

Gebruuchs- und Montageanweisung Backofen mit Mikrowelle



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	22
Übersicht	23
Bedienelemente	24
Ein-/Aus-Taste 	25
Betriebsartenwähler	25
Betriebsarten	25
Drehwähler	25
Sensortasten	25
Display	28
Ausstattung	30
Modellbezeichnung	30
Typenschild	30
Lieferumfang	30
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör	30
Glasschale	31
Rost mit Ausziehschutz	31
Backofensteuerung	35
Sicherheitseinrichtungen	35
Inbetriebnahmesperre 	35
Kühlgebläse	35
Sicherheitsausschaltung	35
PerfectClean-veredelte Oberflächen	36
Erstinbetriebnahme	37
Grundeinstellungen	37
Backofen erstmalig aufheizen	39
Einstellungen	40
Übersicht Einstellungen	40
Menü "Einstellungen" aufrufen	42
Einstellungen ändern und speichern	42
Sprache 	42
Tageszeit	43
Anzeige	43
Zeitformat	43
einstellen	43
Datum	43
Beleuchtung	43
Display-Helligkeit	44

Signaltöne	44
Melodien	44
Solo-Ton	44
Tastenton	44
Einheiten	45
Gewicht	45
Temperatur	45
Quick-MW	45
Popcorn	45
Warmhalten	46
Kühlgebläsenachlauf	46
Vorschlagstemperaturen	47
Vorschlagsleistungen	47
Inbetriebnahmesperre 	48
Händler	48
Messeschaltung	48
Werkeinstellungen	49
Kurzzeit 	50
Kurzzeit  nutzen	50
Kurzzeit einstellen	50
Kurzzeit ändern	51
Kurzzeit löschen	51
Übersicht Betriebsarten	52
Betriebsarten ohne Mikrowelle	52
Mikrowelle 	52
Kombinierte Betriebsarten mit Mikrowelle	53
Mikrowellenbetrieb	54
Funktionsweise	54
Leistung	54
Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb	55
Für den Mikrowellenbetrieb geeignetes Geschirr	55
Für den Mikrowellenbetrieb ungeeignetes Geschirr	57
Geschirrtest	58
Geschirr in den Garraum setzen	59
Abdeckhaube	59
Tipps zum Energiesparen	61
Restwärmenutzung	61
Energiesparmodus	61

Inhalt

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle	62
Einfache Bedienung	62
Kühlgebläse	62
Erweiterte Bedienung	63
Betriebsart ändern	63
Temperatur ändern	64
Schnell aufheizen	65
Garraum vorheizen	65
Garzeit einstellen	66
Garvorgang automatisch ausschalten	66
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten	67
Ablauf eines Garvorgangs, der automatisch ein- und ausschaltet	67
Eingestellte Garzeiten ändern	68
Garvorgang abbrechen	68
Bedienung: Betriebsart Mikrowelle 	69
Einfache Bedienung	69
Kühlgebläse	69
Erweiterte Bedienung	70
Leistung ändern	70
Garzeit ändern	70
Betriebsart ändern	70
Weitere Garzeiten einstellen	71
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten	71
Ablauf eines Garvorgangs, der automatisch ein- und ausschaltet	72
Eingestellte Garzeiten ändern	72
Garzeitende löschen	73
Garvorgang abbrechen	73
Bedienung: Kombinierte Betriebsarten	74
Einfache Bedienung	74
Nach Ablauf der Garzeit	75
Kühlgebläse	75
Erweiterte Bedienung	76
Leistung ändern	76
Temperatur ändern	76
Schnell aufheizen	76
Betriebsart ändern	76
Weitere Garzeiten einstellen	77
Garzeit mit Mikrowelle einstellen	77

Quick-MW 	78
Popcorn 	79
Automatikprogramme	80
Übersicht der Speisenkategorien	80
Automatikprogramme nutzen	80
Hinweise zur Nutzung	81
Eigene Programme	82
Eigene Programme erstellen	82
Eigene Programme starten	84
Eigene Programme ändern	85
Garschritte ändern	85
Name ändern	86
Eigene Programme löschen	87
Backen	88
Hinweise zur Backtabelle	89
Backtabelle	90
Braten	92
Hinweise zur Brattabelle	93
Brattabelle	94
Grillen	96
Hinweise zur Grilltabelle	96
Grilltabelle	99
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	100
Tabellen für das Auftauen, Erhitzen und Garen von Speisen	103
Tabelle für das Auftauen von Speisen	104
Tabelle für das Erhitzen von ausgewählten Speisen	105
Tabelle für das Garen von Speisen	106
Weitere Anwendungen	107
Auftauen	107
Bräunungsgaren	108
Dörren	109
Erhitzen	110
Geschirr wärmen	110
Hefeteig gehen lassen	111
Pizza	111
Einkochen	112
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte	115

Inhalt

Angaben für Prüfinstitute	116
Prüfgeräte nach EN 60350 (Betriebsart Mikrowelle )	116
Prüfgeräte nach EN 60350 (Betriebsarten ohne Mikrowelle)	117
Reinigung und Pflege	118
Ungeeignete Reinigungsmittel	118
Tipps	119
Normale Verschmutzungen	119
Hartnäckige Verschmutzungen	120
Grillheizkörper absenken	121
Was tun, wenn ...?	122
Kundendienst und Garantie	128
Elektroanschluss	129
Maßskizzen für den Einbau	130
Abmessungen und Schrankausschnitt	130
Einbau in einen Hochschrank	130
Einbau in einen Unterschrank	131
Detailmaße der Backofenfront	132
Einbau	133
Adressen	135

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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 mit Mikrowelle ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Backen, Braten, Grillen und Einkochen von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

► Wenn Sie entflammbare Materialien im Mikrowellenbetrieb trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können diese austrocknen und sich selbst entzünden.

Verwenden Sie den Backofen mit Mikrowelle niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.

► 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► 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.

► Verletzungsgefahr!

Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 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.
- ▶ Bei einem defekten Gerät können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Benutzen Sie den Backofen mit Mikrowelle nicht, wenn
 - die Tür verbogen ist,
 - die Türscharniere lose sind,
 - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Backofen damit nicht 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 heraus-schrauben oder
- den Netzstecker (falls 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 Wärmeschutz-leisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

► Wenn der Backofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie den Backofen verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Backofen, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch



Verbrennungsgefahr!

Der Backofen mit Mikrowelle wird im Betrieb heiß.

Je nach gewählter Betriebsart wird der Oberhitze-/Grillheizkörper sehr 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.

► Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen mit Mikrowelle bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie den Backofen nicht zum Frittieren.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Backofen mit Mikrowelle aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen in einer Betriebsart mit Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels.

Halten Sie bei den Grillbetriebsarten die empfohlenen Grillzeiten ein. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern, Brot, Brötchen. Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von z. B. Brot, Brötchen und zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern. Wählen Sie für solche Vorgänge die Betriebsart Heißluft plus  und überwachen Sie diese unbedingt!

► 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 und Bedienblende, Arbeitsplatte oder Umbauschrank beschädigen.

Decken Sie Speisen beim Garen in der Betriebsart Mikrowelle  stets ab. Wählen Sie nach dem Garen eine niedrigere Leistung, damit nicht übermäßig Wasserdampf austritt.

Schalten Sie den Backofen mit Mikrowelle 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Der Backofen mit Mikrowelle kann durch einen Wärmestau beschädigt werden.

Legen Sie in der Betriebsart Heißluft plus  niemals den Garraumboden z. B. mit Alu-Folie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie auch kein Gargefäß und keine Glasschale auf den Garraumboden.

► Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt und auch genügend hoch ist.

Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen, Garen.

Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt.

► Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt, dadurch bleibt das Geschirr kälter. Es erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise.

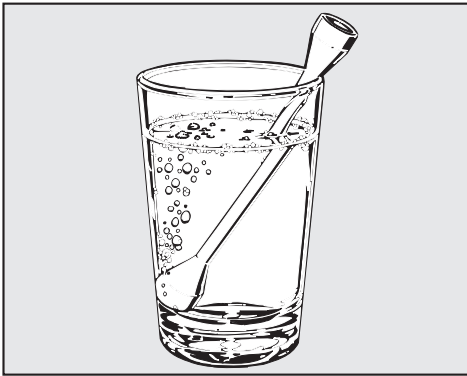
Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Speise, ob sie die gewünschte Temperatur hat. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

► Der Backofen mit Mikrowelle eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen. Darüber hinaus entstehen hohe Temperaturen, und es besteht Verbrennungsgefahr bei der Entnahme.

► In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann. Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

- Der Siedestab bewirkt ein gleichmäßiges Sieden der Flüssigkeit und damit eine rechtzeitige Bildung von Dampfblasen.



Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle, kann es ohne Verwendung des Siedestabes vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes bzw. bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen explosionsartigen Überkochen führen. Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnen kann. Stellen Sie zum Erhitzen einer Flüssigkeit immer den beiliegenden Siedestab ins Gefäß.

- Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herauspritzen. Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.
Kochen Sie Eier mit Schale nur im Spezialgeschirr. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier im Mikrowellenbetrieb.
- ▶ Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen erhitzen, können sie platzen. Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an bzw. kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.
- ▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht.
Unterbrechen Sie zur Kontrolle der Speisentemperatur den Betrieb. Verwenden Sie zum Messen der Speisentemperatur ein geeignetes Spezialthermometer.
- ▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Backofen genommen werden.
Erwärmen Sie sie nicht im Backofen.
- ▶ Lassen Sie die Tür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Backofen ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, sodass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.

- In der Betriebsart Mikrowelle  und in Betriebsarten mit Mikrowelle: Brandgefahr! Nicht mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr kann zerstört werden und den Backofen beschädigen. Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Alu-Folie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallaufgabe, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht, keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für die Mikrowelle").
- In Betriebsarten ohne Mikrowelle: Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen. Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrh Herstellers.
- Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "Geschirrauswahl für die Mikrowelle – Kunststoff" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
- Warmhalteverpackungen bestehen unter anderem aus einer dünnen Alu-Folie. Diese Folie reflektiert Mikrowellen. Die Mikrowellen können die Papierschicht so stark erhitzen, bis diese brennt. Erwärmen Sie im Backofen keine Speisen in Warmhalteverpackungen, wie Tüten für gegrillte Hähnchen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► In der Betriebsart Mikrowelle  und in Betriebsarten mit Mikrowelle kann der Backofen durch fehlendes Gargut oder falsche Beladung beschädigt werden.

Verwenden Sie daher keine Betriebsarten mit Mikrowelle zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern.

Verwenden Sie stattdessen die Betriebsart Heißluft plus .

