taste ⊕ das Symbol 🔔 (Kurzzeit) aufrufen.

Im Display erscheint "*0:00*".

- Solange das Dreieck ▲ blinkt, die gewünschte Zeit mit der Taste ⊕ in Stunden:Minuten eingeben.

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

Das Symbol 🔔 leuchtet und erinnert an die eingegebene Kurzzeit.

Steht das Dreieck ▲ unter dem Symbol 🔔, kann die ablaufende Kurzzeit im Display verfolgt werden.

Nach Ablauf der Kurzzeit

– blinkt für ca. 1 Minute das Symbol 🔔.

– leuchtet für ca. 1 Minute "*0:00*".

– ertönt fünfmal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen ").

Kurzzeit löschen

- Mit der Taste ⊕ das Symbol 🔔 aufrufen.
  Das Dreieck ▲ unter dem Symbol muss blinken.

Mit der Taste ⊖ die eingegebene Kurzzeit auf "*0:00*" stellen.

Sind die Bedienelemente bei Auslieferung versenkt, müssen sie erst herausgedrückt werden, bevor Sie das Gerät benutzen können.

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

Entfernen Sie
- eventuell vorhandene Aufkleber von Zubehör/Garraumboden.
- eventuell vorhandene Abstandshalter aus Kork seitlich oberhalb des Garraumes.
- eventuell vorhandene Schutzfolie von der Gerätefront.

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

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollten Sie

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

■ Bevor Sie das Gerät aufheizen, reinigen Sie den Garraum am besten mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.

■ Drücken Sie Betriebsarten- und Temperaturwähler heraus.

■ Wählen Sie die Betriebsart "Heißluft plus ".

■ Stellen Sie die höchste Temperatur ein.

■ Heizen Sie den leeren Garraum mindestens eine Stunde.

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

■ Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

■ Reinigen Sie abschließend den Garraum mit warmem Wasser, dem ein mildes Reinigungsmittel zugegeben ist, und trocknen Sie ihn.

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

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

Einfache Nutzung

- Das Gargut in den Garraum geben.
- Mit dem Betriebsartenwähler die Betriebsart wählen.

Die Garraumbeleuchtung geht an.

- Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Garraumbeheizung und Kühlgebläse werden eingeschaltet.

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

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

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

Vorheizen

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

Nur in wenigen Fällen ist das Vorheizen sinnvoll:

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

Setzen Sie bei Pizza sowie bei empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während der Vorheizphase nicht die Betriebsart "Schnellaufheizen" ein.
Dieses Backgut wird von oben zu schnell gebräunt.

Zum Vorheizen:

- Betriebsart "Schnellaufheizen" wählen.
- Die Temperatur einstellen.

Die Garraumbeheizung startet.

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

Garzeit eingeben (Abschaltautomatik)

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

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

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

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

Garvorgang automatisch ausschalten

Sie können eine Garzeit von maximal 12 Stunden eingeben.

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

Hierzu:

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

Garraumbeleuchtung und -beheizung werden eingeschaltet.

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

Im Display erscheint "0:00".

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

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

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

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

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

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

Garraumbeleuchtung und Beheizung werden eingeschaltet.

Nun zuerst die **Dauer eingeben**:

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

Im Display erscheint "*0:00*".

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

Nun das **Ende verschieben**:

- Die Taste ⊕ so oft drücken, bis das Dreieck ▲ unter dem Symbol →| (Ende) steht.

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

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

Sobald das Dreieck ▲ erlischt, schalten sich Garraumbeleuchtung und Beheizung aus.
Im Display wird das Ende angezeigt, solange Sie nicht das Dreieck unter ein anderes Symbol verschieben.

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

Ende eines Garvorganges

Nach Ablauf der Dauer

- schaltet sich die Beheizung automatisch aus.
- bleibt das Kühlgebläse in Betrieb.
- blinkt das Symbol ⇥I.
- ertönt fünfmal ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen ").

■ Betriebsarten- und Temperaturwähler auf "0" drehen.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

■ Das Gargut aus den Garraum nehmen.

Wird der Betriebsartenwähler nicht betätigt, so erinnert alle fünf Minuten ein Signalton (falls eingeschaltet) an den abgelaufenen Vorgang.
Dieses **Erinnerungsprogramm** dauert bis zu 30 Minuten.

Eingegebene Zeiten überprüfen und ändern

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

Überprüfen

■ Das Symbol der zu überprüfenden Zeit aufrufen.

🔔
Die verbleibende Kurzzeit wird angezeigt.

🕒
Die Tageszeit wird angezeigt.

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

→I
Das Ende des Garvorganges wird angezeigt.

Ändern

■ Das Symbol der zu ändernden Zeit aufrufen.

■ Mit der Taste ⊕ oder ⊖ die Zeit ändern.

Garzeiten löschen

■ Den Betriebsartenwähler auf "0" drehen.

Bei einem Stromausfall werden alle Eingaben gelöscht.

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie zwei Einstellungen individuell ändern:

– die Tageszeitanzeige,

– den Signalton.

Die Einstellungen bleiben nach einem Stromausfall erhalten.

Tageszeitanzeige (P 1)

Die Tageszeitanzeige können Sie ein- oder ausschalten.

Bei ausgeschalteter Tageszeitanzeige erscheint das Display dunkel, wenn der Betriebsartenwähler auf Position "0" steht. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab.
Bei Drehung des Betriebsartenwählers auf eine Betriebsart wird sie angezeigt.

Um die Einstellung zu ändern:

■ Den Betriebsartenwähler auf die Position "⊸" drehen und die Taste ⊕ drücken.

Im Display erscheint "P 1".

■ Die Taste ⊕ drücken.

Im Display erscheint

– "S 0", wenn die **Tageszeitanzeige ausgeschaltet** ist.

– "S 1", wenn die **Tageszeitanzeige eingeschaltet** ist.

■ Mit der Taste ⊕ oder ⊖ können Sie zwischen den Einstellungen "1" und "0" wählen.

■ Die Taste ⊕ drücken.

Die Eingabe wird bestätigt.

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

Signalton (P 2)

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

Um die Einstellung zu ändern:

- Den Betriebsartenwähler auf die Position "⚙" drehen und die Taste ⊕ drücken.

Im Display erscheint "P 1".

- Die Taste ⊕ oder ⊖ drücken.

Im Display erscheint "P 2".

- Die Taste ⊕ drücken.

Im Display erscheint

– "S 0", wenn der **Signalton ausgeschaltet** ist.

– "S 1", "S 2" oder "S 3", wenn ein **Signalton eingeschaltet** ist.

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

Gleichzeitig sind dabei die entsprechenden Signaltöne zu hören.

- Die Taste ⊕ drücken.

Die Eingabe wird bestätigt.

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

Beachten Sie die in den Backtabellen angegebenen Temperaturbereiche, Einschubebenen und Zeitspannen.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

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

Temperatur, Backzeit

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

– die **untere Temperatur** der Tabellenangaben wählen.
  Stellen Sie die Temperatur nicht höher ein als angegeben. Höhere Temperaturen verkürzen zwar die Backzeit, haben aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge und unter Umständen wird das Backgut auch nicht gar.

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

Backform

	Material
	jedes temperaturbeständige Material
	Verwenden Sie matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, aus nachgedunkeltem Weißblech und mattem Aluminium sowie Formen aus hitzebeständigem Glas oder beschichtete Formen. Helle Formen aus blankem Material ergeben eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form, und unter ungünstigen Umständen wird das Backgut nicht richtig gar.

