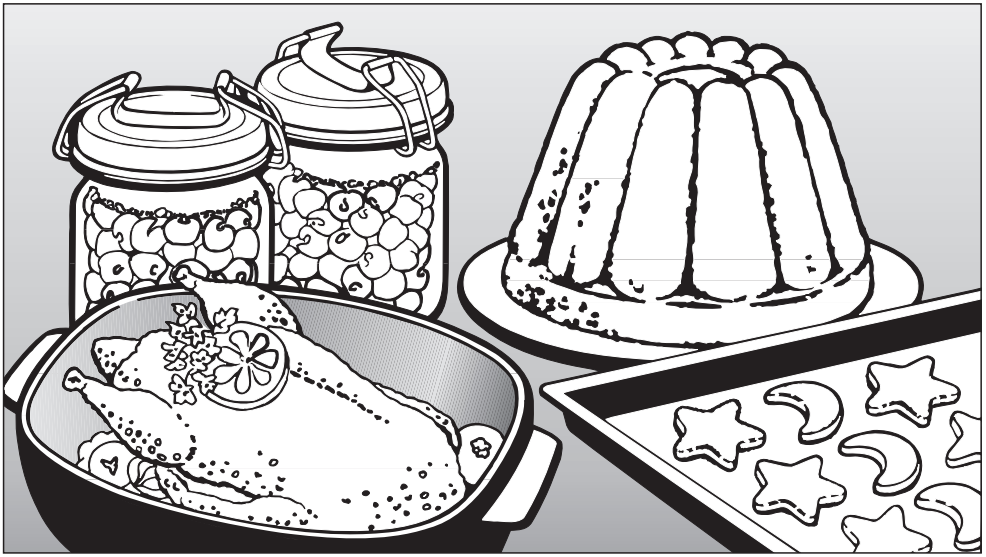
Miele

Gebrauchs- und Montageanweisung



Herd
H 4104 E, H 4204 E, H 4114 E
Backofen
H 4204 B, H 4114 B

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

de - DE

M.-Nr. 07 086 201

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 5
Ihr Beitrag zum Umweltschutz 10
Gerätebeschreibung 11
H 4104 E, H 4204 E, H 4204 B 11
H 4114 E, H 4114 B 12
Ausstattung 13
Backofensteuerung 13
Kühlgebläse 13
PerfectClean-veredelte Oberflächen 13
Katalytisch emaillierte Oberflächen 13
Versenkbare Bedienelemente 13
Zubehör 14
Einzelauszüge 14
Einzelauszüge 14
Backblech, Universalblech und Rost 15
Kochfeld 15
Kontrollleuchte für die Kochzonen 15
Bedienelemente 16
Betriebsartenwähler 16
Temperaturkontrolle 16
Betriebsarten 17
Zeitschaltuhr 18
Bedienelemente 18
Bedienprinzip 18
Tageszeit erstmalig eingeben 19
Tageszeit ändern 19
Signalton ändern 19
Kurzzeitwecker nutzen 20
Kurzzeit eingeben 20
Kurzzeit überprüfen und ändern 20
Kurzzeit löschen 20
Inbetriebnahme 21
Bedienung Backofen 22
Einfache Nutzung 22
Vorheizen 22

Garzeit eingeben (Abschaltautomatik) . . . 23
Garzeit überprüfen und ändern . . . 23
Garzeit löschen . . . 23
Hinweise zum Backen . . . 24
Temperatur, Backzeit . . . 24
Backform . . . 24
Backpapier . . . 24
Universalblech . . . 25
Kastenform . . . 25
Einschubebene . . . 25
Tiefkühlprodukte . . . 25
Backtabellen . . . 26
Heißluft plus . . . 26
Ober-Unterhitze . . . 27
Intensivbacken . . . 28
Hinweise zum Braten . . . 29
Tipps . . . 30
Bräunung . . . 30
Ruhezeit . . . 30
Braten von Geflügel . . . 30
Braten von tiefgefrorenem Fleisch . . . 30
Brattabelle . . . 31
Hinweise zum Grillen . . . 32
Grillgut vorbereiten . . . 33
Grillen auf dem Rost . . . 33
Tipps . . . 33
Grilltabelle . . . 34
Einkochen . . . 35
Auftauen . . . 36
Garen . . . 37
Zubereitung von Fertiggerichten . . . 37
Bräunungs-Garen . . . 38
Angaben für Prüfinstitute . . . 39
Prüfgerichte nach EN 60350 . . . 39
Energie-Effizienzklasse nach EN 50304 . . . 39

Inhalt

Reinigung und Pflege 40
Gerätefront 40
Zubehör 41
Backblech, Universalblech 41
Rost 41
Einzelauszüge 41
Teleskopschienen nachfetten 42
Garraum 43
Dichtung, Türinnenseite 43
PerfectClean-veredeltes Email 44
Katalytisches Email 46
Tür abnehmen 47
Tür auseinanderbauen 48
Tür einsetzen 51
Einzelauszüge herausnehmen 52
Rückwand herausnehmen 52
Oberhitze-Heizkörper absenken 53
Störungen und Fehler 54
Kundendienst 56
Nachkaufbares Zubehör 57
Elektroanschluss 60
Einbau Herd 62
Einbau Backofen 63

Dieser Herd/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 Herd/Backofen in Betrieb nehmen.
Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Dadurch schützen Sie sich und verhindern Schäden am Gerät.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter!

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Benutzen Sie den Herd/Backofen ausschließlich im Haushalt zum Backen, Braten, Grillen, Garen, Auftauen, Einkochen und Trocknen von Lebensmitteln.
Andere Verwendungszwecke sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

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

Kinder im Haushalt

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Herdes/Backofens aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.

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

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

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

Technische Sicherheit

▶ 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.

▶ Kontrollieren Sie den Herd/Backofen vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigter Herd/Backofen kann Ihre Sicherheit gefährden!

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

▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Herdes/Backofens unbedingt die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektro-Fachkraft.

▶ Der Anschluss des Herdes/Backofens an das Elektronetz darf nicht über Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel erfolgen, da sie nicht die nötige Sicherheit gewähren (z. B. Überhitzungsgefahr).

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

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

▶ Eine Reparatur des Herdes/Backofens während der Garantiezeit darf nur durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Herd/Backofen vollständig vom Netz getrennt sein. Er ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

– die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,

– die Schraubsicherungen der Hausinstallation ganz herausgeschraubt sind,

– die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist.
Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Anschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet der Hersteller, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.

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

Sachgemäßer Gebrauch

⚠ Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
Im Kochzonen- und Backofenbereich entstehen hohe Temperaturen!

▶ Verwenden Sie Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie beim Hantieren im heißen Garraum. Achten Sie insbesondere auf den Oberhitze-/Grillheizkörper. Verbrennungsgefahr!

▶ Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.
Brandgefahr!

▶ Halten Sie bei den Betriebsarten "Grill" / "Umluftgrill" die empfohlenen Grillzeiten ein.
Zu lange Grillzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillgutes. Brandgefahr!