► 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 8 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.
- ▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

Zubehör

- ▶ 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

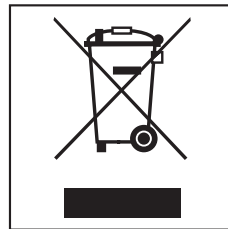
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

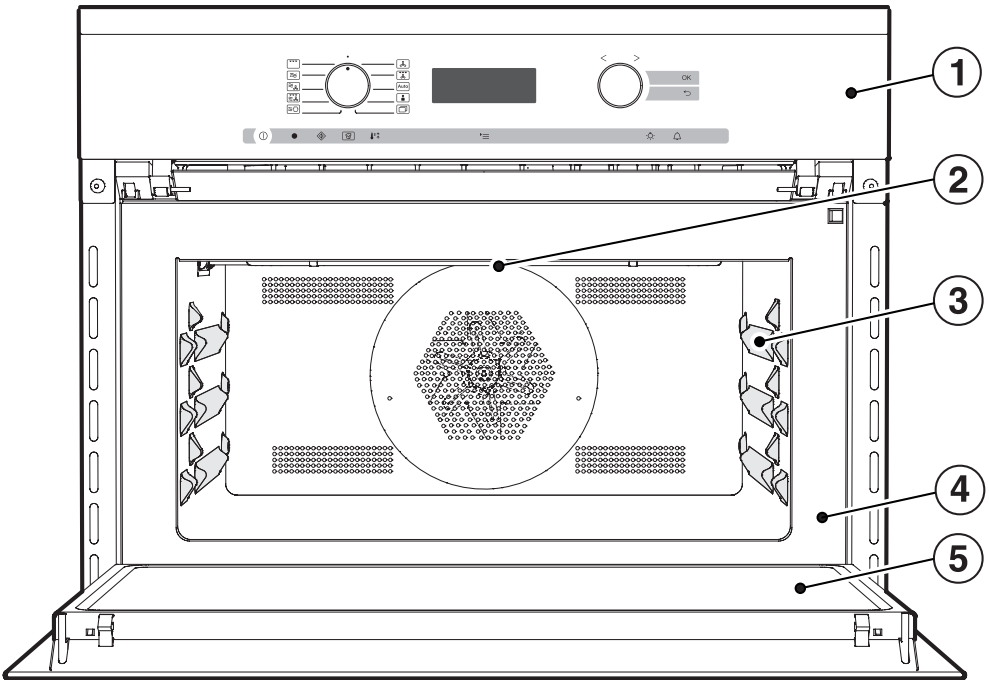
Entsorgung des Altgerätes

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.



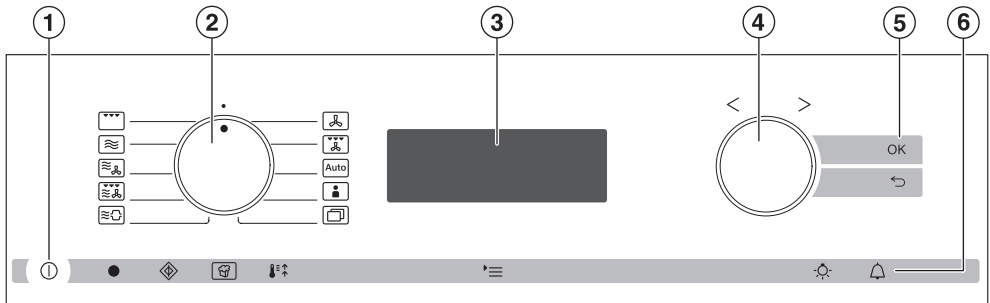
Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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



- ① Bedienelemente
- ② Grillheizkörper
- ③ Drei Ebenen zur Aufnahme von Glasschale und Rost
- ④ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑤ Tür

Bedienelemente



- ① Ein-/Aus-Taste ①
- ② Betriebsartenwähler
- ③ Display
- ④ Drehwähler < >
- ⑤ Sensortasten OK, ↶
- ⑥ Sensortasten , , , , , 

Ein-/Aus-Taste ①

Die Ein-/Aus-Taste ① liegt in einer Vertiefung und reagiert auf Fingerdruck.

Mit ihr schalten Sie den Backofen ein und aus.

Betriebsartenwähler

Mit dem Betriebsartenwähler wählen Sie die Betriebsarten.

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen und auf Position ● durch Druck versenken.

Betriebsarten



Grill



Mikrowelle



MW * + Heißluft plus



MW * + Umluftgrill



MW * + Bratautomatic



Heißluft plus



Umluftgrill



Automatikprogramme



Eigene Programme



Weitere Programme

- Auftauen
- Bratautomatic
- Bräunungsgaren
- Dörren
- Erhitzen
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- MW * + Grill
- Pizza
- Einstellungen

* MW = Mikrowelle

Drehwähler

Mit dem Drehwähler < >

- blättern Sie in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nach einander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein.
- können Sie mit Drehung nach rechts Werte erhöhen oder mit Drehung nach links verringern.

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen und auf jeder Position durch Druck versenken.

Sensortasten

Die Sensortasten OK, ↶, ⬠, 🍷, 🌡, ⌂, ⚙, ⚠ reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt.

Diesen Tastenton können Sie ausschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – Tastenton").

Bedienelemente

Sensor-taste	Funktion	Hinweise
OK	Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen	Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie durch Berührung der OK-Taste aufrufen. Anschließend können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Berührung der OK-Taste speichern Sie die Änderungen. Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit der OK-Taste.
	Zum schrittweisen Zurückspringen	
	Quick-MW	Die Mikrowelle startet mit maximaler Leistung (1000 W) und einer Garzeit von 1 Minute (siehe Kapitel "Einstellungen – Quick-MW"). Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen. Der Betriebsartenwähler muss auf Position ● stehen.
	Popcorn	Die Mikrowelle startet mit 850 W und einer Garzeit von 3 Minuten (siehe Kapitel "Einstellungen – Popcorn"). Der Betriebsartenwähler muss auf Position ● stehen.

Sensortaste	Funktion	Hinweise
	Zum Aufrufen von Einstellungen	Wenn der Backofen eingeschaltet ist, erscheint bei Berührung von  die Auswahlliste der Einstellungen. Während eines Garvorgangs können Sie nach Berührung dieser Taste z. B. die Temperatur ändern, eine Garzeit einstellen und bei Mikrowelle sowie in kombinierten Betriebsarten die Mikrowellenleistung einstellen.
	Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung	Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie durch Berührung von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten, z. B. zur Reinigung. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.
	Zum Einstellen einer Kurzzeit	Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert.
	Zum Ein- und Ausschalten der Funktion Schnellaufheizen	In einigen Betriebsarten wird die Sensortaste  beleuchtet. Durch Berührung von  können Sie die Funktion Schnellaufheizen aus- oder einschalten (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Schnellaufheizen").

Display

Im Display werden die Tageszeit oder verschiedene Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Mikrowellenleistungen, Garzeiten, Automatikprogrammen, eigenen Programmen und Einstellungen angezeigt.

Je nach gewählter Funktion und/oder Berührung von '≡ erscheinen Informationsfenster oder Auswahllisten.

Nach dem Einschalten des Backofens mit der Ein-/Aus-Taste ① erscheint die Aufforderung "Betriebsart wählen".

Wenn die Tageszeit sichtbar ist und keine Betriebsart gewählt wurde, erscheint bei Berührung von '≡ die Auswahlliste der Einstellungen:

- Sprache 
- Tageszeit
- Datum
- Beleuchtung
- Display-Helligkeit
- Signaltöne
- Tastenton
- Einheiten
- Quick-MW
- Popcorn
- Warmhalten
- Kühlgebläsenachlauf
- Vorschlagstemperaturen
- Vorschlagsleistungen
- Inbetriebnahmesperre 
- Händler
- Werkeinstellungen

Je nach ausgewählter Betriebsart (außer ) erscheint bei Berührung von '≡ die Auswahlliste für einen Garvorgang:

- Temperatur
 - Leistung
 - Garzeit
 - Garzeit MW
 - Fertig um
 - Start um (nur wenn "Garzeit"/"Fertig um" eingestellt ist)
- Sie wählen einen Menüpunkt aus, indem Sie mit dem Drehwähler < > in der Auswahlliste blättern, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Anschließend rufen Sie die Auswahl durch Berührung der OK-Taste auf.

Zusätzlich zum Text können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Kurzzeit
 	Wenn zwei oder drei Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheinen Pfeile auf der rechten Seite. Mit dem Drehwähler < > blättern Sie in der Auswahlliste. Dabei werden die verfügbaren Menüpunkte nacheinander hell unterlegt.
	Wenn mehr als drei Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheint ein Balken auf der rechten Seite. Mit dem Drehwähler < > blättern Sie in der Auswahlliste. Dabei werden die verfügbaren Menüpunkte nacheinander hell unterlegt.
.....	Beim Blättern in einer Auswahlliste mit mehr als drei Menüpunkten erscheint am Ende eine gestrichelte Linie. Danach befinden Sie sich wieder am Anfang der Auswahlliste.
	Einige Einstellungen werden mit Hilfe eines Segmentbalkens verändert (z. B. Display-Helligkeit, Lautstärke, Bräunungsgrad).
	Der Haken kennzeichnet die aktive Einstellung.
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der OK-Taste.
	Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen – Inbetriebnahmesperre  "). Die Bedienung ist gesperrt.

Ausstattung

Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.

Dort finden Sie die Modellbezeichnung Ihres Backofens, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- die Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofen- und Mikrowellenfunktionen,
- das Rezeptheft "Backen – Braten – Garen im Backofen mit Mikrowelle",
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank,
- diverses Zubehör.

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Glasschale, Rost und Siedestab.

Alle aufgeführten Zubehöre sowie Reinigungs- und Pflegemittel sind auf die Miele Backöfen abgestimmt.

Sie können sie im Internet unter www.miele-shop.com bestellen oder über den Miele Werkkundendienst und Ihren Miele Fachhändler beziehen.

Geben Sie bei einer Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens und die Bezeichnung des gewünschten Zubehörs an.

Glasschale



Die Glasschale eignet sich aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten.

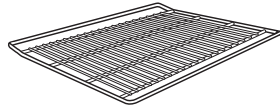
Verwenden Sie für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowelle  **immer** die Glasschale.

Belasten Sie die Glasschale nicht mit mehr als 8 kg.

Die Glasschale kann beschädigt werden.

Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen, sondern auf einen geeigneten Untersetzer.

Rost mit Ausziehschutz



Der Rost eignet sich für Betriebsarten ohne Mikrowelle und kombinierte Betriebsarten mit Mikrowelle, **nicht jedoch** für die Betriebsart Mikrowelle .

Verbrennungsgefahr! Der Rost wird bei Garvorgängen in einer kombinierten Betriebsart mit Mikrowelle heiß.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

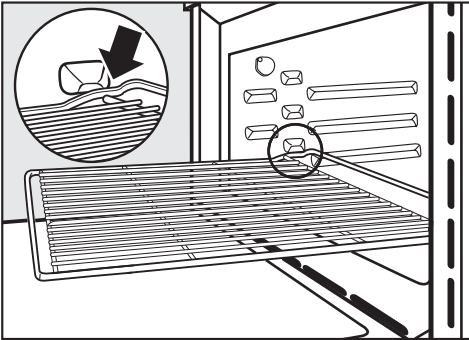
Der Backofen kann durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden. Setzen Sie den Rost nicht direkt auf den Garraumboden und verwenden Sie den Rost nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle .

Belasten Sie den Rost nicht mit mehr als 8 kg.

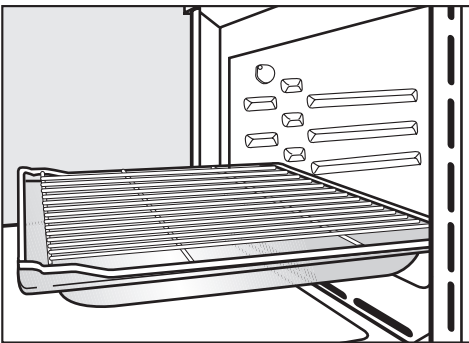
Ausstattung

Der Rost ist mit einem Ausziehschutz versehen, der verhindert, dass er ganz herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll.

Achten Sie beim Einschieben darauf, dass sich der Ausziehschutz **hinten** befindet.



- Sobald der Rost beim Herausziehen mit dem Ausziehschutz anschlägt, heben Sie den Rost vorne leicht an.



- Setzen Sie für bestimmte Garvorgänge (z. B. zum Braten auf dem Rost) den Rost zusammen mit der Glasschale ein.

Siedestab

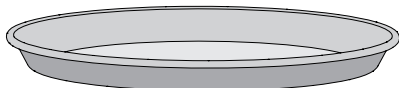


Der Siedestab bewirkt ein gleichmäßiges Sieden der Flüssigkeit.

- Stellen Sie den Siedestab zum Erhitzen einer Flüssigkeit immer in das Gefäß.

Runde Backform HBF27-1

Verwenden Sie die runde Backform nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle  und nicht in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle.



Die runde Backform 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.

Setzen Sie die runde Backform auf den Rost.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Bräter HUB und Bräterdeckel HBD

Verwenden Sie die Bräter und Deckel nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle  und nicht in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle.

Die Miele Bräter werden auf den Rost in Ebene 1 von unten gesetzt.

Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

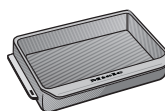
Die Bräter gibt es in einer Tiefe von 22 cm oder 35 cm. Breite und Höhe sind gleich.

Separat sind zusätzlich passende Deckel erhältlich.

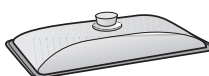
Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

Tiefe: 22 cm

HUB61-22
HUB62-22*

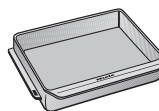


HBD60-22

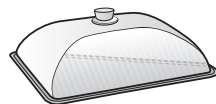


Tiefe: 35 cm

HUB61-35**



HBD60-35



* für Induktionskochfelder geeignet

** Der Bräter HUB61-35 kann nicht zusammen mit dem Deckel eingesetzt werden, da die Gesamthöhe die verfügbare Garraumhöhe überschreitet.

Ausstattung

Miele Mikrofasertuch

Mit dem Mikrofasertuch können Sie leichte Verschmutzungen und Fingerabdrücke gut beseitigen.

Miele Backofenreiniger

Der Backofenreiniger ist für die Entfernung sehr hartnäckiger Verschmutzungen geeignet. Ein Aufheizen des Garraums ist nicht erforderlich.

Backofensteuerung

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

- die Tageszeitanzeige,
- eine Kurzzeit,
- das automatische Ein- und Ausschalten von Garvorgängen,
- die Nutzung von Automatikprogrammen,
- die Erstellung von eigenen Programmen,
- die Wahl individueller Einstellungen.

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel "Einstellungen – Inbetriebnahmesperre ").

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. 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 eingeschaltet, damit sich im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank keine Luftfeuchtigkeit niederschlagen kann, und schaltet automatisch nach einer Weile aus.

Sicherheitsausschaltung

Eine **Betriebsart ohne Mikrowelle** kann ohne Angabe einer Garzeit gestartet werden. Um einen Dauerbetrieb zu verhindern und damit Brandgefahr vorzubeugen, schaltet sich der Backofen je nach gewählter Betriebsart und Temperatur einige Zeit (ca. 1 Stunde bis 12 Stunden) nach der letzten Bedienung automatisch ab.

Wenn einem **Garvorgang mit Mikrowelle** ein weiterer Garvorgang mit Mikrowelle folgt, schaltet sich das Magnetron (Mikrowellenerzeuger) erst nach ca. 10 Sekunden wieder ein. Starten Sie den zweiten Vorgang deshalb erst nach Ablauf dieser Zeit.

Ausstattung

PerfectClean-veredelte Oberflächen

PerfectClean-veredelte Oberflächen zeichnen sich durch hervorragenden Antihafteffekt und außergewöhnlich einfache Reinigung aus.

Zubereitetes Gargut lässt sich leicht ablösen. Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen lassen sich einfach entfernen.

Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean-veredelten Oberflächen schneiden und zerteilen.

Verwenden Sie keine Keramik-Messer, da sie die PerfectClean-veredelte Oberfläche verkratzen.

PerfectClean-veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege", damit die Vorteile des Antihafteffekts und der außergewöhnlich einfachen Reinigung erhalten bleiben.

PerfectClean-veredelt sind Garraum und Rost.

Grundeinstellungen



Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Wenn der Backofen an das Elektronetz angeschlossen wird, schaltet er sich automatisch ein.

Willkommensbildschirm

Die Begrüßung "Miele Willkommen" erscheint.

Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Erstinbetriebnahme des Backofens benötigen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sprache einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Sprache hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Land einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Land hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Datum einstellen

- Stellen Sie das Datum ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Tageszeit einstellen

Danach stellen Sie die Tageszeit im 24-Stunden-Format ein.

- Stellen Sie Stunden und Minuten ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Zeitformat").

Erstinbetriebnahme

Tageszeitanzeige

Abschließend wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige").

- ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display.
 - aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Einige Funktionen sind eingeschränkt.
 - Nachtabschaltung
Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display und ist nachts ausgeschaltet, um Energie zu sparen.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Anzeigeformat hell unterlegt ist.
 - Berühren Sie die OK-Taste.

Eine Information zum Energieverbrauch erscheint.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Information "Erstinbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen" erscheint.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Backofen ist betriebsbereit.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, folgen Sie den Anweisungen im Kapitel "Einstellungen – Sprache ".

Backofen erstmalig aufheizen

Beim ersten Aufheizen des Backofens können unangenehme Gerüche entstehen. Sie beseitigen diese, indem Sie den leeren Backofen mindestens eine Stunde aufheizen.

Sorgen Sie während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung der Küche.

Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Backofen und Zubehör.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Schalten Sie den Backofen ein.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus .

Die Vorschlagstemperatur (160 °C) ist hell unterlegt.

Die Temperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden automatisch übernommen.
Berühren Sie , um zurück zur Temperatureinstellung zu gelangen.

- Stellen Sie die maximal mögliche Temperatur (250 °C) ein.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die Garraumbeheizung schaltet ein.

Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

Nach mindestens einer Stunde:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Nach dem erstmaligen Aufheizen



Verbrennungsgefahr!

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

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.
- Schalten Sie den Backofen aus.

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

Einstellungen

Übersicht Einstellungen

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Die werkseitig vorgegebenen Einstellungen sind in der Tabelle **fett** dargestellt.

Einstellung	Auswahlmöglichkeiten	
Sprache 	[...] deutsch english [...]	 / Deutschland / Luxemburg / / Australia / United Kingdom /
Tageszeit	Anzeige Zeitformat Einstellen	ein / aus / Nachtabuschaltung 24 Std / 12 Std Sie können die Tageszeit einstellen.
Datum	Sie können das Datum einstellen.	
Beleuchtung	ein "ein" für 15 Sekunden	
Display-Helligkeit	dunkler        heller	
Signaltöne	Sie können unterschiedliche Signaltöne einstellen, diese verändern oder ganz ausschalten. Melodien leiser        lauter Solo-Ton niedriger             höher	
Tastenton	Sie können die Lautstärke des Tastentons einstellen oder ihn ganz ausschalten. leiser        lauter	
Einheiten	Gewicht Temperatur	g lb/oz °C °F

Einstellung	Auswahlmöglichkeiten	
Quick-MW	Leistung	1000 W
	Garzeit	1:00 Min
Popcorn	Garzeit	3:00 Min
Warmhalten	ein aus	
Kühlgebläsenachlauf	temperaturgesteuert zeitgesteuert	
Vorschlagstemperaturen	Sie können die Vorschlagstemperaturen im angegebenen Temperaturbereich ändern.	
Vorschlagsleistungen	Sie können die Vorschlagsleistungen für die Betriebsart Mikrowelle  und für die kombinierten Betriebsarten ändern.	
Inbetriebnahme-sperre 	ein aus	
Händler	Messeschaltung	ein aus
Werkeinstellungen	Einstellungen	zurücksetzen / nicht zurücksetzen
	Eigene Programme	löschen / nicht löschen
	Vorschlagsleistungen	zurücksetzen / nicht zurücksetzen
	Vorschlagstemperaturen	zurücksetzen / nicht zurücksetzen

Einstellungen

Menü "Einstellungen" aufrufen

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Berühren Sie '≡.

Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Der Haken ✓ hinter einem Menüpunkt zeigt an, welche Einstellung aktiv ist.

Durch Berührung von ↵ oder '≡ gelangen Sie wieder zur Auswahl der Betriebsart.

Einstellungen ändern und speichern

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Berühren Sie '≡.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Ändern Sie die Einstellung.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Berühren Sie ↵ oder '≡.

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

Nach Auswahl und Bestätigung erscheint im Display sofort die gewünschte Sprache.

Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, orientieren Sie sich am Symbol , um wieder in das Untermenü "Sprache " zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Backofen:

- ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display.
- aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können. Das gilt auch für die Funktionen Quick-MW , Popcorn , Beleuchtung  und Kurzzeit .
- Nachtabstaltung
Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

- 24 Std
Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.
- 12 Std
Die Tageszeit wird im 12-Stunden-Format angezeigt.

einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Der Backofen speichert diese Information für ca. 200 Stunden.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Beleuchtung

- ein
Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- "ein" für 15 Sekunden
Die Garraumbeleuchtung wird während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden ausgeschaltet.
Durch Berührung von  schalten Sie sie wieder für 15 Sekunden ein.

Einstellungen

Display-Helligkeit

Die Helligkeit wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Mit Drehung nach rechts > stellen Sie das Display heller, mit Drehung nach links < dunkler.

Signaltöne

Melodien

Am Ende eines Vorgangs ertönt mit zeitlichem Abstand mehrfach eine Melodie.