Backpapier

Backblech und Universalblech müssen aufgrund der Antihafteigenschaften ihrer PerfectClean-veredelten Oberfläche vor dem Backen **nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden**. Zubereitetes Backgut lässt sich leicht ablösen.

Backpapier ist erforderlich bei

– **Laugengebäck** (z. B. Brezel, Stangen), da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean-veredelte Oberfläche beschädigen kann.

– **Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben**, wie z. B. Biskuit, Baiser oder Makronen.

Universalblech

Backen Sie **Obstkuchen** und **hohe Blechkuchen** im Universalblech; dadurch bleibt der Garraum sauberer.

Kastenform

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

Einschubebene

Die Einschubebenen werden von unten gezählt.

	Bleche	Einschubebene *
	1	1
	2	1 + 2
	3	1, 2 + 3
	1	1 oder 2
	1	1 oder 2

* Setzen Sie Kuchen in Formen immer auf den Rost in Einschubebene 1.

** Bei feuchtem Gebäck, Kuchen oder Brot sollten nicht mehr als zwei Bleche gleichzeitig gebacken werden.

Wenn Sie Universal- und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwenden, sollten Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche einsetzen.

Tiefkühlprodukte

Stellen Sie zum Backen von **Tiefkühl-Kuchen, -Pizza oder -Baguettes** die niedrigste der auf der Verpackung angegebenen Backtemperaturen ein. Backen Sie diese Gerichte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Back- oder Universalblech können sich bei diesen Tiefkühlprodukten 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 Back- oder Universalblech gebacken werden. Legen Sie zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter und stellen Sie die niedrigste der Backtemperaturen ein, die auf der Verpackung angegeben sind. Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Heißluft plus

Kuchen / Gebäck	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit [1] in Min.
Rührteig			
Sandkuchen, Rehrücken	150–170	1	60–70
Napfkuchen	150–170	1	65–80
Rührkuchen (Blech)	150–170	1	25–40
Marmor-, Nusskuchen (Form)	150–170	1	60–80
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	150–170	1	45–50
Obstkuchen (Blech)	150–170	1	35–45
Obstkuchen (Form)	150–170	1	55–65
Tortenboden [3]	150–170	1	25–30
Kleingebäck [3] (Plätzchen)	150–170	1, 2 [4]	20–25
Biskuitteig [3]			
Torte (3 bis 6 Eier) [3]	160–180	1	25–35
Tortenboden (2 Eier) [3]	160–180	1	20–25
Rolle [2]	160–180	1	20–25
Knetteig			
Tortenboden	150–170	1	20–25
Streuselkuchen	150–170	1	45–55
Kleingebäck [3] (Plätzchen)	150–170	1, 2 [4]	15–25
Quarktorte	150–170	1	70–90
Apfeltorte, gedeckt	150–170	1	50–70
Aprikosentorte mit Guss	150–170	1	55–75
Wähe [2]	190–210	1	25–35
Hefeteig / Quark-Öl-Teig			
Hefeteig aufgehen lassen	50	Garraumboden [5]	15–30
Gugelhupf	150–170	1	50–60
Streuselkuchen	150–170	1	35–45
Obstkuchen (Blech)	160–180	1	40–50
Weißbrot	160–180	1	40–50
Vollkornbrot [2]	170–190	1	50–60
Pizza (Blech) [3]	170–190	1	35–45
Zwiebelkuchen	170–190	1	35–45
Apfeltaschen	150–170	1, 2 [4]	25–30
Brandteig [3], Windbeutel	160–180	1, 2 [4]	30–40
Blätterteig	170–190	1, 2 [4]	20–25
Eiweißgebäck, Makronen	120–140	1, 2 [4]	25–50

1) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.
2) Garraum vorheizen.
3) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart "Schnellaufheizen" einsetzen.
4) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
5) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.

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

Ober-Unterhitze

Kuchen / Gebäck	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit [1] in Min.
Rührteig			
Sandkuchen, Rehrücken	150–170	1	60–70
Napfkuchen	170–190	1	65–80
Rührkuchen (Blech)	170–190	2	25–40
Marmor-, Nusskuchen (Form)	150–170	1	60–80
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	170–190	2	45–50
Obstkuchen (Blech)	170–190	2	35–45
Obstkuchen (Form)	160–180	1	55–65
Tortenboden [2] [3]	170–190	1	20–25
Kleingebäck [2] [3] (Plätzchen)	170–190	2	12–20
Biskuitteig [2] [3]			
Torte (3 bis 6 Eier) [2] [3]	170–190	1	20–35
Tortenboden (2 Eier) [2] [3]	170–190	1	15–20
Rolle [2] [3]	180–200	2	12–16
Knetteig			
Tortenboden	170–190	2	15–20
Streuselkuchen	170–190	2	45–55
Kleingebäck [2] [3] (Plätzchen)	170–190	2	10–20
Quarktorte	170–190	1	70–90
Apfeltorte, gedeckt [2]	170–190	1	45–65
Aprikosentorte mit Guss [2]	170–190	1	55–75
Wähe [2]	220–240	1	25–35
Hefeteig / Quark-Öl-Teig			
Hefeteig aufgehen lassen	50	Garraumboden [4]	15–30
Gugelhupf	160–180	1	50–60
Streuselkuchen	170–190	2	35–45
Obstkuchen (Blech)	180–200	2	40–50
Weißbrot	180–200	1	40–50
Vollkornbrot [2]	190–210	2	50–60
Pizza (Blech) [2] [3]	190–210	1	30–40
Zwiebelkuchen [2]	180–200	1	25–35
Apfeltaschen	160–180	2	25–30
Brandteig [2] [3], Windbeutel	180–200	2	25–35
Blätterteig [2]	190–210	2	15–25
Eiweißgebäck [2], Makronen	120–140	2	25–50

1) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.
2) Garraum vorheizen.
3) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart "Schnellaufheizen" einsetzen.
4) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.

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

Intensivbacken

Speziell geeignet für

– Kuchen mit feuchtem Belag, z. B. Pflaumenkuchen, Quiche Lorraine.
– Kuchen mit Guss ohne vorher abgebackenem Boden, z. B. Eierschecke.

Kuchen / Gebäck	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit [1] in Min.
Rührteig			
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	150–170	1	30–35
Knetteig			
Quarktorte	150–170	1	65–75
Apfeltorte, gedeckt	150–170	1	50–60
Aprikosentorte mit Guss	150–170	1	50–60
Wähe	190–210	1	25–30
Hefeteig / Quark-Öl-Teig			
Pizza (Blech) [2]	170–190	1	40–50
Zwiebelkuchen	170–190	1	25–35

1) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.
2) Während der Aufheizphase nicht die Betriebsart "Schnellaufheizen" einsetzen.