▶ Verwenden Sie die Betriebsarten "Grill" / "Umluftgrill" nicht zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Brandgefahr!
Verwenden Sie "Heißluft plus" oder "Ober-Unterhitze".

▶ Zur Zubereitung von Lebensmitteln werden vielfach alkoholische Getränke verwendet.
Der Alkohol verdampft durch die hohen Temperaturen.
Beachten Sie, dass der Dampf sich unter ungünstigen Umständen an heißen Heizkörpern entzünden kann.
Brandgefahr!

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

▶ Schalten Sie den Herd/Backofen nicht aus, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten nutzen wollen.
Lassen Sie die gewählte Betriebsart eingeschaltet, und stellen Sie die niedrigste Temperatur ein.
Schalten Sie das Gerät auf keinen Fall aus. Die Luftfeuchtigkeit im Garraum steigt an und durch Kondenswasser kann Korrosion im Garraum auftreten und können Bedienblende, Arbeitsplatte oder der Schrankumbau beschädigt werden.

▶ Legen Sie niemals den Garraumboden mit Alu-Folie aus bei "Ober-Unterhitze" / "Intensivbacken" / "Bräunungs-Garen" / "Schnellaufheizen".
Durch den entstehenden Wärmestau kann das Email reißen oder abplatzen. Stellen Sie daher auch keine Pfannen, Töpfe oder Bleche auf den Garraumboden.
Achten Sie beim Einschieben eines Blechs anderen Fabrikats darauf, dass der Abstand zwischen Unterkante Blech und Garraumboden mindestens 6 cm beträgt.

▶ Gießen Sie nie kaltes Wasser direkt auf die Bleche oder in den Garraum, solange die Oberflächen noch heiß sind. Der entstehende Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Das Email kann durch den Temperaturwechsel beschädigt werden.

▶ Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 Min.) abgetötet. Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt wird, wählen Sie eine etwas längere Zeit.
Es ist außerdem wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt ist. Wenden Sie die Speise oder rühren Sie sie um.

▶ Verwenden Sie nur Geschirr aus backofentauglichem Kunststoff. Anderes Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen. Der Herd/Backofen kann beschädigt werden.

▶ Kochen Sie keine Dosen im Backofen ein und erhitzen Sie diese nicht im Gerät. Es entsteht ein Überdruck. Die Dosen können platzen. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

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

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

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

Zubehör

▶ Zubehörteile dürfen nur dann an- oder eingebaut werden, wenn sie ausdrücklich von Miele freigegeben sind. Werden andere Teile an- oder eingebaut, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

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

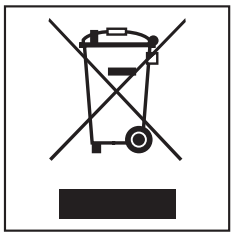
Ihr Beitrag zum Umweltschutz

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

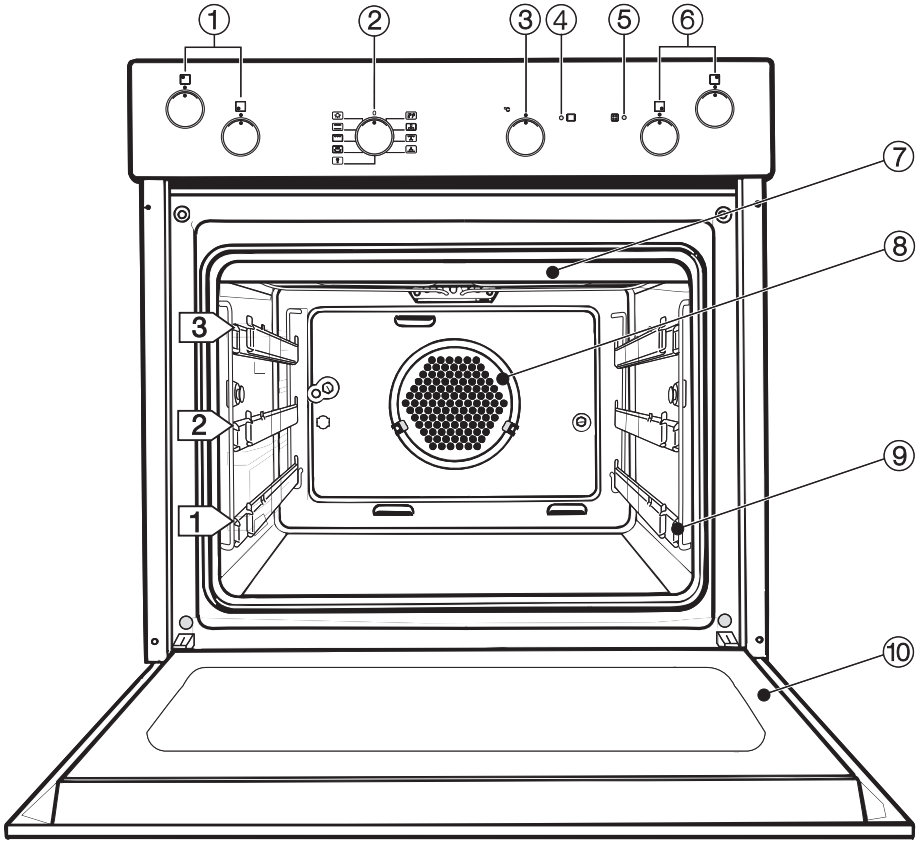
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr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