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Mit Drehung nach rechts > stellen Sie die Melodie lauter, mit Drehung nach links < leiser.

Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt.
Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist die Melodie ausgeschaltet.

Solo-Ton

Am Ende eines Vorgangs ertönt für eine bestimmte Zeit ein Dauerton.

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segment-Balken dargestellt.



Mit Drehung nach rechts > oder links < verändern Sie die Tonhöhe.

Tastenton

Bei jeder Berührung einer Sensortaste ertönt ein Tastenton.

Die Lautstärke dieses Tastentons wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Mit Drehung nach rechts > stellen Sie den Ton lauter, mit Drehung nach links < leiser.

Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt.
Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

Einheiten

Gewicht

- g
Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Gramm eingestellt.
- lb/oz
Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund/Unzen eingestellt.

Temperatur

- °C
Die Temperatur erscheint in Grad Celsius.
- °F
Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit.

Quick-MW

Für das sofortige Starten der Mikrowelle sind eine Leistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute voreingestellt.

- Leistung
Sie können eine Leistung von 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oder 1000 W einstellen.
- Garzeit
Die maximal einstellbare Garzeit ist abhängig von der gewählten Leistung.
80–300 W: maximal 10 Minuten
450–1000 W: maximal 5 Minuten

Popcorn

Für das sofortige Starten der Mikrowelle zur Zubereitung von Popcorn sind eine Leistung von 850 W und eine Garzeit von 3 Minuten voreingestellt. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Sie können die Garzeit, aber nicht die Leistung ändern.

- Garzeit
Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen.

Einstellungen

Warmhalten

- ein
In der Betriebsart Mikrowelle  ist die Warmhaltefunktion aktiviert, wenn eine Leistung von mindestens 450 W und eine Garzeit von wenigstens 10 Minuten gewählt wird.
Wenn die Speisen nach dem abgelaufenen Garvorgang nicht aus dem Backofen genommen werden, setzt diese Funktion nach ca. 5 Minuten ein.
Im Display erscheint "Warmhalten" und die Speisen werden für ca. 15 Minuten mit einer Leistung von 150 W gewärmt. Durch Öffnen der Tür wird die Warmhaltephase abgebrochen.
- aus
Die Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet.

Kühlgebläsenachlauf

Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.

- temperaturgesteuert
Das Kühlgebläse wird bei einer Garraumtemperatur unter ca. 70 °C ausgeschaltet.
- zeitgesteuert
Das Kühlgebläse wird nach ca. 25 Minuten ausgeschaltet.

Wenn Sie die Einstellung "zeitgesteuert" für den Kühlgebläsenachlauf wählen, dürfen Sie im Garraum kein Gargut warmhalten.

Die Luftfeuchtigkeit steigt an und führt zum Beschlagen der Bedienblende, zur Tropfenbildung unter der Arbeitsplatte oder zum Beschlagen der Möbelfront.

Durch Kondenswasser können der Schrankumbau und die Arbeitsplatte beschädigt werden und es kann Korrosion im Backofen auftreten.

Vorschlagstemperaturen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagstemperaturen zu ändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Temperaturen arbeiten.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Auswahlliste der Betriebsarten.

Wenn Sie eine Betriebsart wählen, erscheint die Vorschlagstemperatur hell unterlegt und gleichzeitig der Temperaturbereich, in dem Sie sie ändern können.

Mit Drehung nach rechts $>$ erhöhen Sie die Vorschlagstemperatur, mit Drehung nach links $<$ verringern Sie sie.

Vorschlagsleistungen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagsleistungen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Leistungen arbeiten.

Sie können die Vorschlagsleistungen für die Betriebsart Mikrowelle  und für die kombinierten Betriebsarten ändern.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Liste der Betriebsarten mit der jeweiligen Vorschlagsleistung.

- Mikrowelle :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Kombinierte Betriebsarten:
80 W, 150 W, 300 W

Einstellungen

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Backofens.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

Sie müssen die Inbetriebnahmesperre aktivieren, in dem Sie die Option "ein" wählen.

- ein
Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Backofen nutzen können, berühren Sie die OK-Taste mindestens 6 Sekunden lang.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen.

- aus
Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

Händler

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, den Backofen ohne Beheizung zu präsentieren. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

Messeschaltung

- ein
Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie die OK-Taste mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Wenn Sie die Messeschaltung aktiviert haben, erscheint, sobald Sie den Backofen einschalten, die Information "Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht".

- aus
Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie die OK-Taste mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Backofen wie gewohnt nutzen.

Werkeinstellungen

- Einstellungen
Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.
- Eigene Programme
Alle eigenen Programme werden gelöscht.
- Vorschlagsleistungen
Die geänderten Vorschlagsleistungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.
- Vorschlagstemperaturen
Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Kurzzeit nutzen

Die Kurzzeit können Sie zum Überwachen separater Vorgänge nutzen, z. B. zum Eierkochen.

Sie können die Kurzzeit auch nutzen, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen).

Eine Kurzzeit kann maximal für 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden.

Kurzzeit einstellen

Beispiel:

Sie möchten Eier kochen und stellen eine Kurzzeit von 6 Minuten und 20 Sekunden ein.

Wenn Sie die Einstellung "Tageszeit – Anzeige – aus" gewählt haben, schalten Sie den Backofen ein, um die Kurzzeit einzustellen. Die ablaufende Kurzzeit wird dann bei ausgeschaltetem Backofen angezeigt.

■ Berühren Sie .

"0:00:00" erscheint (Std:Min:Sek) hell unterlegt.

■ Stellen Sie mit dem Drehwähler < > "0:06:20" ein.

■ Berühren Sie die OK-Taste.

Die Kurzzeit wird gespeichert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint die ablaufende Kurzzeit und Sie können sie im Display verfolgen.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, erscheint die Kurzzeit im unteren Bereich des Displays.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt ,
- wird die Zeit hochgezählt,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

■ Berühren Sie .

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

■ Berühren Sie .

"Kurzzeit" erscheint und "ändern" ist hell unterlegt.

■ Berühren Sie die OK-Taste.

Die Kurzzeit erscheint.

■ Ändern Sie die Kurzzeit.

■ Berühren Sie die OK-Taste.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

Kurzzeit löschen

■ Berühren Sie .

"Kurzzeit" erscheint und "ändern" ist hell unterlegt.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "löschen" hell unterlegt ist.

■ Berühren Sie die OK-Taste.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Übersicht Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.

Einige Betriebsarten wählen Sie direkt auf der Bedienblende aus. Weitere erscheinen unter .

Betriebsarten ohne Mikrowelle

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und zum Überbacken.

Heißluft plus

Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in anderen Betriebsarten, da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.

Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill , da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.

Bratautomatic

(auswählbar unter Weitere Programme )

Zum Braten.

Während der Anbratphase wird der Backofen zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (ca. 230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Backofen selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.

Bräunungsgaren

(auswählbar unter Weitere Programme )

Zum Garen von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.

Mikrowelle

Zum schnellen Auftauen, Erhitzen und Garen von Speisen.

Kombinierte Betriebsarten mit Mikrowelle

In den kombinierten Betriebsarten sind Heizkörper und Magnetron abwechselnd eingeschaltet. Dabei nutzen Sie die Heizkörper zum Bräunen und das Magnetron zum Garen des Garguts.

Sie können in diesen Betriebsarten eine maximale Mikrowellenleistung von 300 W einstellen.

MW + Heißluft plus

Zum schnellen Erhitzen und Garen von Speisen mit gleichzeitiger Bräunung. In dieser Betriebsart ist die Zeit- und Energieeinsparung am größten.

Stellen Sie die Mikrowellenleistung zum Backen nicht höher als 150 W ein.

MW + Grill

(auswählbar unter Weitere Programme )

Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und zum Überbacken.

Die Grillzeit wird verkürzt.

MW + Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen).

Die Grillzeit wird verkürzt.

MW + Bratautomatic

Zum Anbraten mit hohen Temperaturen und Fortbraten mit niedrigeren Temperaturen.

Während der Anbratphase wird der Garraum zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Backofen selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.

Funktionsweise

Im Backofen mit Mikrowelle befindet sich ein Magnetron. Es wandelt den Strom in elektromagnetische Wellen – in Mikrowellen – um. Diese Wellen werden gleichmäßig im Garraum verteilt und zusätzlich von den Garraumwänden, die aus Metall bestehen, reflektiert. So gelangen die Mikrowellen von allen Seiten an und in das Lebensmittel.

Damit die Mikrowellen die Speise erreichen können, muss das Geschirr für Mikrowellen durchlässig sein. Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe, Kunststoff, aber kein Metall. Verwenden Sie deshalb keine Gefäße aus Metall und keine Gefäße, die mit diesem Material versehen sind, z. B. metallhaltiges Dekor. Das Metall reflektiert die Mikrowellen, und es kann zur Funkenbildung kommen. Die Mikrowellen können nicht absorbiert werden.

Die Mikrowellen dringen direkt durch das geeignete Gefäß in das Lebensmittel ein. Lebensmittel bestehen aus Molekülen. Diese Moleküle (vor allem die Wassermoleküle) werden durch die Mikrowellen in starke Schwingung versetzt (pro Sekunde ca. 2,5 Milliarden Mal). Hierdurch entsteht Wärme. Sie entwickelt sich zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wandert dann in die Mitte. Je wasserhaltiger ein Lebensmittel ist, desto schneller wird es erwärmt bzw. gegart.

Die Wärme entsteht direkt in der Speise. Dadurch ergeben sich folgende Vorteile:

- Die Speisen können im Allgemeinen ohne oder mit wenig Flüssigkeit/Fettzugabe mit Mikrowelle gegart werden.
- Das Auftauen, Erhitzen, Garen erfolgt schneller als mit Hilfe eines herkömmlichen Kochfeldes oder Backofens.
- Die Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten.
- Die natürliche Farbe und der Eigengeschmack des Nahrungsmittels ändern sich kaum.

Die Mikrowellen-Erzeugung stoppt, sobald der Garvorgang unterbrochen oder die Tür geöffnet wird.

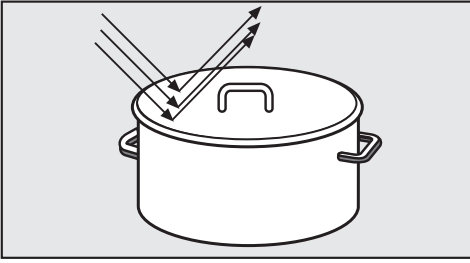
Während eines Garvorganges bietet die geschlossene, intakte Tür ausreichend Schutz vor Mikrowellen.