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

Empfehlungen	Anmerkungen
Betriebsart Heißluft plus	Sie können auch mit "Ober-Unterhitze" arbeiten.
Geschirr jedes hitzebeständige Geschirr	Bräter, Bratentopf, feuerfeste Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Rost auf Universalblech Wir empfehlen das Braten im Topf, da – genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt. – der Garraum sauberer bleibt als beim Braten auf dem Rost.
Einschubebene 1 von unten	Bei "Ober-Unterhitze" für Geflügel bis zu 1 kg, Roastbeef, Filet, Fisch, die Einschubebene 2 benutzen.
Vorheizen nicht erforderlich	Das Geschirr auf den Rost in den kalten Garraum setzen. Vorheizen ist nur bei Roastbeef und Filet erforderlich.
Temperatur Siehe Brattabelle	– Temperatur nicht höher einstellen als angegeben ist. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar. – Bei "Heißluft plus" die Temperatur ca. 20 °C niedriger als bei "Ober-Unterhitze" einstellen. – Bei Braten ab 3 kg eine ca. 10 °C niedrigere Temperatur einstellen, als in der Brattabelle angegeben ist. Der Bratvorgang dauert zwar etwas länger, aber das Fleisch wird gleichmäßig gar und bekommt keine zu dicke Kruste. – Zum Braten auf dem Rost eine um 20 °C niedrigere Temperatur einstellen als zum Braten im Topf.
Bratzeit Siehe Brattabelle	Bratzeit ermitteln: Höhe des Bratens mit der Zeitangabe pro cm multiplizieren: – Rind/Wild: 15–18 Min./cm – Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 Min./cm – Roastbeef/Filet: 8–10 Min./cm

Tipps

Bräunung

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

Ruhezeit

Nach beendetem Bratvorgang das Bratgut aus dem Garraum nehmen, in Alu-Folie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Beim Anschneiden läuft dann weniger Bratensaft heraus.

Braten von Geflügel

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit 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.

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

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

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

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

Hinweise zum Grillen

⚠ Zum Grillen die Tür schließen.
Bei offener Tür wird die ausströmende heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß. Verbrennungsgefahr.

Empfehlungen	Anmerkungen
Betriebsart Grill: Umluftgrill:	 Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken. Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Geflügel, Rollbraten.
Geschirr	Rost auf Universalblech
Einschubebene von unten Siehe Grilltabelle	– Flaches Grillgut = Einschubebene 3 – Grillgut mit größerem Durchmesser = Einschubebene 1 oder 2
Vorheizen ist erforderlich	Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vorheizen.
Temperatur Siehe Grilltabelle	– Flaches Grillgut (z. B. Kotelett, Steak): maximal () – Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Geflügel, Rollbraten): 240 °C – Temperatur nicht höher einstellen als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar.
Grillzeit Siehe Grilltabelle	– Bei flachen Fleisch-/Fischscheiben pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit. – Bei Rollbraten pro cm Durchmesser ca. 10 Minuten. – Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

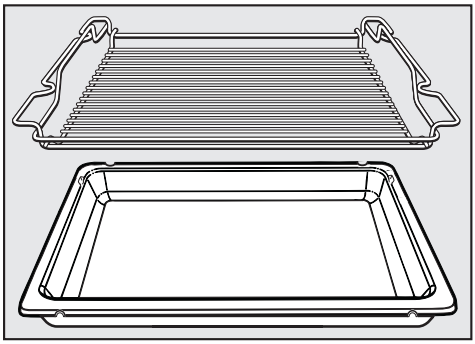
Grillgut vorbereiten

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 mit Zitrone beträufeln.

Grillen auf dem Rost



- Den Rost auf das Universalblech legen.
- Das Grillgut auflegen.
- Betriebsart und Temperatur wählen.
- Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vorheizen.
- Das Grillgut in den Garraum geben, und die Tür schließen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Tipps

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

Sollte während des Grillvorganges die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt und der Kern noch nicht gar sein, können Sie das Grillgut in eine niedrigere Einschubebene geben oder mit einer niedrigeren Temperatur weitergrillen.

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 Tür vorheizen.

Grillgerichte	Empfohlene Einschub-ebene	Grill		Umluftgrill	
		Temperatur-einstellung	gesamte Grillzeit in Min. 1)	Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. 1)
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	2 oder 3 2)	maximal ( )	10–16	220	20–25
Schaschlik	3	240 °C	25–30	220	16–20
Geflügelspieße	3	240 °C	20–25	200	23–27
Schnitzel	2 oder 3 2)	maximal ( )	12–18	220	23–27
Leber	2 oder 3 2)	maximal ( )	8–12	220	12–15
Frikadellen	2 oder 3 2)	maximal ( )	14–20	220	18–22
Bratwurst	2 oder 3 2)	maximal ( )	10–15	220	9–13
Fischfilet	2 oder 3 2)	maximal ( )	12–16	220	13–18
Forellen	2 oder 3 2)	maximal ( )	16–20	220	20–25
Toast	2 oder 3 2)	maximal ( )	2–4	220	3–6
Hawaii-Toast	2 oder 3 2)	maximal ( )	7–9	220	5–8
Tomaten	2 oder 3 2)	maximal ( )	6–8	220	8–10
Pfirsiche	2	maximal ( )	6–8	220	15–20
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen (ca. 1 kg)	1 3)	240 °C	50–60	190	60–65
Rollbraten, ∅ 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240 °C	75–85	200	100–110
Schweinshaxe (ca. 1 kg)	1	240 °C	100–120	200	95–100
Roastbeef, Rinder-filet, ca. 1 kg	1	–	–	250	25–35

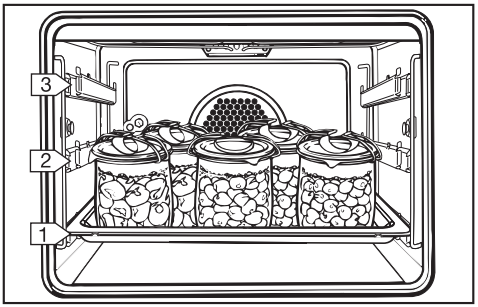
1) Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden.
2) Einschubebene je nach Dicke des Grillgutes wählen.
3) Einschubebene 2 bei "Umluftgrill ".

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

Zum Einkochen empfehlen wir "Heißluft plus ".

Einkochbehälter
- Einkochgläser
- Gläser mit Schraubverschlüssen. Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten.

Verwenden Sie keine Dosen!



5 Gläser [1]	Temperatur	Einkochzeit ab Perlen [2][3] in Min.	Nachwärme Zeit in Min.
Obst, Gurken	150–170 °C bis zum gleichmäßigen Perlen. Danach Betriebsartenwähler auf "Beleuchtung " drehen.	keine	25–30
Spargel, Möhren	150–170 °C bis zum gleichmäßigen Perlen. Danach bei 100 °C weiter garen.	60–90	25–30
Erbsen, Bohnen		90–120	25–30

1) Universalblech in Einschubebene 1 von unten.
2) Perlen = gleichmäßiges Aufsteigen von Bläschen
3) Verringern Sie die Temperatur rechtzeitig, um ein Überkochen zu verhindern.

Nach dem Einkochen

Die Gläser aus dem Garraum nehmen, mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen lassen.
Prüfen Sie, ob alle Gläser geschlossen sind.

Auftauen

Bei der Betriebsart "Auftauen [*]" wird zum schonenden Auftauen die Garraumluft bei Raumtemperatur vom Gebläse umgewälzt.

Beachten Sie:

– Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf dem Universalblech oder in einer Schüssel auftauen.

– Verwenden Sie beim Auftauen von Geflügel den Rost mit Universalblech. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftau-Flüssigkeit.

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

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

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Tiefkühlgutes:

Speise	Gewicht	Zeit in Min.
Hähnchen	800 g	90–120
Fleisch	500 g	60–90
	1 000 g	90–120
Bratwurst	500 g	30–50
Fisch	1 000 g	60–90
Erdbeeren	300 g	30–40
Butterkuchen	500 g	20–30
Brot	500 g	30–50

Zubereitung von Fertiggerichten

Wir empfehlen die Betriebsart "Heißluft plus ".