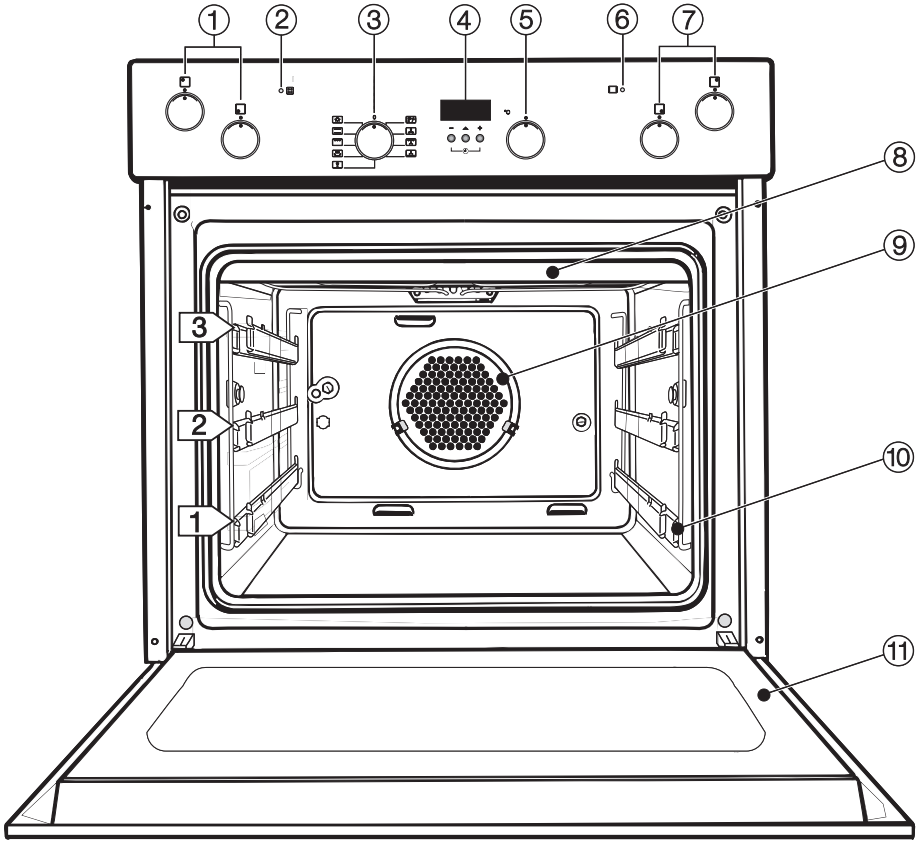
H 4104 E, H 4204 E, H 4204 B



① Kochzonenknebel links hinten und vorn *
② Betriebsartenwähler
③ Temperaturwähler
④ Temperaturkontrolle
⑤ Kontrollleuchte für die Kochzonen *
⑥ Kochzonenknebel rechts vorn und hinten *
⑦ Oberhitze-/Grillheizkörper
⑧ Katalytisch emaillierte Rückwand mit Ansaugöffnung für das Gebläse
⑨ Einzelauszüge mit drei Einschubebenen
⑩ Tür

* nicht verfügbar bei H 4204 B

H 4114 E, H 4114 B



① Kochzonenknebel links hinten und vorn *
② Kontrollleuchte für die Kochzonen ⊡ *
③ Betriebsartenwähler
④ Zeitschaltuhr mit Tasten ⊖, ⏶ und ⊕
⑤ Temperaturwähler *
⑥ Temperaturkontrolle ⎕
⑦ Kochzonenknebel rechts vorn und hinten *
⑧ Oberhitze-/Grillheizkörper
⑨ Katalytisch emaillierte Rückwand mit Ansaugöffnung für das Gebläse
⑩ Einzelauszüge mit drei Einschubebenen
⑪ Tür

* nicht verfügbar bei H 4114 B

Ausstattung

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.

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

Die Oberflächen von

- Garraum,
- Backblech und
- Universalblech

sind PerfectClean-veredelt.

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.

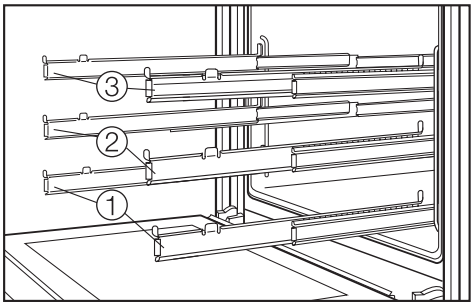
Versenken Sie die Bedienelemente nur in Nullstellung, da sie sonst beschädigt werden!

Zubehör

Nachfolgend ist das mitgelieferte Zubehör aufgeführt.

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

Einzelauszüge

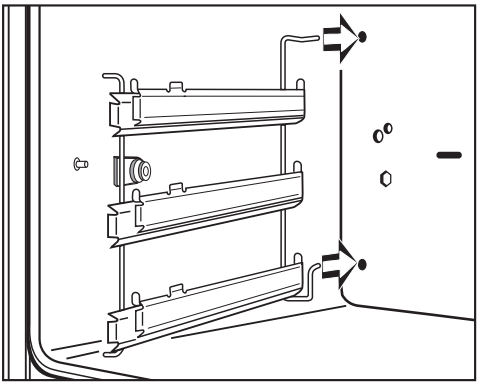


Die Einzelauszüge bieten Ihnen drei Einschubebenen.

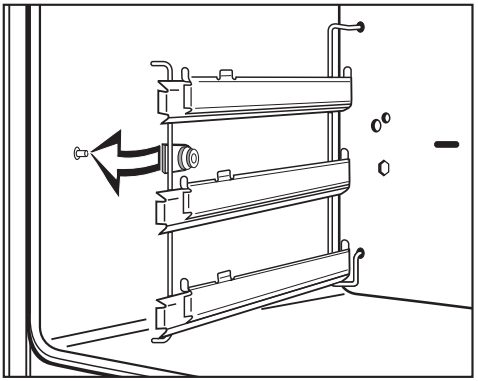
Jede Ebene kann vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden, und ermöglicht einen guten Überblick über das Gargut.

Die Belastbarkeit der Einzelauszüge beträgt maximal 15 kg.

Einzelauszüge



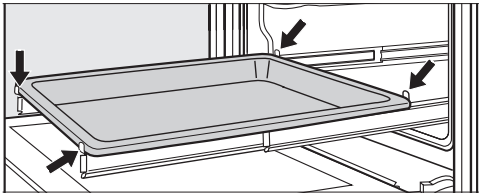
- Die Einzelauszüge in die Öffnungen der Rückwand einfädeln.

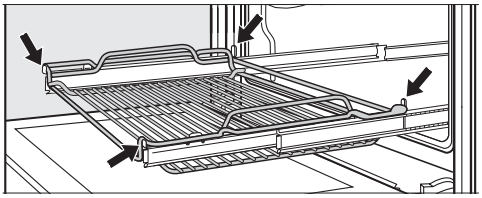


- Den Schnellverschluss befestigen.

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

Backblech, Universalblech und Rost





Achten Sie bei Benutzung der Einzelauszüge darauf, dass Backblech, 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.

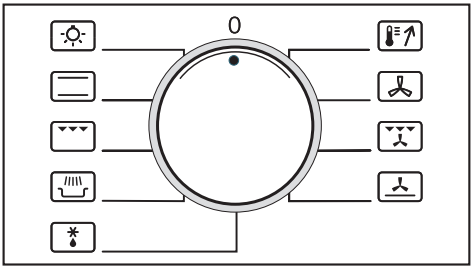
Kochfeld

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

Kontrollleuchte für die Kochzonen

Die Kontrollleuchte leuchtet immer, wenn eine Kochzone eingeschaltet wird.

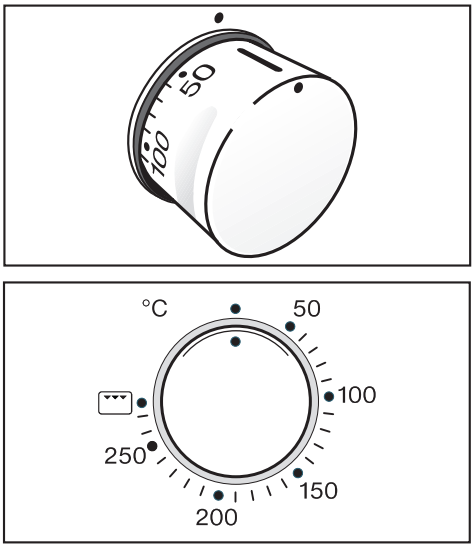
Betriebsartenwähler



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.

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.