Leistung

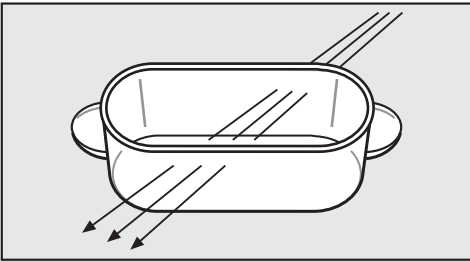
Folgende Mikrowellenleistungen sind einstellbar:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

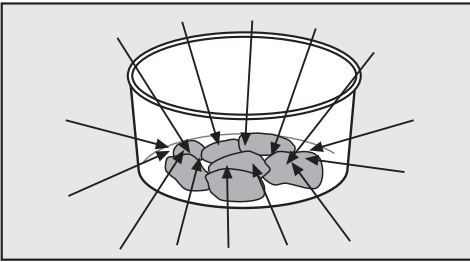
Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb



Mikrowellen werden von Metall reflektiert.



Mikrowellen durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Pappe.



Mikrowellen werden vom Lebensmittel aufgenommen.

In der Betriebsart Mikrowelle  und bei kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle: Brandgefahr! Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und den Backofen beschädigen.

Material und Form des verwendeten Geschirrs beeinflussen die Erhitzungs- und Garzeiten.

Gut bewährt haben sich runde und ovale flache Gefäße.

Die Gleichmäßigkeit beim Erhitzen von Speisen ist in solchen Formen besser als in eckigen Schalen.

Für den Mikrowellenbetrieb geeignetes Geschirr

Glas

Feuerfestes Glas oder Glaskeramik eignen sich sehr gut.

Ausnahme: Kristallglas enthält meistens Blei und kann springen. Verwenden Sie kein Kristallglas.

Porzellan

Porzellangeschirr eignet sich gut.

Ausnahmen: Verwenden Sie kein Porzellangeschirr mit Metalldekor (z. B. Goldrand) oder mit hohlen Griffen.

Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

Steingut

Bei bemaltem Steingut muss sich das Muster unter der Glasur befinden.

Verbrennungsgefahr! Steingut kann heiß werden. Ziehen Sie Topfhandschuhe an.

Kunststoff

Sie können Kunststoffgeschirr und Einweg-Behälter aus Kunststoff in der Betriebsart Mikrowelle  verwenden, wenn sie mikrowellentauglich sind. Vermeiden Sie der Umwelt zuliebe Einweg-Behälter.

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Kunststoffgeschirr muss hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen. Es verformt sich sonst, und der Kunststoff kann mit der Speise eine Verbindung eingehen. Verwenden Sie Kunststoffgeschirr nur in der Betriebsart Mikrowelle  und nicht in kombinierten Betriebsarten.

- Mikrowellen-Kunststoffgeschirr

Im Fachgeschäft gibt es spezielles Mikrowellen-Kunststoffgeschirr.

- Kunststoffgeschirr aus Styropor

Geschirr aus geschäumtem Kunststoff, z. B. Styropor, können Sie zum kurzzeitigen Erwärmen von Speisen verwenden.

- Kunststoff-Kochbeutel

Kunststoff-Kochbeutel können Sie dann zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwenden, wenn Sie vorher Löcher in den Beutel stechen.

Durch die Löcher kann der Dampf entweichen. Damit wird ein Druckanstieg und ein Platzen des Beutels verhindert. Darüber hinaus gibt es spezielle Dampf-Gar-Beutel, die nicht eingestochen werden müssen. Beachten Sie die Packungsangaben.

- Bratbeutel und -schlauch

Beachten Sie bei der Verwendung von Bratbeuteln und -schläuchen die Anwendungshinweise des Herstellers.



Brandgefahr!

Verwenden Sie keine Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht.

- Kunststoffgeschirr aus Melamin

Kunststoffgeschirr aus Melamin ist nicht geeignet. Es nimmt Energie auf und wird dadurch heiß. Erkundigen Sie sich beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.

Für den Mikrowellenbetrieb ungeeignetes Geschirr

 Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, sodass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet). Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.

Metall

Metall reflektiert die Mikrowellen und verhindert somit den Garvorgang.

- Verwenden Sie bei kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle keine Metallbehälter, keine Alu-Folie, keine Bestecke und kein Geschirr mit einer Metallauflage (Dekor, z. B. Goldrand, Kobaltblau).

Reste von Aluminiumdeckeln (z. B. von Sahnebechern) können zur Funkenbildung führen. Verwenden Sie keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel.

Ausnahmen:

Der mitgelieferte Rost eignet sich für Betriebsarten ohne Mikrowelle und kombinierte Betriebsarten mit Mikrowelle.

Legen Sie den Rost nicht auf den Garraumboden, sondern schieben Sie ihn in einer Ebene ein.

- Metall-Backformen sind für das Backen mit einer mit Mikrowelle kombinierten Betriebsart geeignet.
- Fertiggerichte in Alu-Schalen können Sie im Backofen mit Mikrowelle auftauen und erhitzen, wenn Sie vorher den Schalendeckel entfernen.

Beim Verwenden von Alu-Schalen kann Knistern und Funkenbildung auftreten. Setzen Sie die Schalen daher nicht auf den Rost, sondern auf die Glasschale.

Die Schale muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein. Sie darf die Wände nicht berühren!

Das Erhitzen der Speise erfolgt nur von oben. Wenn Sie die Speise aus der Alu-Schale in ein mikrowellentaugliches Geschirr geben, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmäßiger.

Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

- Alu-Folie in Stücken
Bei ungleichmäßigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Alu-Folie zudecken.

Die Alu-Folie muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein. Sie darf die Wände nicht berühren!

- Metallspieße, -klammern
Diese Metallteile können Sie dann verwenden, wenn das Fleischstück sehr viel größer als das Metall ist.

Geschirrglasuren, Farben

Einige Geschirrglasuren und Farben enthalten metallische Substanzen. Sie sind deshalb nicht geeignet.

Holz

Das Wasser in dem Holz verdampft während des Garvorganges. Dadurch trocknet das Holz aus und Risse entstehen. Holzgefäße sind deshalb nicht geeignet.

Geschirrtest

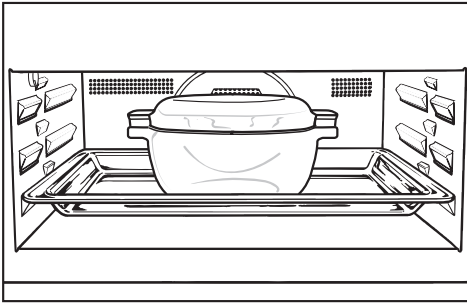
Wenn Sie sich im Unklaren darüber sind, ob Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr für die Verwendung mit Mikrowelle geeignet ist, so können Sie dies prüfen.

- Setzen Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten und stellen Sie das leere Geschirr mittig darauf.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle .
- Stellen Sie die höchste Leistung (1000 W) und eine Garzeit von 30 Sekunden ein.
- Starten Sie den Vorgang.

Wenn Sie während dieses Tests Knistergeräusche hören, die von Funken begleitet werden, schalten Sie sofort den Backofen aus oder öffnen Sie die Tür!
Geschirr, das eine solche Reaktion auslöst, ist für Mikrowellen nicht geeignet.
Fragen Sie im Zweifelsfall den Geschirrhersteller oder den Lieferanten, ob das Geschirr mikrowellentauglich ist.

Mit diesem Test können Sie nicht prüfen, ob Hohlräume in Griffelementen ausreichend entlüftet sind.

Geschirr in den Garraum setzen



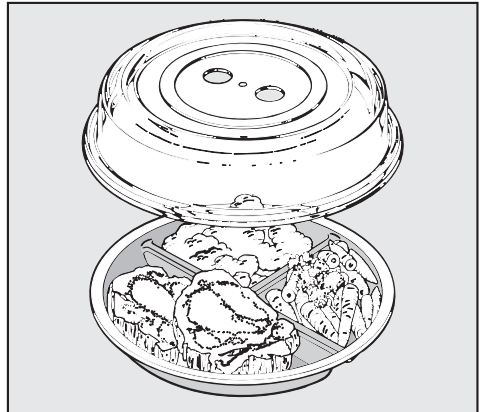
- Setzen Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten.
- Setzen Sie das Geschirr mit dem Gargut immer mittig auf die Glasschale.

Wenn Sie das Gargut direkt auf den Garraumboden stellen, ist die Erwärmung unzureichend und ungleichmäßig, da keine Mikrowellen von unten an das Gargut gelangen können.

Abdeckhaube

Eine Abdeckhaube bietet folgende Vorteile:

- Sie verhindert übermäßigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.
- Sie beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Speisen.
- Sie verhindert ein Austrocknen der Speisen.
- Sie verhindert Verschmutzungen im Garraum.



- Decken Sie bei Vorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  die Speisen mit einem mikrowellentauglichen Deckel aus Glas oder Kunststoff zu.

Mikrowellentaugliche Abdeckungen sind im Handel erhältlich.

Alternativ können Sie mikrowellentaugliche Klarsichtfolie verwenden (hausübliche Klarsichtfolie kann sich verformen und sich durch die Hitze mit der Speise verbinden).

Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb

 Das Material der Abdeckhaube verträgt Temperaturen von maximal 110 °C.

Bei höheren Temperaturen (z. B. in den Betriebsarten Grill oder Heißluft plus) kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden.

Verwenden Sie eine Abdeckhaube nur in der Betriebsart Mikrowelle



Eine Abdeckhaube darf das Gefäß nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefäßdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht durch die seitlichen Öffnungen der Abdeckhaube entweichen kann. Die Abdeckhaube wird zu heiß und kann schmelzen.

Verwenden Sie in den folgenden Fällen **keine** Abdeckung:

- Beim Erhitzen von Speisen mit Panade,
- wenn Speisen eine Kruste bekommen sollen, wie z. B. Toast,
- in einer kombinierten Betriebsart mit Mikrowelle.

 In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle steht.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs. Wenn die Tür während eines Garvorgangs in einer Betriebsart ohne Mikrowelle geöffnet wird, schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die Gebläse bleiben weiterhin eingeschaltet. Ein Garvorgang ohne Mikrowelle läuft sofort nach dem Schließen der Tür weiter.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Garen Sie in der Betriebsart Heißluft plus . Sie können mit 10–30 °C niedrigeren Temperaturen garen als in anderen Betriebsarten.
- Für viele Grillgerichte können Sie die Betriebsart Umluftgrill  verwenden. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Wenn Sie für die Tageszeitanzeige die Werkeinstellung "Tageszeit – Anzeige – aus" gewählt haben, ist Ihr Backofen so eingestellt, dass er möglichst wenig Energie verbraucht.
- Mit der Werkeinstellung "Beleuchtung – "ein" für 15 Sekunden" schaltet die Garraumbeleuchtung während eines Garvorgangs automatisch nach 15 Sekunden aus. Sie können sie jederzeit durch Berührung von  wieder einschalten.

Restwärmenutzung

Bei Garvorgängen mit Abschaltautomatik oder Speisethermometer schaltet sich die Garraumbeheizung kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus.

Die Restwärmenutzung setzt ein. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

Energiesparmodus

Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt.