Backen Sie Tiefkühl-Kuchen oder Pizza auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Back- oder Universalblech können sich bei diesen Tiefkühlprodukten 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 Back- oder Universalblech gegart werden.

Beispiele für Fertiggerichte

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

* Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung.

Bräunungs-Garen

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

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

Bei der Zubereitung anderer Rezepte orientieren Sie sich an den Temperatur- und Zeitangaben für "Ober-Unterhitze ".

Angaben für Prüfinstitute

Prüfgerichte nach EN 60350

Gargut	Backform	Betriebsart	Einschub-ebene von unten	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.	Gerät vor-heizen
Spritz-gebäck (8.4.1)	1 Blech	Heißluft plus	1	140 [2]	25–45	nein
	2 Bleche [1]	Heißluft plus	1, 2	140 [2]	25–45	nein
	1 Blech	Ober-Unterhitze	2	160 [2]	15–30	ja
Small cakes (8.4.2)	1 Blech	Heißluft plus	1	160 [2]	25–35	nein
	2 Bleche	Heißluft plus	1, 2	160 [2]	25–35	nein
	1 Blech	Ober-Unterhitze	2	160 [2]	25–35	ja
Wasser-biskuittorte (8.5.1)	Springform ∅ 26 cm	Heißluft plus	1	170 [2]	30–40	nein
	Springform ∅ 26 cm	Ober-Unterhitze	1	180 [2]	20–35	ja
gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)	Springform ∅ 20 cm	Heißluft plus	1	160 [2]	105–125	nein
	Springform ∅ 20 cm	Ober-Unterhitze	1	180 [2]	90–120	nein
Toast bräunen (9.1)	Rost	Grill	3	maximal	5–8	nein
Grillen von Beefsteaks (9.2)	Rost auf Uni-versalblech	Grill	3	maximal	1. Seite: 10–15 2. Seite: 5–10	ja, 5 Minuten

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

Energie-Effizienzklasse nach EN 50304

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

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

Gerätefront

Entfernen Sie Verschmutzungen der Gerätefront am besten sofort. Wirken Verschmutzungen länger ein, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen, und die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.

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

⚠ Sollte es unbedingt erforderlich sein, Kochzonenknebel oder Betriebsarten- und Temperaturwähler abzuziehen, dann muss das Gerät vorher vom Netz getrennt werden. Hierzu den Netzstecker ziehen oder die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.
Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

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

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel.
- kalklösenden Reinigungsmittel.
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine.
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel.
- Edelstahl-Reinigungsmittel.
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger.
- Backofensprays.
- Glasreiniger.
- scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme.
- Schmutzradierer.
- scharfen Metallschaber.

Zubehör

Backblech (wenn vorhanden), Universalblech

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

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

Rost, Aufnahmegitter

Verwenden Sie heißes Wasser und Handspülmittel oder ein nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.

Einzelauszüge

Beim Einweichen oder in der Geschirrspülmaschine kann das Spezialfett der Teleskopschienen herausgewaschen werden.

Reinigen Sie die Teile am besten nach jedem Garvorgang. So können Verschmutzungen nicht eintrocknen oder bei weiterem Benutzen festbrennen.

Leichte Verschmutzungen lassen sich mit einem feuchten Tuch entfernen.

Bei stärkeren Verschmutzungen können Sie die harte Seite eines Geschirrreinigerschwammes und Handspülmittel oder einen Edelsstahlreiniger verwenden.

Bei Verwendung von Edelstahlreinigern sind Verkratzungen möglich.

Gegebenenfalls können Sie die Einzelauszüge auch in heißer Spüllmittellauge kurz einweichen (ca. 10 Minuten). Beachten Sie aber, dass hierbei auch etwas Schmiermittel aus den Teleskopschienen gelöst werden kann.

Beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag, z. B. Pflaumenkuchen, kann unter ungünstigen Umständen **Fruchtsaft** überlaufen und die **Teleskopschienen verkleben**, so dass sie nur noch schlecht oder gar nicht mehr herausgezogen werden können.

Zur Entfernung dieser Verschmutzungen weichen Sie die Teleskopschienen in heißer Spülmittellauge kurz (ca. 10 Minuten) ein. Verwenden Sie eine weiche Bürste zum Reinigen des Kugellagers. Beachten Sie, dass dabei das Spezialfett aus den Teleskopschienen herausgewaschen werden kann.

Sehr hartnäckige Verschmutzungen, z. B. eingetrocknete Fettspritzer vom Braten, können mit Backofenspray entfernt werden.

Hierzu:

- Die Einzelauszüge aus dem Backofen herausnehmen und waagerecht auf eine Unterlage, z. B. Haushaltspapier, legen.
- Die Einzelauszüge kalt mit Backofenspray einsprühen.
  Achten Sie darauf, dass dabei möglichst wenig Backofenspray in die Teleskopschienen einzieht, da hierbei Schmiermittel aus den Schienen gelöst werden kann.
- Nach maximal 30 Minuten Einwirkzeit können Verschmutzungen mit einem Geschirrreinigerschwamm entfernt werden.

Verbleibende Rückstände von Backofenspray an den Einzelauszügen können zur Geruchsbildung führen.

Nach der Reinigung können Verfärbungen oder Aufhellungen auf den Einzelauszügen zurückbleiben. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Teleskopschienen nachfetten

Sollte die Wirkung des Spezialfettes in den Teleskopschienen nachlassen, können Sie zur Erhaltung der Auszugseigenschaften die Teleskopschienen bei Bedarf nachfetten.

Hierzu benötigen Sie nur ein Spezialfett, das auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt ist.
Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die Teleskopschienen verkleben.

Dieses Spezialfett erhalten Sie im Miele Fachhandel oder Kundendienst.

Garraum

Lassen Sie den Garraum vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen. Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie den Garraum am besten nach jeder Benutzung. Durch nachfolgende Garvorgänge brennen Verschmutzungen immer intensiver fest und erschweren die Reinigung unnötig. Im Extremfall können starke Verschmutzungen die Oberflächen sogar beschädigen.

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

Durch die hellgraue Farbe des Emails wirkt der Garraum sehr hell und bietet optimale Sicht auf das Gargut.
Darüber hinaus lassen sich eventuelle Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen leicht feststellen und beseitigen.

Die herausnehmbare **Rückwand** ist mit dunkelgrauem **katalytischem Email** beschichtet.
Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "Katalytisches Email".

Zum bequemeren Reinigen können Sie
- die Tür abnehmen.
- die Tür auseinanderbauen.
- die Einzelauszüge herausnehmen.
- die katalytisch beschichtete Rückwand herausnehmen.
- den Oberhitze-/Grillheizkörper absenken.

Lesen Sie dazu die gleichnamigen Kapitel auf den folgenden Seiten.

Dichtung, Türinnenseite

Die Dichtung zwischen Türinnenseite und Garraum kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

Reinigen Sie daher die Dichtung und die Türinnenseite am besten nach jeder Benutzung mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.

PerfectClean-veredeltes Email

PerfectClean-veredelte Oberflächen:

- Garraum
- Backblech (wenn vorhanden)
- Universalblech

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

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

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

PerfectClean-veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas.
Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean zerschneiden und zerteilen, wie Sie es von herkömmlich emaillierten Blechen gewöhnt sind.