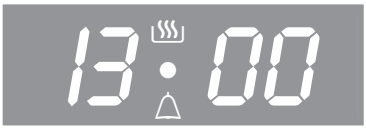
Betriebsarten	Anmerkungen
Heißluft plus	– Zum Backen und Braten. – In mehreren Einschubebenen kann gleichzeitig gegart werden. – Die Temperatureinstellung ist niedriger als bei "Ober-Unterhitze", da die Wärme durch den Luftstrom sofort das Nahrungsmittel erreicht.
Intensivbacken	– Zum Backen von Kuchen 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.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr (je nach Modell)

– zeigt die Tageszeit an.
– kann als Kurzzeitwecker genutzt werden.
– kann den Backofen automatisch ausschalten, wenn eine Garzeit eingeben wird.

Bedienelemente



Die Bedienung der Zeitschaltuhr erfolgt über die **Tasten** ▲, ⊕ und ⊖ und das **Display**.

Taste	Funktion
▲	– Funktion "Kurzzeit 🔔" aufrufen – Funktion "Garzeit ♨" aufrufen – Eingaben speichern
⊕ und ⊖	– Funktion "Tageszeit ●" aufrufen
⊕	– Zeiten erhöhen
⊖	– Zeiten verringern – Signalton ändern

Bedienprinzip

Wenn Sie eine Funktion aufrufen, blinkt das entsprechende Symbol ("🔔", "♨" oder "●") im Display.

Nur solange das Symbol blinkt (ca. 7 Sekunden), können Sie die Zeit eingeben. Ist dieser Zeitraum verstrichen, müssen Sie das Symbol erneut aufrufen.

Zeiten ändern sich mit jedem Druck auf die Tasten ⊕ oder ⊖ minutenweise. Halten Sie die Tasten länger gedrückt, wird der Ablauf beschleunigt.

Nach ca. 7 Sekunden wird die Eingabe automatisch gespeichert und das Symbol leuchtet.

Sie können zum Speichern auch die Taste ▲ drücken.

Tageszeit erstmalig eingeben

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

Nach dem Anschließen des Gerätes blinkt im Display "*0•00*".

- Die Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken.
- Solange der Punkt "●" im Display blinkt, die Tageszeit mit der Taste ⊕ oder ⊖ eingeben.
  Die Zeitschaltuhr hat eine 24-Stundenanzeige.

Nach ca. 7 Sekunden wird die Eingabe automatisch gespeichert und der Punkt "●" leuchtet.

Die Tageszeit läuft minutenweise ab.

Tageszeit ändern

- Die Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken.
- Solange der Punkt "●" im Display blinkt, die Tageszeit mit der Taste ⊕ oder ⊖ eingeben.
  Die Zeitschaltuhr hat eine 24-Stundenanzeige.

Die Tageszeit läuft minutenweise ab.

Nach einem Stromausfall muss die Tageszeit neu eingegeben werden.

Signalton ändern

Sie können zwischen drei Signaltönen wählen.

- Die Taste ⊖ solange drücken, bis ein Signal ertönt.

Bei jedem weiteren Druck auf die Taste ⊖ ertönt ein anderes Signal.

Nach ca. 7 Sekunden wird das Signal, dass beim letzten Tastendruck ertönt, automatisch übernommen.

Nach einem Stromausfall wird der Signalton auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

Kurzzeitwecker nutzen

Den Kurzzeitwecker können Sie zum Überwachen externer Vorgänge, z. B. zum Eierkochen, nutzen.

Sie können ihn auch gleichzeitig zu einer eingegebenen Garzeit nutzen, z. B. um dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

Eine Kurzzeit kann für einen Zeitraum von 1 Min. bis zu 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.

Kurzzeit eingeben

- Die Taste ⏶ sooft drücken, bis das Symbol "🔔" im Display blinkt.

Im Display erscheint "*0•00*".

- Solange das Symbol "🔔" blinkt, die Kurzzeit eingeben.

Nach dem die Eingabe gespeichert wurde, erscheint im Display wieder die Tageszeit. Das Symbol "🔔" weist auf die eingegebene Kurzzeit hin.

Nach Ablauf der Kurzzeit

– blinkt "🔔",

– ertönt für ca. 7 Minuten ein Signal.

- Die Taste ⏶ drücken.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

Kurzzeit überprüfen und ändern

- Die Taste ⏶ sooft drücken, bis das Symbol "🔔" im Display blinkt.

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

- Solange "🔔" blinkt, kann die Kurzzeit geändert werden.

Kurzzeit löschen

- Die Taste ⏶ sooft drücken, bis das Symbol "🔔" im Display blinkt.
- Solange "🔔" blinkt, mit der Taste ⊖ die Kurzzeit auf "*0•00*" stellen oder die Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken.

Die Kurzzeit wird gelöscht und die Tageszeit erscheint.

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 ab, 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 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)

Sie können den Backofen automatisch ausschalten lassen, wenn Sie eine Garzeit eingeben.

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

Sie können eine Garzeit von maximal 10 Stunden eingeben.

- Die Taste ⏶ sooft drücken, bis das Symbol "♨" im Display blinkt.

Im Display erscheint "*0:00*".

- Solange "♨" blinkt, die Garzeit mit den Tasten ⊕ und ⊖ eingeben.

Nach dem die Eingabe gespeichert wurde, erscheint im Display wieder die Tageszeit. Das Symbol "♨" weist auf die eingegebene Garzeit hin.

Nach Ablauf der Garzeit

– schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus.

– bleibt das Kühlgebläse in Betrieb.

– ertönt für ca. 7 Minuten ein Signal.

– blinkt "♨".

- Die Taste ⏶ drücken.

Akustische und optische Signale werden abgestellt.

Sobald die Taste ⏶ gedrückt wird, startet die Garraumbeheizung wieder. Schalten Sie daher das Gerät auf jeden Fall aus, wenn Sie es nicht mehr benötigen.

Garzeit überprüfen und ändern

- Die Taste ⏶ sooft drücken, bis das Symbol "♨" im Display blinkt.

Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

- Solange "♨" blinkt, kann die Garzeit geändert werden.

Garzeit löschen

- Die Taste ⏶ sooft drücken, bis das Symbol "♨" im Display blinkt.
- Solange "♨" blinkt, mit der Taste ⊖ die Garzeit auf "*0:00*" stellen oder die Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken.

Sobald der Vorgang gelöscht ist, startet die Garraumbeheizung. Schalten Sie daher das Gerät auf jeden Fall aus, wenn Sie es nicht mehr benötigen.

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.

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.

Backtabellen

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.

Backtabellen

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 niedrigerer 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

Hinweise zum Braten

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. – Rollbraten pro cm Durchmesser ca. 10 Minuten. – Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

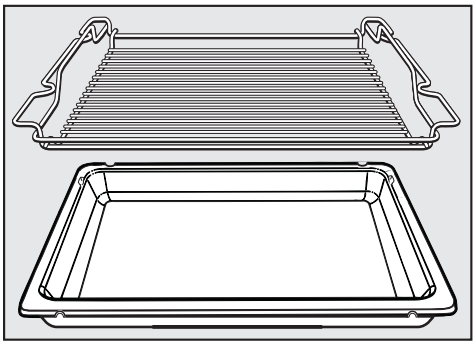
Grillgut vorbereiten

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, Ø 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.