Dieser Zeitraum hängt von den gewählten Einstellungen (Betriebsart, Temperatur, Garzeit) ab.

Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige").

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart, Vorschlagstemperatur und Temperaturbereich erscheinen.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Soll- und Ist-Temperatur erscheinen.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen.

Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Nach dem Garvorgang:

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Kühlgebläse

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

Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.

Sie können diese Werkeinstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf").

Erweiterte Bedienung

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

■ Berühren Sie '≡.

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
(Erscheint erst, sobald entweder "Garzeit" oder "Fertig um" eingestellt wurde.)

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Im Display erscheinen die geänderte Betriebsart und die zugehörige Vorschlagstemperatur.

■ Stellen Sie die Temperatur ein, falls erforderlich.

■ Berühren Sie die OK-Taste.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Temperatur ändern

Sobald Sie eine Betriebsart wählen, erscheint die entsprechende Vorschlagstemperatur mit dem möglichen Temperaturbereich.

Ab Werk sind folgende Vorschlagstemperaturen eingestellt:

Grill  Stufe 3 (Stufe 1–3)
Heißluft plus  . . 160 °C (30–250 °C)
Umluftgrill  . . . 200 °C (100–220 °C)

- Wenn die Vorschlagstemperatur Ihren Rezeptangaben entspricht, berühren Sie die OK-Taste.
- Wenn die Vorschlagstemperatur nicht Ihren Rezeptangaben entspricht, ändern Sie sie für diesen Garvorgang.

Sie können die Vorschlagstemperatur auch dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen – Vorschlagstemperaturen").

Beispiel:

Sie haben Heißluft plus  und 170 °C eingestellt und können die Temperaturänderung verfolgen.

Sie möchten die Soll-Temperatur auf 155 °C verringern.

- Berühren Sie .

Die Soll-Temperatur ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.

- Stellen Sie die Temperatur ein.

Die Temperatur ändert sich in 5 °C-Schritten.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die geänderte Soll-Temperatur wird gespeichert.

- Berühren Sie abschließend , wenn Sie die Ist-Temperatur sehen und die Temperaturänderung verfolgen wollen.

Die geänderte Soll-Temperatur erscheint.

Schnellaufheizen

Schnellaufheizen dient zum Verkürzen der Aufheizphase.

In den Betriebsarten Heißluft plus  und Bratautomatic  ist die Funktion Schnellaufheizen  automatisch eingeschaltet, wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen.

Die Sensortaste  ist beleuchtet.

Pizza und empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion Schnellaufheizen von oben zu schnell gebräunt. Schalten Sie bei der Zubereitung dieser Speisen die Funktion Schnellaufheizen aus.

Durch Berührung der Sensortaste  können Sie die Funktion Schnellaufheizen während der Aufheizphase aus- oder einschalten:

- Berühren Sie die beleuchtete Sensortaste .

Statt "Schnellaufheizen" erscheint "Aufheizen" und die Tastenbeleuchtung erlischt.

Solange "Aufheizen" im Display steht, können Sie durch Berührung der unbeleuchteten Sensortaste  wieder "Schnellaufheizen" einschalten.

Garraum vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Bei folgenden Zubereitungen sollten Sie vorheizen:

Heißluft plus

- dunkle Brotteige,
- Roastbeef und Filet.

- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

- Schalten Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen wie Biskuit oder Kleingebäck während des Vorheizens die Funktion Schnellaufheizen aus.

- Warten Sie die Aufheizphase ab.

Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Geben Sie das Gargut in den Garraum.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Garzeit einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

Mit der Eingabe von "Garzeit", "Fertig um" oder "Start um" können Sie Garvorgänge automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

- **Garzeit**
Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt.
Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, beträgt 12:00 Stunden.
- **Fertig um**
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- **Start um**
Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie "Garzeit" oder "Fertig um" eingestellt haben.
Mit "Start um" legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

Garvorgang automatisch ausschalten

Beispiel:

Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:15 Uhr fertig sein.

Sie können "Garzeit" wählen und 0:30 Std einstellen oder "Fertig um" wählen und 12:15 Uhr einstellen.

Nach Ablauf der Zeit schaltet der Garvorgang automatisch aus.

"Garzeit" einstellen

- Berühren Sie '≡.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Garzeit" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Stellen Sie die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt.
- Berühren Sie die OK-Taste.

"Fertig um" einstellen

- Berühren Sie '≡.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Fertig um" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu dem der Garvorgang enden soll.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten.

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

Um einen **Garvorgang automatisch ein- und ausschalten** zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

- "Garzeit" und "Fertig um"
- "Garzeit" und "Start um"
- "Fertig um" und "Start um"

Beispiel:

Es ist 11:30 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Wählen Sie "Garzeit" und stellen Sie 0:30 Std ein.
- Wählen Sie "Fertig um" und stellen Sie 12:30 Uhr ein.

"Start um" wird automatisch berechnet. Im Display erscheint "Start um 12:00".

Zu diesem Zeitpunkt schaltet der Garvorgang automatisch ein.

Ablauf eines Garvorgangs, der automatisch ein- und ausschaltet

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, "Start um" und die Startzeit.

Nach dem Start können Sie die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgen.

Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Nach der Aufheizphase erscheint die verbleibende Garzeit (Restzeit).

Sie können den Ablauf der Garzeit verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundeweise ab.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Garraumbeheizung und -beleuchtung schalten aus. "Vorgang beendet" erscheint und "Speichern" ist hell unterlegt.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme").

Während der Abkühlphase bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet.

Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle

Eingestellte Garzeiten ändern

- Berühren Sie .

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.

- Berühren Sie die OK-Taste.

"ändern" ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.

- Ändern Sie die eingestellte Zeit.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Garvorgang abbrechen

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position .

Garraumbeheizung und -beleuchtung schalten aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle .

Betriebsart, Vorschlagsleistung und Leistungsbereich erscheinen.

Die Garraumbeleuchtung schaltet ein.

- Ändern Sie die Vorschlagsleistung, falls erforderlich.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Stellen Sie die Garzeit ein.

Die maximal einstellbare Garzeit ist abhängig von der gewählten Leistung.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Leistung und Garzeit erscheinen. "Start" ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Garvorgang startet. Magnetron und Kühlgebläse schalten ein.

Die Restzeit erscheint. Sie können den Garvorgang jederzeit durch Berührung der OK-Taste unterbrechen.

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheint "Vorgang beendet" im Display,
- bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Wenn das Gargut noch nicht Ihren Wünschen entsprechend gegart sein sollte, verlängern Sie die Garzeit, indem Sie sie neu einstellen.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme").

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Kühlgebläse

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

Das Kühlgebläse schaltet zeitgesteuert aus.

Erweiterte Bedienung

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Leistung und eine Garzeit eingestellt.

- Berühren Sie .

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Fertig um
- Start um

Leistung ändern

- Berühren Sie .

Die Leistung ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.
- Ändern Sie mit dem Drehwähler die Leistung.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die geänderte Leistung wird gespeichert.

- Berühren Sie .

Leistung und Garzeit erscheinen.

Garzeit ändern

- Ändern Sie mit dem Drehwähler die Garzeit.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Leistung und Garzeit erscheinen. "Start" ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Garvorgang startet mit der geänderten Garzeit erneut.

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Betriebsart ändern").

Weitere Garzeiten einstellen

Mit der Eingabe von "Fertig um" oder "Start um" können Sie Garvorgänge automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

- Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet sich zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Um einen **Garvorgang automatisch ein- und ausschalten** zu lassen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

- "Garzeit" und "Fertig um"
- "Garzeit" und "Start um"

Beispiel:

Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 5 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Stellen Sie Leistung und Garzeit ein.
- Berühren Sie '≡.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Fertig um" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Stellen Sie 12:30 Uhr ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Berühren Sie '≡.

"Start um" wird automatisch berechnet. Im Display erscheint "Start um 12:25".

Zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang eingeschaltet.

Ablauf eines Garvorgangs, der automatisch ein- und ausschaltet

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Leistung, Garzeit, "Start um" und die Startzeit.

Nach dem Start erscheint die verbleibende Garzeit (Restzeit).

Sie können den Ablauf der Garzeit verfolgen.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Magnetron und Beleuchtung schalten aus. "Vorgang beendet" erscheint.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme").

Eingestellte Garzeiten ändern

- Berühren Sie .

Alle Menüpunkte, die geändert werden können, erscheinen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Zeit hell unterlegt ist.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Wenn Sie die Zeiten "Fertig um" oder "Start um" ändern wollen, bestätigen Sie "ändern" durch Berührung der OK-Taste.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

- Berühren Sie die OK-Taste.

- Berühren Sie  und anschließend die OK-Taste, wenn der Garvorgang bereits abläuft.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Garzeitende löschen

- Berühren Sie .
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Zeit hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "löschen" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Garzeitende wird gelöscht.

- Berühren Sie .

Leistung und Garzeit erscheinen. "Start" ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Garvorgang startet mit der geänderten Garzeit erneut.

Garvorgang abbrechen

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position .

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Bedienung: Kombinierte Betriebsarten

In den kombinierten Betriebsarten ist die Betriebsart Mikrowelle mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle wie Heißluft plus, Bratautomatic, Grill oder Umluftgrill kombiniert.
Die Garzeit verkürzt sich.

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart, Vorschlagsleistung und Leistungsbereich erscheinen.

Die Garraumbeleuchtung schaltet ein.

- Ändern Sie die Vorschlagsleistung, falls erforderlich.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Vorschlagstemperatur und Temperaturbereich erscheinen.

Ab Werk sind folgende Vorschlagstemperaturen eingestellt:

MW + Heißluft plus 	160 °C
.....	(30–220 °C)
MW + Umluftgrill 	200 °C
.....	(100–200 °C)
MW + Grill	Grillstufe 3 (Stufe 1–3)
MW + Bratautomatic 	160 °C
.....	(100–200 °C)

* Anbrattemperatur ca. 200 °C, Fortbrattemperatur 160 °C

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen.

- Berühren Sie die OK-Taste.
- Stellen Sie die Garzeit ein.

Sie können eine Garzeit von maximal 2:00 Stunden einstellen.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Leistung, Temperatur und Garzeit erscheinen. "Start" ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der Garvorgang startet. Garraumbeheizung und Kühlgebläse schalten ein.

Leistung, Soll- und Ist-Temperatur erscheinen.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen.

Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Die Restzeit erscheint.

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheint "Vorgang beendet" im Display,
- schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus,
- bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Wenn das Gargut noch nicht Ihren Wünschen entsprechend gegart sein sollte, verlängern sie die Garzeit, indem Sie sie neu einstellen.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme").

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position ●.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Kühlgebläse

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

Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.

Sie können diese Werkeinstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläsenachlauf").

Bedienung: Kombinierte Betriebsarten

Erweiterte Bedienung

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Temperatur, eine Leistung und eine Garzeit eingestellt.