Verwenden Sie keine Keramik-Messer auf PerfectClean-veredelten Oberflächen, da sie Kratzer verursachen können.

⚠ Verbrennungsgefahr!
Lassen Sie den Garraum vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen.

Für einen **optimalen Gebrauch** ist es wichtig, die Oberflächen nach jeder Benutzung zu säubern, damit die Vorteile der Antihaftung ohne Einschränkung erhalten bleiben.
Der Effekt verschlechtert sich, wenn die PerfectClean-Oberfläche durch Rückstände aus vorhergehenden Benutzungen zugedeckt ist.
Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.

Damit PerfectClean-veredelte Oberflächen nicht beschädigt werden, vermeiden Sie:

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser, da auch diese den Antihafteffekt behindern.

Bei **normaler Verschmutzung** reinigen Sie PerfectClean-Oberflächen mit einem Geschirrreinigungsschwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel.
Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirrreinigungsschwammes verwenden.
Die Reinigung der Bleche wird erleichtert, wenn Sie die Rückstände einige Minuten mit Spülmittellauge einweichen.

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

Entfernen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus dem Garraum, bevor Sie mit Backofenspray reinigen. Das katalytische Email wird durch Backofenspray beschädigt.

Lassen Sie die zu reinigenden Oberflächen auf Raumtemperatur abkühlen.
Tragen Sie anschließend Backofenspray auf und lassen Sie es wenige Minuten (ca. 10 Minuten) einwirken.
Bei Verwendung des speziellen Miele Backofenreinigers kann die Einwirkzeit, wie auf der Verpackung angegeben, auch verlängert werden.
Wenn erforderlich, können Sie nach der Einwirkzeit zusätzlich bei aufgetragenem Backofenspray/-reiniger die harte Seite eines Geschirrreinigungsschwammes einsetzen.

Bei Bedarf wiederholen Sie diese Schritte.

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

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

Mit den beschriebenen Hilfsmitteln lässt sich die Oberfläche gründlich reinigen.

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

Beachten Sie darüber hinaus:

– Verschmutzungen, wie z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.

– Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen.
  Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der Veredelung. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen.
  Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

Katalytisches Email

Die **Rückwand** ist mit dunkelgrauem katalytischem Email beschichtet.
Diese Beschichtung reinigt sich bei hohen Temperaturen selbsttätig von Öl- und Fettspritzern. Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

Die katalytische Beschichtung verliert ihre selbsttätig wirkenden Reinigungseigenschaften durch
– Scheuermittel,
– kratzende Bürsten oder Schwämme,
– Backofenspray.
Entfernen Sie daher die katalytisch emaillierten Teile aus dem Garraum, bevor Sie die PerfectClean-Veredelung mit Backofenspray reinigen.

Auf **Gewürzrückstände, Zuckerspritzer und ähnliche Verschmutzungen** hat die katalytische Beschichtung keine Wirkung. Sie müssen von Hand entfernt werden. Hierfür können Sie die Teile herausnehmen.
Verwenden Sie zum Reinigen warmes Wasser, dem Handspülmittel zugesetzt ist, und eine weiche Bürste.

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

- Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
- Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und von der Türinnenseite entfernen, bevor Sie den Reinigungsprozess starten. So können diese Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Betriebsart "Heißluft plus [ ]" wählen.
- Die höchste Temperatur einstellen.
- Den Garraum ca. 1 Stunde aufheizen. Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

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

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

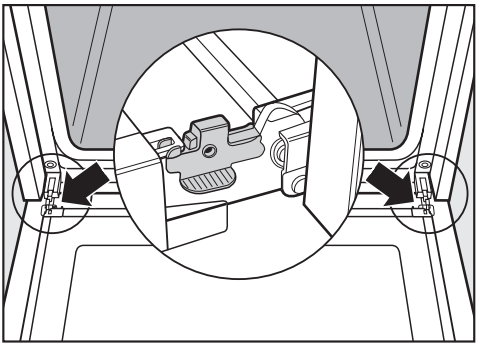
Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie den Vorgang auch automatisch ausschalten lassen, siehe Kapitel "Garzeit eingeben".

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

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

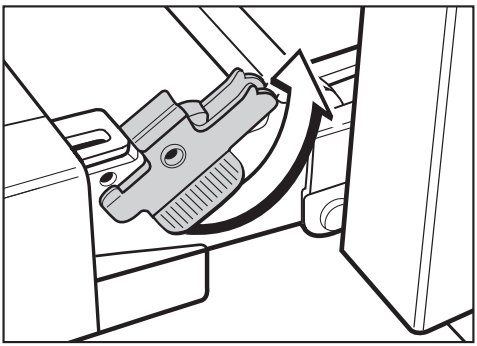
Tür abnehmen

Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden.



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

- Die Tür ganz öffnen.



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

- Die Tür bis zum Anschlag schließen.

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

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

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

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

Tür auseinanderbauen

Die Tür ist allseitig durch Dichtungen gegen das Eindringen der Garraumluft geschützt.

Sollten sich unter ungünstigen Umständen zwischen den Glasscheiben Verschmutzungen gebildet haben, können Sie die Tür auseinanderbauen, und die Innenseiten der Glasscheiben reinigen.

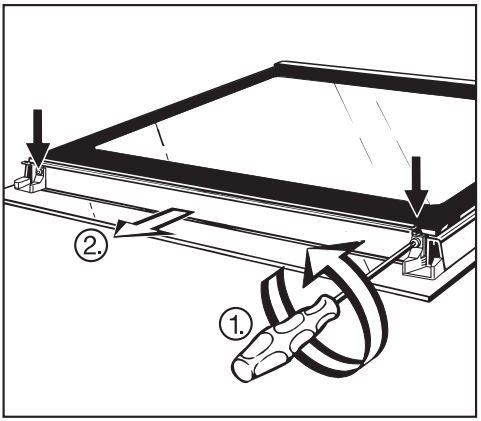
Beachten Sie bei der Reinigung der Glasscheiben die gleichen Hinweise wie für die Gerätefront.
Verwenden Sie keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber. Sie verkratzen die Oberfläche. Kratzer können zum Zerbrechen des Glases führen.

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

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

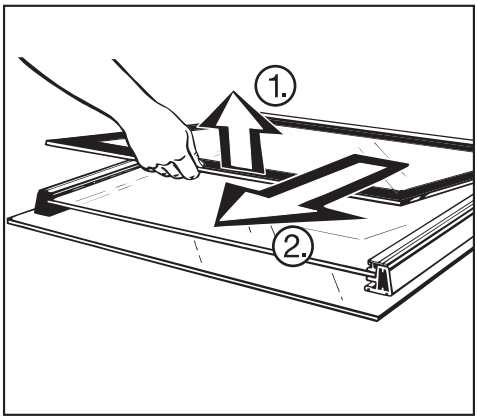
Nehmen Sie die Tür auf jeden Fall ab, bevor Sie sie auseinanderbauen.

- Legen Sie die Türaußenscheibe 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.