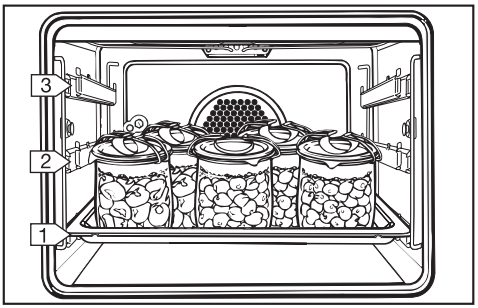
3) Einschubebene 2 bei "Umluftgrill".

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".

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,
- scharfen Metallschaber!

Zubehör

Backblech, Universalblech

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

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

Rost

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

Die **emaillierten Oberflächen** von
– Garraum,
– Backblech,
– Universalblech
sind durch ein neuartiges Verfahren **PerfectClean-veredelt**.

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.

Den Garraum vor dem Reinigen erst abkühlen lassen.
Verbrennungsgefahr!

Bei **normaler Verschmutzung** reinigen Sie PerfectClean-Oberflächen am besten 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.

Spülen Sie im Anschluss die Teile gründlich mit klarem Wasser nach. Rückstände von Reinigungsmitteln behindern den Antihafteffekt.

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

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

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

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

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

- scheuernde Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, 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.

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

Beachten Sie darüber hinaus:

- Verschmutzungen, wie z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, entfernen Sie am besten, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Durch übergelaufene Obstsäfte können bleibende farbliche Veränderungen entstehen. Ebenso können sich nach einem Bratvorgang im Universalblech bleibende matte Stellen bilden. Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der Veredelung. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

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.

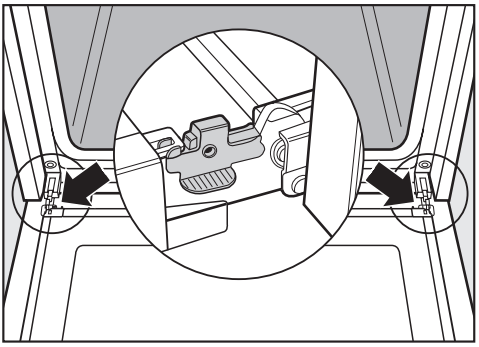
Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie den Vorgang auch automatisch ausschalten lassen, siehe Kapitel "Garzeit eingeben".

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.

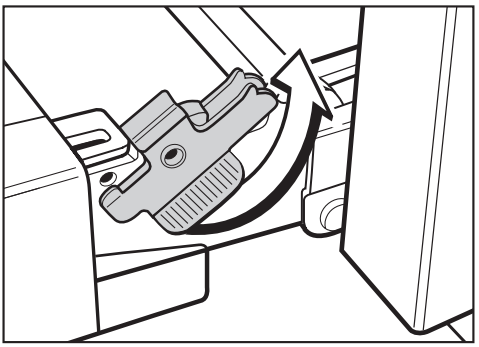
Tür abnehmen

Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden.



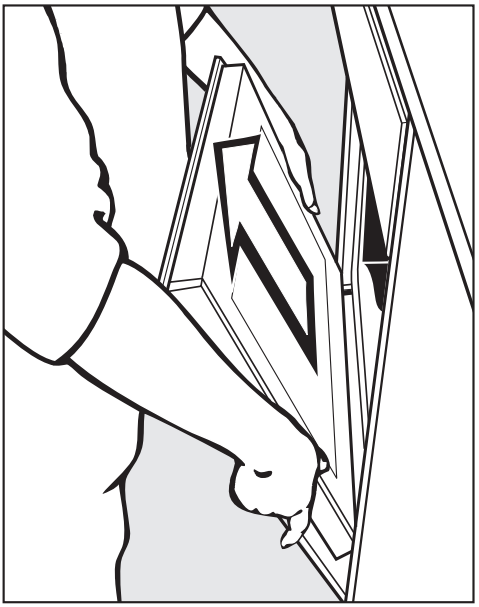
Bevor die Tür von diesen Halterungen abgenommen werden kann, müssen erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegelt werden.

- 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 von Wrasen geschützt.

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

Verwenden Sie bei der Reinigung aller Glasflächen keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber. Sie verkratzen die Oberfläche. Kratzer können auch zum Zerbrechen des Glases führen.

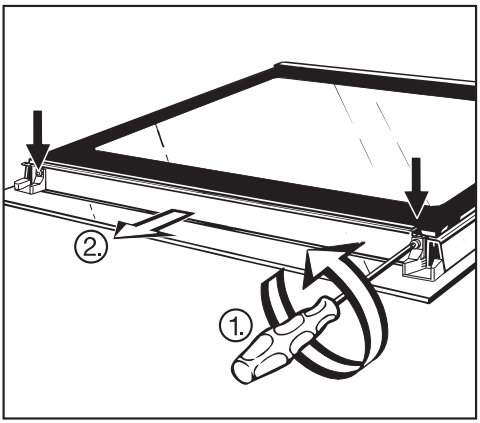
Verwenden Sie kein Backofenspray. Die Oberfläche der Aluminium-Profile wird beschädigt.

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

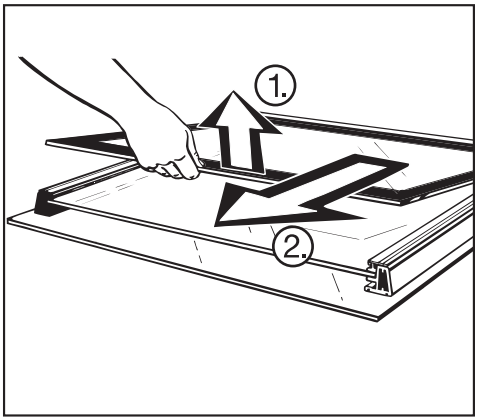
Bewahren Sie die herausgenommenen Scheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

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

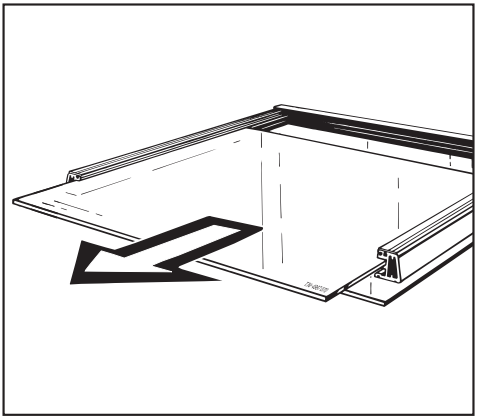
- Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage (z. B. ein Geschirrtuch), um Kratzer zu vermeiden. Es ist sinnvoll, dabei den Griff neben die Tischkante zu legen, damit die Glasscheibe eben aufliegt und nicht bei der Reinigung zerbrechen kann.