- Berühren Sie .

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Fertig um
- Start um
- Garzeit MW

Leistung ändern

- Berühren Sie .
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die Leistung hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Ändern Sie mit dem Drehwähler die Leistung.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Die geänderte Leistung wird gespeichert.

- Berühren Sie .

Die geänderte Leistung erscheint.

Temperatur ändern

- Berühren Sie .

Die Soll-Temperatur ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.
- Stellen Sie die Temperatur ein.

Die Temperatur ändert sich in 5 °C-Schritten.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die geänderte Soll-Temperatur wird gespeichert.

- Berühren Sie .

Die geänderte Soll-Temperatur erscheint.

Schnell aufheizen

In den Betriebsarten MW + Heißluft plus  und MW + Bratautomatic  ist die Funktion Schnell aufheizen  automatisch eingeschaltet, wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Schnell aufheizen").

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Mikrowelle – Betriebsart ändern").

Weitere Garzeiten einstellen

Sie können einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsart Mikrowelle  – Weitere Garzeiten einstellen").

Garzeit mit Mikrowelle einstellen

Sie können einstellen, wie lange die Mikrowelle in der kombinierten Betriebsart zu Beginn des Garvorgangs zugeschaltet werden soll. Dies ist sinnvoll z. B. beim Backen, damit Teig besser aufgeht.

- Berühren Sie .
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Garzeit MW" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Stellen Sie die Garzeit ein.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Berühren Sie .

Wenn Sie die Quick-MW-Taste  berühren, startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Leistung und Garzeit, z. B. zum Erwärmen von Flüssigkeiten.

Voreingestellt sind die maximale Leistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute.

Sie können die Mikrowellenleistung und die Garzeit ändern. Die maximal einstellbare Garzeit ist dabei von der gewählten Leistung abhängig (siehe Kapitel "Einstellungen – Quick-MW").

Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft und wenn der Betriebsartenwähler auf Position ● steht.

■ Berühren Sie , bis der Garvorgang startet.

Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen.

Die ablaufende Restzeit erscheint im Display.

Sie können den Garvorgang jederzeit durch Berührung der OK-Taste unterbrechen und durch Berührung der Ein-/Aus-Taste  abbrechen.

Nach Ablauf des Garvorgangs

- erscheint "Vorgang beendet" im Display,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Wenn Sie die Popcorn-Taste  berühren, startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Leistung und Garzeit.

Voreingestellt sind eine Leistung von 850 W und eine Garzeit von 3 Minuten. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Sie können die Garzeit ändern und maximal 4 Minuten einstellen. Die Leistung kann nicht verändert werden (siehe Kapitel "Einstellungen – Popcorn").

Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft und wenn der Betriebsartenwähler auf Position ● steht.

- Berühren Sie , bis der Garvorgang startet.

Die ablaufende Restzeit erscheint im Display.

Sie können den Garvorgang jederzeit durch Berührung der OK-Taste unterbrechen und durch Berührung der Ein-/Aus-Taste  abbrechen.

Lassen Sie den Backofen während des Garvorgangs nicht unbeaufsichtigt und beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Nach Ablauf des Garvorgangs

- erscheint "Vorgang beendet" im Display,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Signaltöne").

Automatikprogramme

Ihr Backofen verfügt für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen. Sie wählen einfach das zu Ihrem Garut passende Programm und folgen den Hinweisen im Display.

Die Automatikprogramme rufen Sie in der Betriebsart Automatikprogramme **Auto** auf.

Übersicht der Speisenkategorien

- Kuchen
- Gebäck
- Brot
- Brotbackmischungen
- Brötchen
- Fleisch
- Wild
- Geflügel
- Fisch
- Garen mit Mikrowelle

Automatikprogramme nutzen

Rezepte finden Sie im Rezeptheft "Backen – Braten – Garen im Backofen mit Mikrowelle".

- Wählen Sie **Auto**.

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Speisenkategorie hell unterlegt ist.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Automatikprogramm hell unterlegt ist.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Die einzelnen Schritte bis zum Start eines Automatikprogramms werden übersichtlich im Display dargestellt.

Abhängig vom Programm erhalten Sie Hinweise

- zur Brat- oder Backform,
- zur Ebene,
- zur Garzeit.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Hinweise zur Nutzung

- Bei der Nutzung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte eine Orientierungshilfe geben. Mit dem jeweiligen Programm können auch ähnliche Rezepte mit abweichenden Mengen zubereitet werden.
- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Die Angabe der Automatikprogrammdauer ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich verkürzen oder verlängern. Die Garzeit hängt auch, insbesondere bei Fleisch, von der Temperatur des Garguts ab.
- Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. Flüssigkeit zugeben um...).
- Bei einigen Programmen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

- Sie können bis zu zehn Garschritte kombinieren, um den Ablauf von Lieblingsrezepten oder häufig verwendeten Rezepten genau zu beschreiben. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Betriebsart, Temperatur und Garzeit.
- Sie können die Ebene(n) für das Gargut festlegen.
- Sie können den Programmnamen eingeben, der zu Ihrem Rezept gehört.

Wenn Sie Ihr Programm erneut aufrufen und starten, läuft es automatisch ab.

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

- Bestätigen Sie "Speichern" nach Ablauf eines Automatikprogramms.
- Bestätigen Sie "Speichern" nach Ablauf eines Garvorgangs mit eingestellter Garzeit.

Anschließend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

- Wählen Sie .

Das erste eigene Programm erstellen:

Wenn Sie noch kein eigenes Programm erstellt haben, erscheint "Programm erstellen".

- Berühren Sie die OK-Taste.

Weitere eigene Programme erstellen:

Wenn Sie bereits eigene Programme erstellt haben, erscheinen die Programmnamen und darunter "Programme bearbeiten".

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Programme bearbeiten" hell unterlegt ist.

- Berühren Sie die OK-Taste.

"Programm erstellen" ist hell unterlegt.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Sie können jetzt die Einstellungen für den 1. Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschte Betriebsart, Temperatur und Garzeit.

Je nach gewählter Betriebsart können Sie über "Weitere Einstellungsmöglichkeiten" die Funktion Schnellaufheizen einschalten.

Alle Einstellungen für den 1. Garschritt sind festgelegt.

Sie können weitere Garschritte hinzufügen, z. B. wenn nach der ersten Betriebsart noch eine weitere genutzt werden soll.

Wenn weitere Garschritte erforderlich sind:

- Wählen Sie "Garschritt hinzufügen" und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.

Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben:

- Wählen Sie "Programm abschließen".

Anschließend legen Sie die Ebene(n) für Ihr Gargut fest:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschte Ebene(n).

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Speichern" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Anschließend geben Sie den Programmnamen ein. Neben dem Alphabet finden Sie folgende Symbole:

Symbol	Bedeutung
	Leerzeichen
ABC	Alphabet in Großbuchstaben
abc	Alphabet in Kleinbuchstaben
123	Ziffern von 0 bis 9 und Bindestrich -
✓	Programmnamen bestätigen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

Die Zeichen können Sie nacheinander durch Berührung von ↩ löschen.

Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.
- Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis ✓ hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Eigene Programme

Eigene Programme starten

- Wählen Sie .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter "Programme bearbeiten".

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Im Display erscheint eine Auswahlliste:

- Sofort starten
Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.
- Start um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

Der Menüpunkt "Garschritte ändern" ist im Kapitel "Eigene Programme ändern" beschrieben.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Bestätigen Sie den Hinweis, in welcher Ebene das Gargut eingeschoben werden soll, mit der OK-Taste.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

Eigene Programme ändern

Garschritte ändern

Die Garschritte von Automatikprogrammen, die Sie unter einem eigenen Namen gespeichert haben, können nicht geändert werden.

- Wählen Sie .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter "Programme bearbeiten".

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Garschritte ändern" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Der 1. Garschritt ist hell unterlegt. Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt ändern oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis der gewünschte Garschritt oder "Garschritt hinzufügen" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

- Ändern Sie das Programm nach Ihren Wünschen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Kontrollieren Sie die Einstellungen und berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Speichern" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Ändern Sie den Namen, falls erforderlich (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").

Die geänderten Garschritte in Ihrem Programm werden gespeichert.

Eigene Programme

Name ändern

- Wählen Sie .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter "Programme bearbeiten".

- Berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Programm ändern" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Name ändern" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

- Geben Sie den neuen Namen ein (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").
- Wenn Sie den neuen Namen eingegeben haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis ✓ hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Der geänderte Name Ihres Programms wird gespeichert.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter "Programme bearbeiten".

- Berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "Programm löschen" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.

- Berühren Sie die OK-Taste.

Im Display erscheint "XYZ löschen?".

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis "ja" hell unterlegt ist.
- Berühren Sie die OK-Taste.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können auch alle eigenen Programme gleichzeitig löschen (siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellungen – Eigene Programme").

Backen

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Betriebsarten

Heißluft plus

Geeignet zum Backen von Kleingebäck, Rühr-, Brand-, Blätter- und Strudelteig.

MW + Heißluft plus

Geeignet zum Backen von Teigen mit einer längeren Backzeit, wie Hefe-, Quark-Öl-, Rühr- und Knetteig.

Die Backzeit verkürzt sich.

Schalten Sie während der gesamten Backzeit eine Mikrowellenleistung von maximal 150 W zu.

Backform

Die Wahl der Backform hängt von der Betriebsart und der Zubereitung ab.

- Heißluft plus :
Jede Backform aus temperaturbeständigem Material ist geeignet. Helles, spiegelblankes dünnwandiges Formmaterial kann auch verwendet werden, ist aber weniger empfehlenswert.
- MW + Heißluft plus :
Verwenden Sie nur mikrowellentaugliche, hitzebeständige Backformen (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb"), wie z. B. Backformen aus temperaturbeständigem Glas oder Keramik, da Mikrowellen diese Materialien durchdringen.
Metallformen dagegen reflektieren Mikrowellen, die dann nur von oben den Kuchen erreichen. Es ist mit einer Zeitverlängerung zu rechnen und es kann vereinzelt zur Funkenbildung kommen.
Stellen Sie die Form so auf die Glasschale, dass die Form die Backofenwände nicht berührt. Wenn sich weiterhin Funken bilden, verwenden Sie diese Form für den Kombinationsbetrieb nicht wieder.

Backpapier

Legen Sie bei Pommes Frites, Kroketten oder Ähnlichem Backpapier unter.

Hinweise zur Backtabelle

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Backzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Backgut ist unter Umständen nicht gar.

Backzeit

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Backgut gar.

Ebene

● Heißluft plus

- Kuchen in Formen:
Ebene 1 von unten
- Flaches Gebäck (z. B. Plätzchen, Blechkuchen):
Ebene 2 von unten
- Backen auf zwei Ebenen gleichzeitig (je nach Höhe des Gebäcks):
Ebene 1+3 von unten oder
Ebene 2+3 von unten

● MW + Heißluft plus

Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten und stellen Sie die Backform darauf.