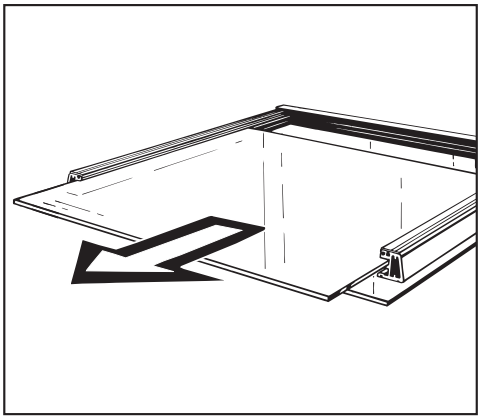


- Die Torx-Schrauben herausdrehen, und die Führungen sowie die Leiste samt Dichtung abziehen.

Jetzt können Sie die Türinnenscheibe und die mittlere Scheibe herausnehmen.



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

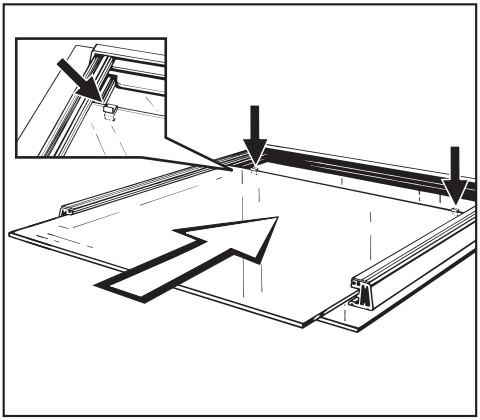


■ Die Scheibe nach vorn herausziehen.

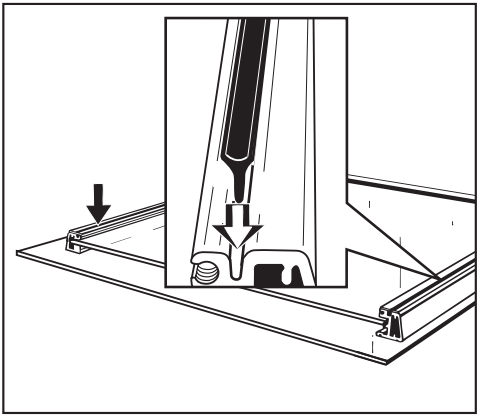
Dabei können sich unter Umständen die Dichtprofile lösen, die am oberen Ende der Scheibe rechts und links nahe der Führungsschienen aufgesteckt sind. Diese Profile sichern die Scheibe gegen Verrutschen im Rahmen.

■ Scheiben und andere Einzelteile reinigen.
Verwenden Sie hierzu ein sauberes Schwammtuch, Handspülmittel und warmes Wasser oder ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch. Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

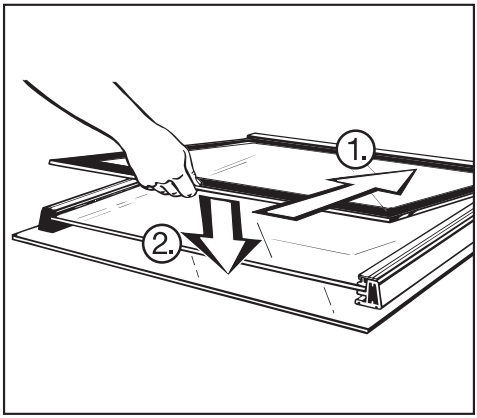
Bauen Sie die Tür anschließend wieder zusammen:



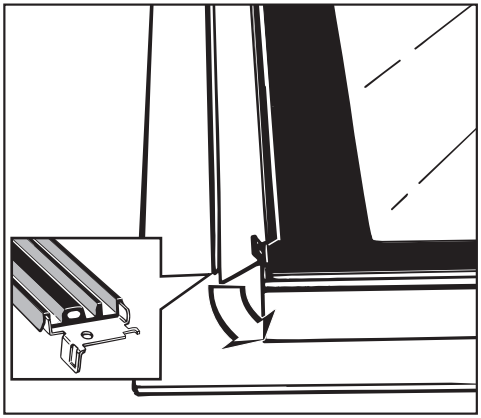
■ Die mittlere Scheibe fast bis zum Ende einschieben. Die Dichtprofile aufstecken, und die Scheibe bis zum Ende einschieben.



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

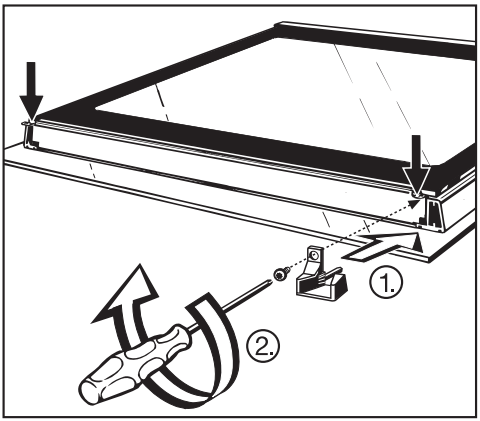


- Die Innenscheibe mit der Bedruckung nach unten einsetzen.
  Dabei darauf achten, dass die seitlichen Dichtungen nicht verrutschen und die Scheibe so tief wie möglich eingeschoben wird.



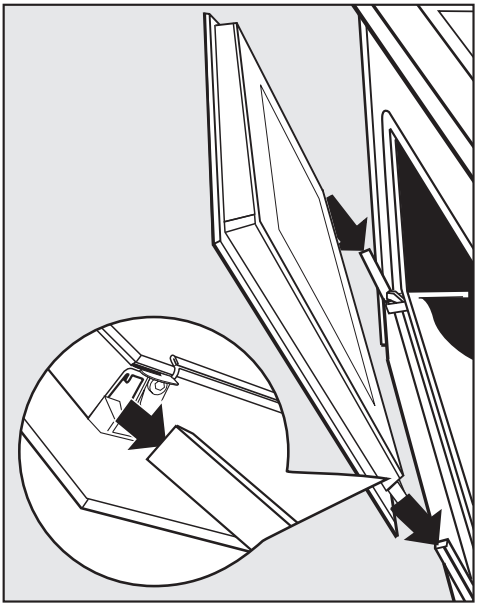
- Die Leiste samt Dichtung vor die Glasscheiben setzen.

Der richtige Sitz der Dichtung gewährleistet, dass bei Garvorgängen keine heiße Garraumluft in die Tür eindringen kann.



- Die Führungen aufsetzen, und die Leiste wieder festschrauben.

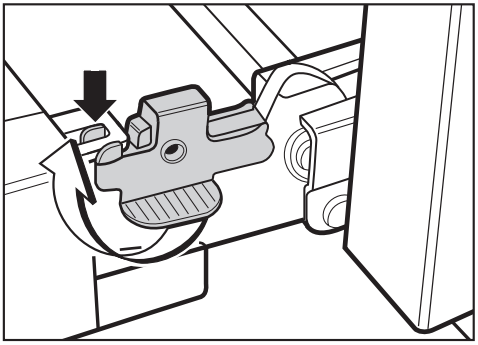
Tür einsetzen



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

Achten Sie darauf, dass die Tür nicht verkantet.

- Die Tür ganz öffnen.

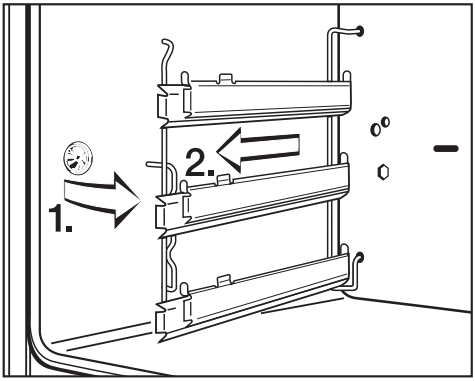


- Beide Sperrbügel durch eine Drehbewegung wieder verriegeln. Drehen Sie dazu die Sperrbügel bis zum Anschlag in die Waagerechte.
  Die Rastnase am Sperrbügel muss dabei in die Lasche an der Tür einhaken.