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



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

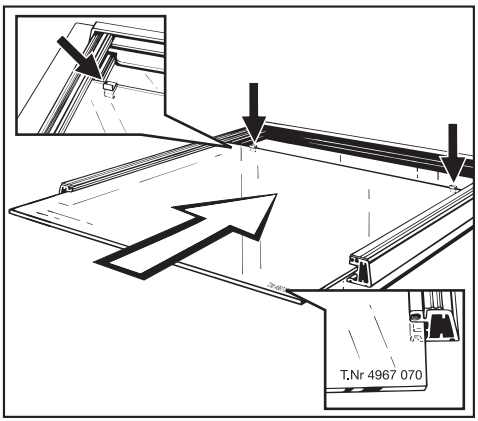


■ Die Scheibe nach vorn herausziehen.

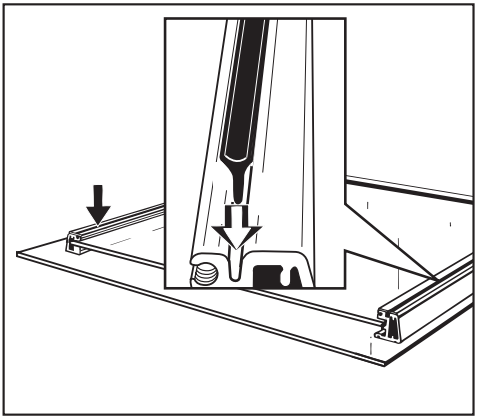
Dabei können sich unter Umständen die Dichtprofile lösen, die am oberen Ende der Scheibe rechts und links nahe der Führungsschienen aufgesteckt sind. Diese Profile sichern die Scheibe gegen Verrutschen im Rahmen.

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

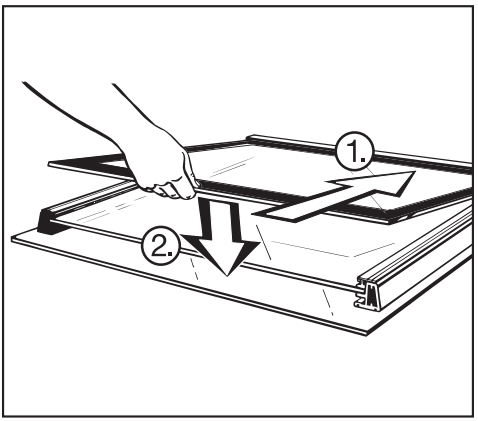
Bauen Sie die Tür anschließend wieder zusammen:



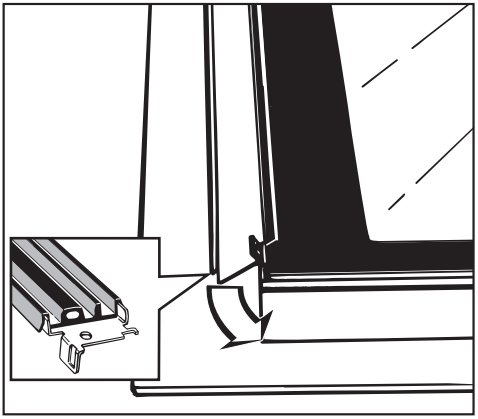
■ Die mittlere Scheibe fast bis zum Ende einschieben; die aufgedruckte Materialnummer muss unten rechts in der Ecke lesbar sein. Die Dichtprofile aufstecken, und die Scheibe bis zum Ende einschieben.



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

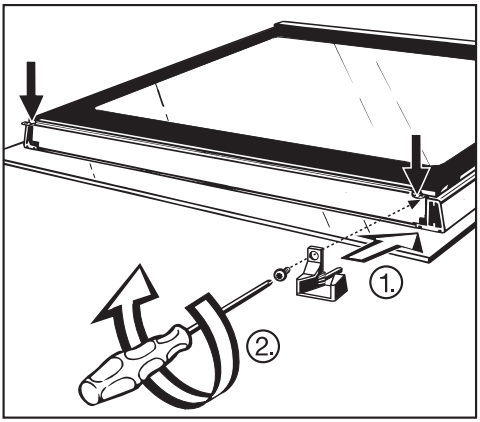


- Die Innenscheibe mit der Bedruckung nach unten einsetzen.
  Dabei darauf achten, dass die seitlichen Dichtungen nicht verrutschen und die Scheibe so tief wie möglich eingeschoben wird.



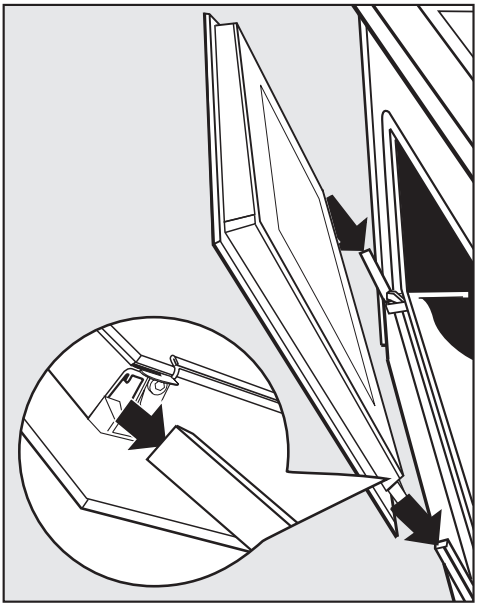
- Die Leiste samt Dichtung vor die Glasscheiben setzen.

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



- Die Führungen aufsetzen, und die Leiste wieder festschrauben.

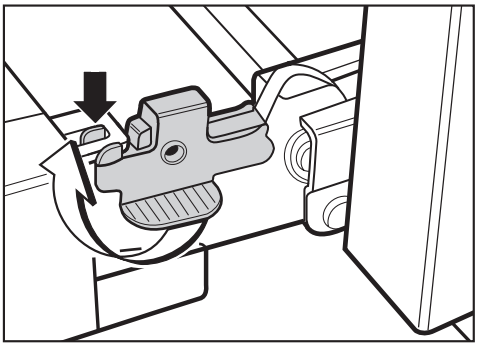
Tür einsetzen



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

Achten Sie darauf, dass die Tür nicht verkantet.

■ Die Tür ganz öffnen.

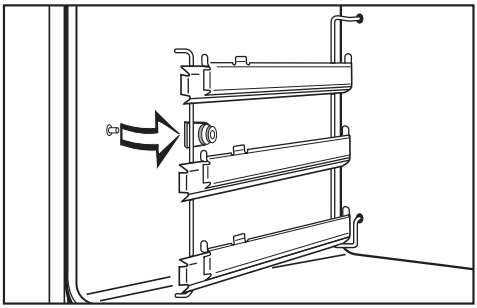


■ Beide Sperrbügel durch eine Drehbewegung wieder verriegeln. Drehen Sie dazu die Sperrbügel bis zum Anschlag in die Waagerechte.
Die Rastnase am Sperrbügel muss dabei in die Lasche an der Tür einhaken.

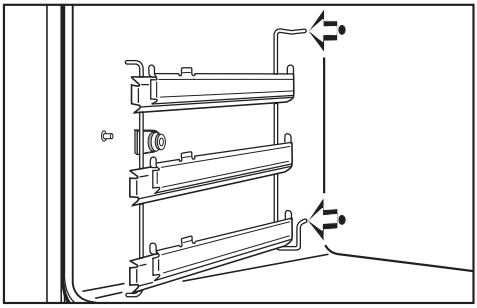
Die Sperrbügel müssen nach dem Reinigen unbedingt wieder verriegelt werden, da sich sonst die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden kann.

Einzelauszüge herausnehmen

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!



■ Den Schnellverschluss vorziehen.



■ Die Einzelauszüge herausnehmen.

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

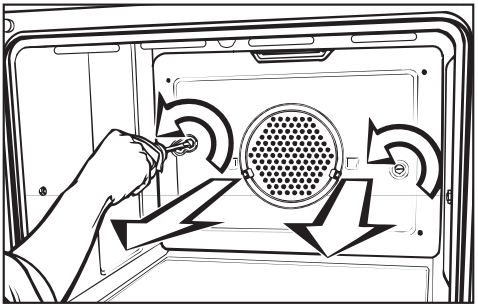
Sollten die Einzelauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen die Teleskopschienen einmal kräftig heraus gezogen werden.

Rückwand herausnehmen

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege von katalytischem Email.

■ Die Einzelauszüge herausnehmen.



■ Die Schrauben herausdrehen, und die Rückwand herausnehmen.

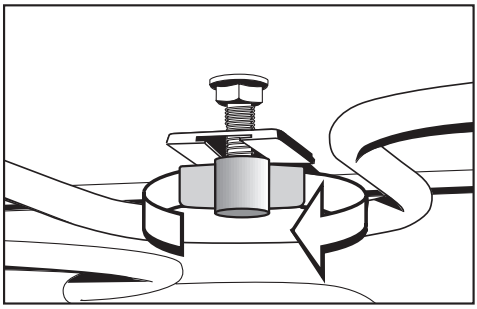
Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingebaute Rückwand.
Verletzungsgefahr!

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

Oberhitze-Heizkörper absenken

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Verbrennungsgefahr!

- Die Einzelauszüge herausnehmen.



- Die Flügelmutter lösen.
- Den Heizkörper absenken.

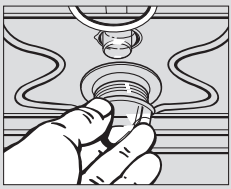
Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt herunter.
Er kann beschädigt werden.

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

Störungen und Fehler

Die meisten Störungen und Fehler, die im täglichen Betrieb auftreten können, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung zu finden und zu beseitigen.

⚠ Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Elektro-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
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.
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. Nehmen Sie zum Kauf der neuen Lampe die defekte am besten mit, damit Sie auf jeden Fall die richtige Ausführung und Form (230 V, 25 W, E 14, thermisch belastbar bis 300 °C) erhalten. ■ Die Lampenabdeckung und den Dichtring wieder aufschrauben.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das ist keine Störung! Damit sich nach dem Ausschalten keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann, läuft das Kühlgebläse für einige Zeit nach. Sinkt die Garraumtemperatur unter einen bestimmten Wert, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus. Die Temperatur sinkt schneller, wenn die Tür geöffnet wird.

Problem	Ursache und Behebung
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: bei **Heißluft plus**: – ob die Temperatur zu hoch eingestellt ist. – ob die richtige Einschubebene gewählt wurde. bei **Ober-Unterhitze**: – aus welchem Material und aus welcher Farbe die Backform besteht. Helle, blanke Formen sind nicht so gut geeignet. – ob die richtige Einschubebene gewählt wurde
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.
Im Display blinkt "0•00".	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.

Kundendienst

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

– Ihren Miele Fachhändler

oder

– den Miele Werkkundendienst.

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

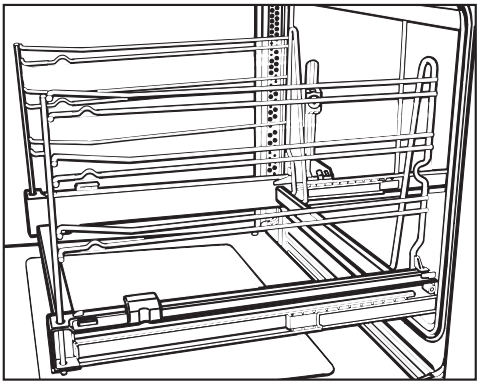
Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes.

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

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

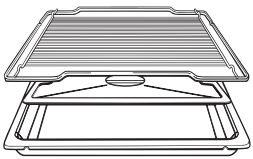
Abgestimmt auf Ihr Gerät enthält das Miele-Sortiment eine Reihe hilfreicher Zubehöre und Reinigungs- und Pflegemittel.
Sie können diese Produkte im Internet bestellen oder über den Miele-Kundendienst (siehe Umschlag) und Ihren Miele Fachhändler beziehen.

Teleskopwagen



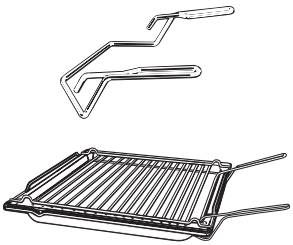
Der Teleskopwagen mit vier Einschubebenen kann ganz aus dem Garraum herausgezogen werden.
Sie haben damit einen guten Überblick über das gesamte Gargut.

Spritzschutzeinsatz



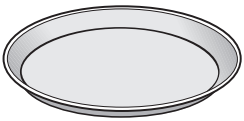
Der Spritzschutzeinsatz wird in das Universalblech gelegt.
Beim Grillen oder Braten auf dem Rost schützt er den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Entnahmegriff



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

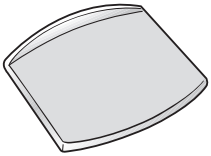
Pizzaform



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.

Nachkaufbares Zubehör

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.

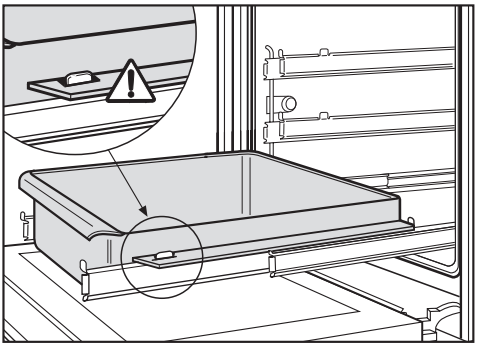
Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert.
Er wird auf den Rost gelegt.

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.

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

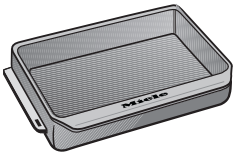


An den Einzelauszügen befinden sich vorne jeweils Halter. Beim Einsetzen des Bräters müssen die Aussparungen der Auflageschienen auf diese Halter gesetzt werden.