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

Einzelauszüge herausnehmen

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.



- Die Einzelauszüge vorn aus der Befestigung ziehen und herausnehmen.

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

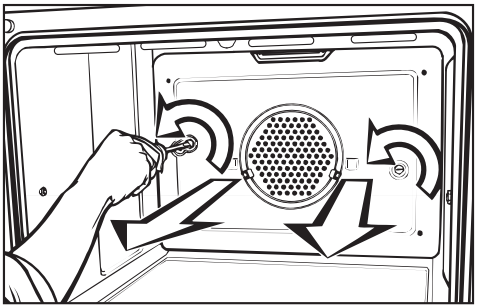
Rückwand herausnehmen

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Je nach Verschmutzungsgrad können Sie die Rückwand zum Reinigen herausnehmen.

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege im Kapitel "Katalytisches Email".

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



- Die Schrauben herausdrehen, und die Rückwand herausnehmen.

⚠ Verletzungsgefahr!
Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingebaute Rückwand.

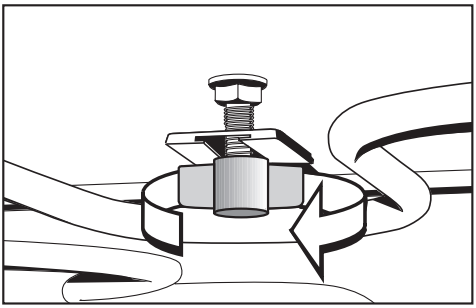
Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

- Das Gerät wieder elektrisch anschließen.

Oberhitze-/Grillheizkörper absenken

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

- Die Einzelauszüge herausnehmen.



- Die Flügelmutter lösen und den Oberhitze-/Grillheizkörper absenken.

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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achten Sie darauf, dass Sie die Flügelmutter wieder fest anziehen.

Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

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

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

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	– Prüfen Sie, ob die Tageszeitanzeige so eingestellt ist, dass sie nicht angezeigt wird (siehe Kapitel "Einstellungen - P 1"). – Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
Der Garraum wird nicht heiß.	– Prüfen Sie, ob eine Betriebsart **und** eine Temperatur eingestellt ist. – Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
Im Display blinken "12:00" und das Dreieck ▲ unter dem Symbol ⏲.	Durch einen Stromausfall wurden alle eingegebenen Zeiten gelöscht. Der Signalton wurde auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Die Zeiten und eventuell der Signalton müssen neu eingeben werden.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das ist keine Störung! Das Kühlgebläse für einige Zeit nach. Sinkt die Garraumtemperatur unter einen bestimmten Wert, schaltet es sich automatisch aus. Die Temperatur sinkt schneller, wenn die Tür geöffnet wird.

Problem	Ursache und Behebung
Die Beheizung funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht.	Die Glühlampe ist defekt. ■ Das Gerät elektrisch vom Netz trennen: Den Netzstecker des Gerätes ziehen oder die Sicherung der Hausinstallation ausschalten. ■ 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. ■ Das Gerät wieder elektrisch anschließen.
Der Kuchen / das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	– Prüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist. – Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Die Zugabe von mehr Flüssigkeit, mehr Eiern erfordert aufgrund des feuchteren Teiges eine längere Backzeit.
Der Kuchen / das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob die richtige Temperatur und Einschubebene gewählt wurden. Bei Ober-Unterhitze spielt auch das Material und die Farbe der Backform eine Rolle. Helle, blanke Formen sind nicht so gut geeignet.
Das katalytische Email hat rostfarbene Verfleckungen.	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, Handspülmittel und einer weichen Bürste entfernen.

Kundendienst

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

– Ihren Miele Fachhändler

oder

– den Miele Werkkundendienst.

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

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür unterhalb des Garraumes zu sehen ist.

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

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Nachkaufbares Zubehör

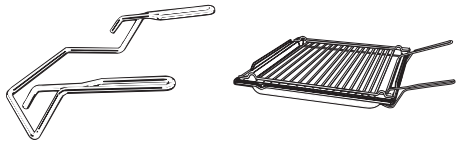
Abgestimmt auf Ihr Gerät enthält das Miele-Sortiment eine Reihe hilfreicher Zubehöre und Reinigungs- und Pflegemittel.
Sie können diese Produkte unter www.miele-shop.com bestellen oder über den Miele-Kundendienst (siehe Umschlag) und Ihren Miele Fachhändler beziehen.

Backblech, Universalblech, Rost

Zusätzlich zu den mitgelieferten Teilen können Sie weitere bestellen.

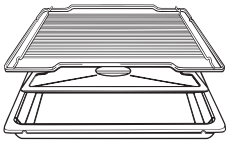
Geben Sie bei der Bestellung unbedingt die Modellbezeichnung Ihres Gerätes an.

Entnahmegriff



Der Entnahmegriff erleichtert Ihnen das Herausnehmen der Bleche und des Rostes.

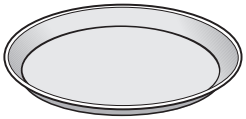
Spritzschutzeinsatz



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

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

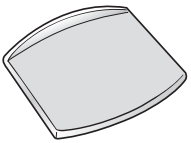
Pizzaform



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.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Backstein

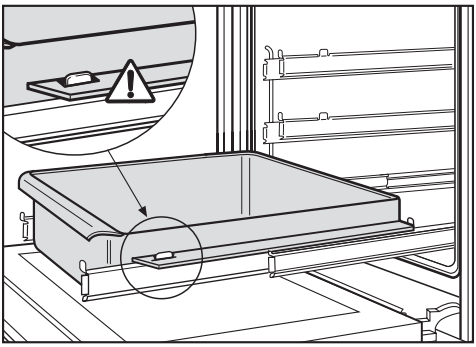


Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnlichem.
Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert.
Er wird auf den Rost gelegt.
Zum Auflegen und Herunternehmen des Backgutes liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Bräter

Der Bräter kann im Gegensatz zu anderen Brätern direkt auf die Einzelauszüge gesetzt werden.
Die Oberfläche des Bräters ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

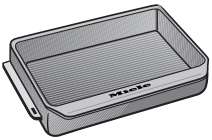
Verwenden Sie nur Bräter, die im vorderen Bereich der Auflageschienen an jeder Seite eine Aussparung haben.



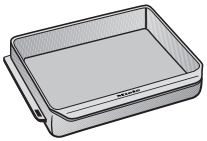
An den Einzelauszügen befinden sich vorne jeweils Halter. Beim Einsetzen des Bräters müssen die Aussparungen der Auflageschienen auf diese Halter gesetzt werden.

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

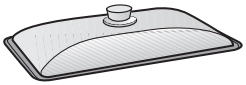
– HUB 61-22/HUB 62-22 (Tiefe: 22 cm)

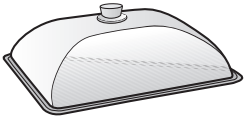


– HUB 61-35 (Tiefe: 35 cm)



Bräterdeckel

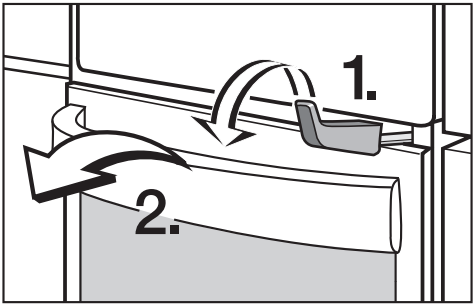




Zu den Brätern erhalten Sie separat passende Deckel.