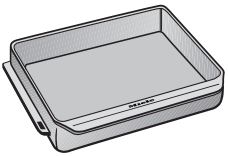
Die Oberfläche des Bräters ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

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

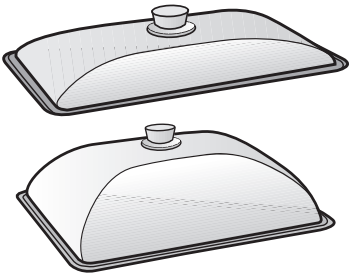
– HUB 61-22 (Tiefe: 22 cm)



– HUB 61-35 (Tiefe: 35 cm)



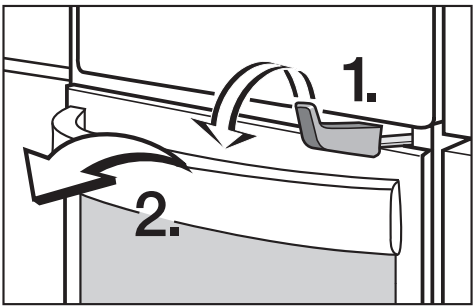
Bräterdeckel



Zu den Brätern erhalten Sie separat passende Deckel.

Geben Sie bei der Bestellung die Tiefe Ihres Bräters an.

Verriegelung (Kindersicherung)



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

Katalytisch emaillierte Seitenwände und Deckenblech

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

Das Deckenblech wird oberhalb des Oberhitze-Heizkörpers eingesetzt.

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

Mikrofasertuch

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

Backofenreiniger

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

Elektroanschluss

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

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

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

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

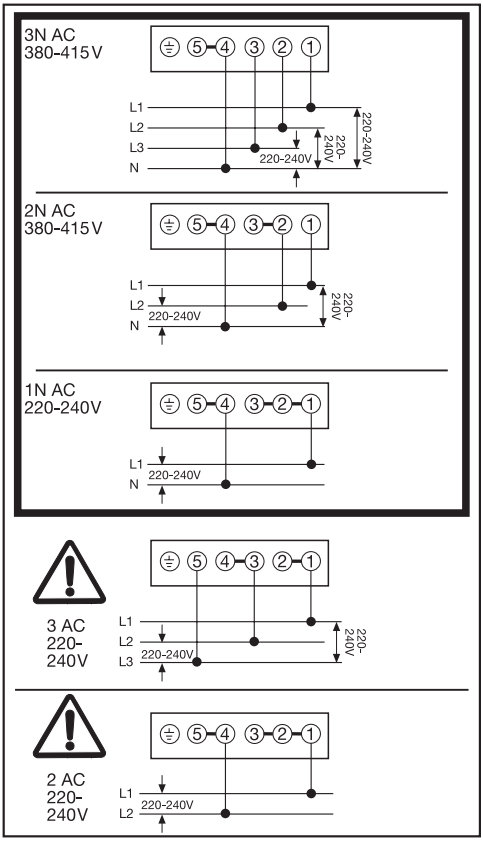
Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ein **Festanschluss** vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein.

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.

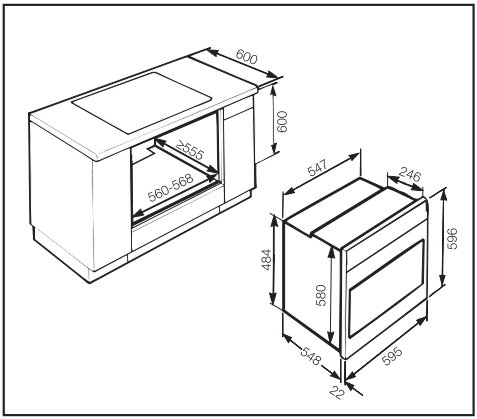
Maximaler Anschlusswert siehe Typenschild.

Einbau Herd

⚠ Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

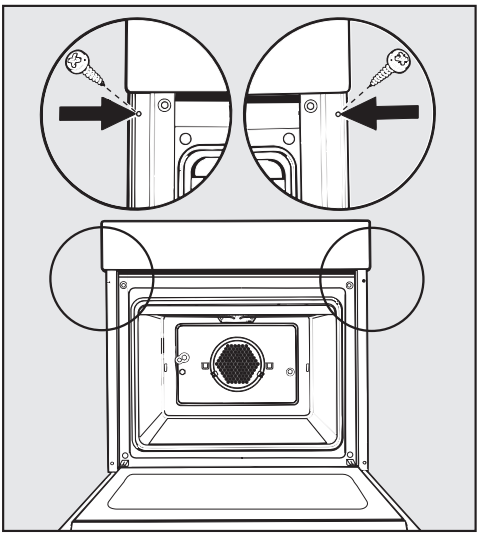
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden der Gerätenische im Umbauschrank. Diese Leisten behindern die Kühlluftzufuhr für das Gerät!

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.

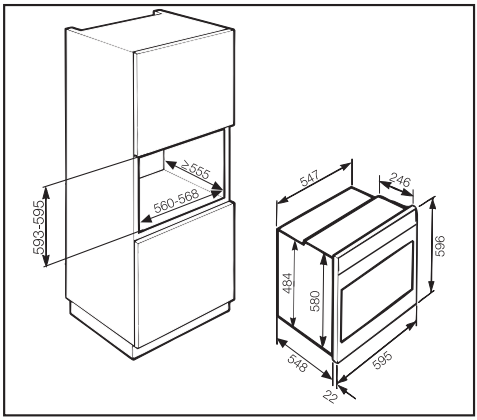


- Die Tür öffnen und den Herd mit zwei Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes befestigen.

⚠ Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

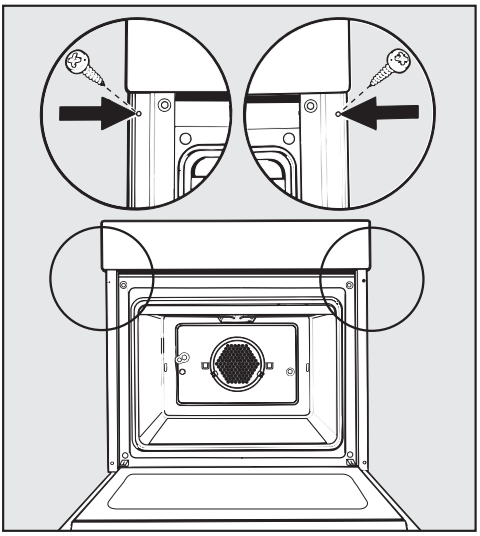
Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden der Gerätenische im Umbauschrank. Diese Leisten behindern die Kühlluftzufuhr für das Gerät!

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.

Miele

Werkkundendienst

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

Österreich
050 800 300**
**österreichweit zum Ortstarif
Mo-Sa 7 - 19 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-20/22
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 Festnetz der T-Com, Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Österreich
050 800 800**
**österreichweit zum Ortstarif
Mo-Fr 8 - 18 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-28/29
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Deutschland:
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 0
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

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

Änderungen vorbehalten / 22 / 2209

M.-Nr. 07 086 201 / 02

(H 4104, H 4204, H 4114)

CE