Geben Sie bei der Bestellung die Tiefe Ihres Bräters an.

Verriegelung (Kindersicherung)



Die Verriegelung wird unterhalb der Bedienblende befestigt und blockiert das Öffnen der Tür. Erst durch Betätigung des Hebels kann die Tür geöffnet werden.

Katalytisch emaillierte Seitenwände

Die Seitenwände werden hinter den Aufnahmegittern/Einzelauszügen eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.
Geben Sie bei der Bestellung unbedingt die Modellbezeichnung Ihres Gerätes an und ob Ihr Gerät mit Aufnahmegittern oder Einzelauszügen ausgerüstet ist.

Katalytisch emailliertes Deckenblech

Das Deckenblech wird oberhalb des Oberhitze-Heizkörpers eingesetzt.
Geben Sie bei der Bestellung unbedingt die Modellbezeichnung Ihres Gerätes an.

Miele Mikrofasertuch

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

Miele Backofenreiniger

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

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

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

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

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

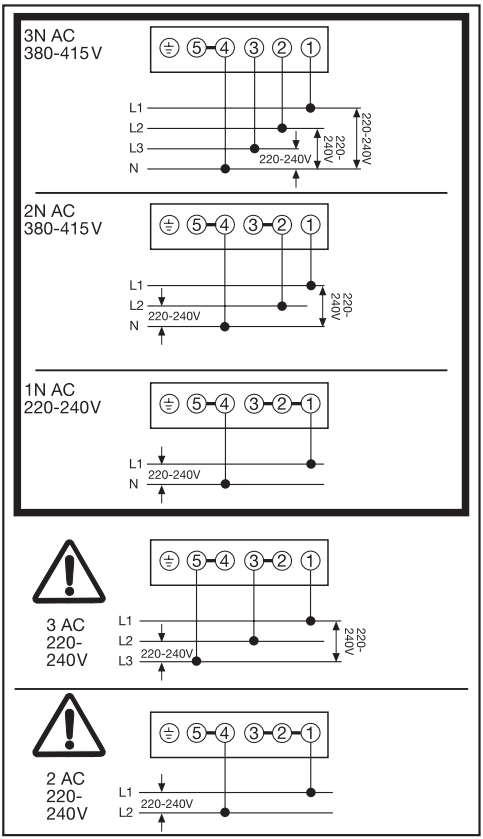
Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ein **Festanschluss** vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür unterhalb des Garraumes zu sehen ist.
Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

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

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

Anschlussschema



Herd

Die Anschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

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

Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

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

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

Backofen

Der Backofen ist mit einer ca. 1,7 m langen 3-adrigen Anschlussleitung mit Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 230 V, ausgerüstet.

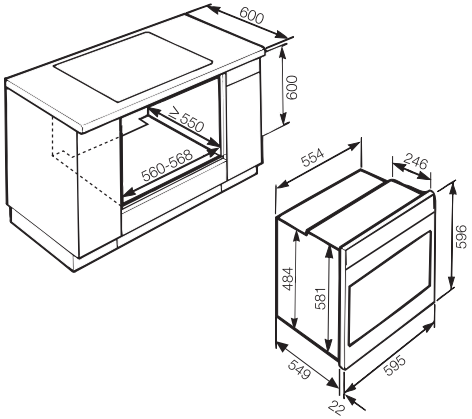
Die Absicherung erfolgt mit 16 A.
Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß angelegte Schutzkontakt-Steckdose erfolgen.

Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

⚠ Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

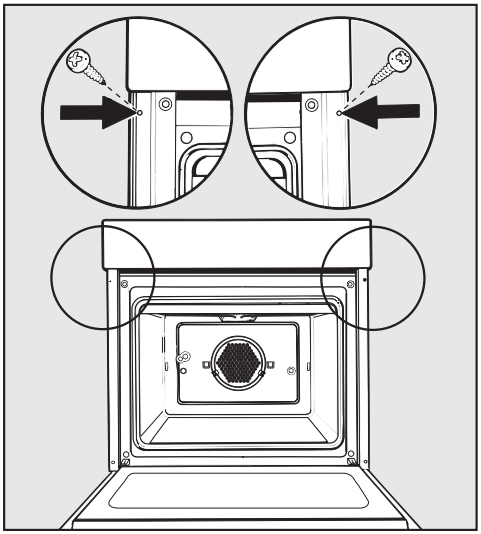
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden der Gerätenische im Umbauschrank. Diese Leisten behindern die Kühlluftzufuhr für das Gerät!

Heben Sie das Gerät beim Einbau nicht am Türgriff an. Die Tür kann beschädigt werden.



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

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

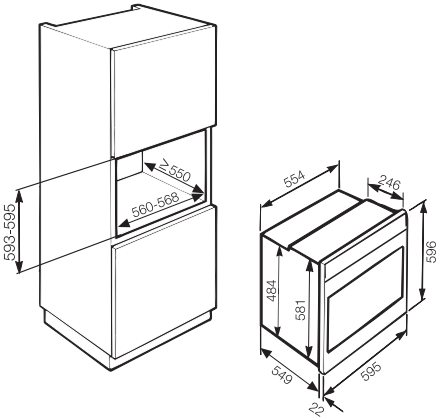


- Die Tür öffnen und den Herd mit zwei Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes befestigen.

⚠ Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

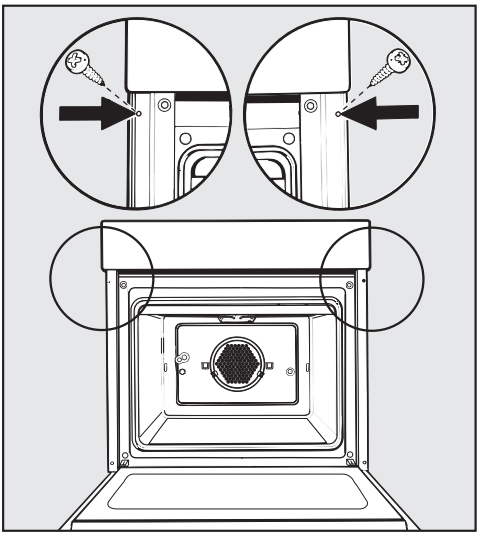
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden der Gerätenische im Umbauschrank. Diese Leisten behindern die Kühlluftzufuhr für das Gerät!

Heben Sie das Gerät beim Einbau nicht am Türgriff an. Die Tür kann beschädigt werden.



Die Netzanschlussdose spannungslos machen.

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



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

Deutschland:
Herstelleradresse
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 800
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:
Miele S.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-1
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Werkkundendienst

Deutschland
0800 2244666*
*kostenfrei
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-30
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Produktinformationen

Deutschland
0180 5252100*
*0,14 € pro Minute aus dem Festnetz, Mobilfunkgebühren max. 0,42 € pro Minute
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-45
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Änderungen vorbehalten / 22 / 3912

M.-Nr. 07 784 870 / 09

(H 4318 E/B; H 4418 E/B)

CE