Tipps

- Programmieren Sie eine Garzeit. Das Backen sollte nicht zu lange gewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.

Backen

Backtabelle

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten. Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Mikrowellenleistungen, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Backformen, Teigmengen und Backgewohnheiten berücksichtigt.

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Kuchen/Gebäck					
	 [°C]	 [min]	 [W]	 [°C]	 [min]
Rührteig					
Sandkuchen, Rehrücken	140–160	60–80	–	–	–
Napfkuchen	150–170	65–80	80	160	60–70
Muffins ¹⁾	150–170	25–35	–	–	–
Marmorkuchen (Form)	150–170	60–70	–	–	–
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Glasschale) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Obstkuchen (Glasschale) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Obstkuchen (Form)	150–170	55–65	80	160	45–60
Tortenboden	150–170	30–35	–	–	–
Kleingebäck (Plätzchen)	150–170	15–30	–	–	–
Knetteig					
Tortenboden	150–170	30–38	–	–	–
Streuselkuchen (Glasschale) ¹⁾	150–170	40–50	–	–	–
Kleingebäck (Plätzchen) ¹⁾	150–170	20–30	–	–	–
Quarktorte	150–170	75–85	–	–	–
Apfeltorte, gedeckt	150–170	65–75	–	–	–
Aprikosentorte mit Guss (Form)	150–170	60–70	–	–	–

Kuchen/Gebäck					
	 [°C]	 [min]	 [W]	 [°C]	 [min]
Biskuitteig					
Torte	150–170	30–35	–	–	–
Tortenboden (2 Eier)	150–170	25–30	–	–	–
Rolle ¹⁾	150–170	20–25	–	–	–
Hefeteig/Quark-Öl-Teig					
Streuselkuchen (Glasschale) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Obstkuchen (Glasschale) ¹⁾	150–170	40–50	150	170	35–45
Gugelhupf	140–160	55–65	–	–	–
Stollen	150–170	55–75	–	–	–
Weißbrot	160–180	40–50	–	–	–
Schwarzbrot	150–170	110–130	–	–	–
Pizza (Glasschale) ¹⁾	170–190	40–50	80	180	30–40
Zwiebelkuchen (Glasschale) ¹⁾	150–170	35–40	–	–	–
Apfeltaschen ¹⁾	150–170	25–35	–	–	–
Brandteig , Windbeutel ¹⁾	160–180	30–40			
Blätterteig ¹⁾	170–190	25–35	–	–	–
Eiweißgebäck , Makronen ¹⁾	120–140	35–45			
Tiefkühl-Pizza (Rost) ^{1) 2)}	200	12–16	–	–	–

 Heißluft plus /  MW + Heißluft plus

 Temperatur /  Backzeit /  Mikrowellenleistung in kombinierten Betriebsarten

Verwenden Sie im Allgemeinen Ebene 1 von unten.

1) Verwenden Sie Ebene 2 von unten.

2) Heizen Sie den Garraum vor.

Braten

Betriebsarten

Heißluft plus / Bratautomatic

Zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste.

MW + Heißluft plus / MW + Bratautomatic

Die Bratzeit wird verkürzt.

Schalten Sie während der gesamten Bratzeit folgende Mikrowellenleistung zu:

- bei Fleisch und Fisch: max. 300 W,
- bei Geflügel: 150 W.

Diese Betriebsarten eignen sich **nicht** zum Braten von Roastbeef und Filet. Das Fleisch würde innen gar, bevor es eine krosse Kruste bekommt.

Geschirr

Beachten Sie bei der Wahl der Betriebsart das Material des Geschirrs:

- Heißluft plus  / Bratautomatic :
Bräter, Bratentopf, temperaturbeständige Glasform, Römertopf.

Das Geschirr muss hitzebeständige Griffe haben.

- MW + Heißluft plus  /
MW + Bratautomatic :
Verwenden Sie nur mikrowellentaugliches, temperaturbeständiges Geschirr ohne Metalldeckel (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb").

Braten im geschlossenen Gargefäß

Zu empfehlen ist das Braten im geschlossenen Gargefäß, z. B. im Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße.

- Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butter- oder Margarineflöckchen oder begießen Sie es mit Öl oder Speisefett.
Fügen Sie bei großen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
- Bei Verwendung eines Bratschlauchs/-beutels beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

Braten auf dem Rost

Mageres Fleisch können Sie mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.

Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die Bräunung des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt.

Hinweise zur Brattabelle

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Wählen Sie bei Fleischstücken, die mehr als 3 kg wiegen, eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Brattabelle angegeben.

Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmäßig und die Kruste wird nicht zu dick.

Wählen Sie beim Braten auf dem Rost eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im geschlossenen Gargefäß.

Vorheizen

Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet.

Bratzeit

Sie können die Bratzeit ermitteln, indem Sie je nach Fleischart die Höhe Ihres Bratens [cm] mit der Zeit pro cm Höhe [min/cm] multiplizieren:

Rind/Wild: 15–18 min/cm

Schwein/Kalb/Lamm: . . . 12–15 min/cm

Roastbeef/Filet: 12–15 min/cm

Die Bratzeit verlängert sich bei tiefgefrorenem Fleisch um ca. 20 Minuten pro kg. Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Bratgut gar ist.

Ebene

- Heißluft plus  / Bratautomatic :
Rost mit Gargut in Ebene 1 von unten
- MW + Heißluft plus  /
MW + Bratautomatic :
Rost oder Glasschale mit Gargut in Ebene 1 von unten

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

Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Alu-Folie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden 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 einpinseln.

Braten

Brattabelle

Fleisch/Fisch	 / 	
	 [°C] ^{1) 2)}	 [min]
Rinderbraten, ca. 1 kg	170–190	100–120
Rinderfilet/Roastbeef ^{3) 4)} , ca. 1 kg	190–210	40–60
Wildbraten (Keule), ca. 1 kg	180–200	100–120
Wildbraten (Rücken), ca. 1 kg	180–200	70–100
Schweinebraten (Nuss, Oberschale, Nacken; ca. 1 kg)	170–190	110–130
Kasseler, ca. 1 kg	170–190	70–80
Hackbraten ⁴⁾ , ca. 1 kg	160–180	65–75
Kalbsbraten, ca. 1 kg	170–190	80–100
Lammkeule, ca. 2 kg	170–190	110–130
Lammrücken ³⁾ , ca. 2 kg	170–190	60–80
Geflügel, ca. 1 kg	170–190	55–65
Geflügel, ca. 4 kg	170–190	200–220
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg	160–180	45–55

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

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Mikrowellenleistungen, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Gargefäße, Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.

 / 		
 [W]	 [°C]	 [min]
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
150	180	90–100
150	180	60–70
300	180	35–45
150	180	70–80
150	180	90–110
–	–	–
150	180	45–55
150	160	120–150
150	170	35–45

 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Mikrowelle + Heißluft plus /  Mikrowelle + Bratautomatic

 Temperatur /  Bratzeit /  Mikrowellenleistung in kombinierten Betriebsarten

- 1) Braten im geschlossenen Gargefäß.
Wählen Sie beim Braten auf dem Rost oder auf der Glasschale eine um 20 °C niedrigere Temperatur als zum Braten im geschlossenen Gargefäß.
- 2) Stellen Sie die Brattemperatur nicht höher ein als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar.
- 3) Decken Sie das Gargut nicht zu.
- 4) Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie dabei nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

Grillen



Verbrennungsgefahr!
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß. Schließen Sie beim Grillen die Tür.

Betriebsarten

Grill

Zum Grillen von flachen Grillgut, wie z. B. Kotelett, Steak, Frikadellen oder Toast.

Umluftgrill

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

Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse schalten abwechselnd ein.

MW + Grill , MW + Umluftgrill

Die Grillzeit verkürzt sich.

Schalten Sie während der gesamten Grillzeit eine Mikrowellenleistung von maximal 300 W zu.

Geschirr

- Grillen Sie im Allgemeinen auf dem Rost.
- Bepinseln Sie zum Grillen den Rost mit Öl und legen Sie das Grillgut auf.

Hinweise zur Grilltabelle

Grillstufe

- Grill ,
MW + Grill 

Stufe	Verwendung
3	Flaches Grillgut mit geringem Abstand zum Grillheizkörper in kurzer Zeit garen.
2	Wenn Sie eine schwächere Bräunung bevorzugen, z. B. bei Gratin.
1	Grillgut mit größerem Durchmesser mit größerem Abstand zum Grillheizkörper garen.

Temperatur

- Umluftgrill ,
MW + Umluftgrill 

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.
Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.
Für flaches Grillgut empfiehlt sich im Allgemeinen eine Temperatureinstellung von 220 °C, für Grillgut mit größerem Durchmesser 180–200 °C.

Vorheizen

Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Schalten Sie während dieser Zeit keine Mikrowelle zu!

Ebene

- Grill ,
MW + Grill :
Verwenden Sie je nach Größe des Garguts Ebene 2 oder 3 von unten.
- Umluftgrill ,
MW + Umluftgrill :
Verwenden Sie je nach Größe des Garguts Ebene 1 oder 2 von unten.

Grillzeit

- Flache Fleisch-/Fischscheiben: pro Seite ca. 6–8 Minuten
Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Höhere Grillstücke: pro Seite ca. 7–9 Minuten
- Rollbraten: ca. 10 Minuten pro cm Durchmesser

Garprobe

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

- | | |
|------------|---|
| rare/ | Wenn das Fleisch noch |
| englisch: | sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot. |
| medium: | Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa. |
| well done/ | Wenn das Fleisch kaum |
| durch: | noch nachgibt, ist es durchgegart. |

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Grillgut gar ist.

Tipp

Wenn die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt ist, aber der Kern noch nicht gar, schieben Sie das Grillgut in eine niedrigere Ebene oder verringern Sie die Grilltemperatur. So wird die Oberfläche nicht zu dunkel.

Grillen

Grillgut vorbereiten

Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.

Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.

Säubern Sie flache Fische und Fischeisen und salzen Sie sie. Sie können sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

Grillen

- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Schalten Sie während dieser Zeit keine Mikrowelle zu!

- Legen Sie das Grillgut auf den Rost.
- In den Betriebsarten Grill  und MW + Grill :
Wählen Sie Betriebsart, Mikrowellenleistung und Grillstufe.
- In den Betriebsarten Umluftgrill  und MW + Umluftgrill :
Wählen Sie Betriebsart, Mikrowellenleistung und Temperatur.



Verbrennungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Schieben Sie das Grillgut in die entsprechende Ebene (siehe Grilltabelle).
- Schließen Sie die Tür.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Grilltabelle

Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten vor. Schalten Sie während dieser Zeit keine Mikrowelle zu!

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzeren Zeit.

Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Mikrowellenleistung, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.

Grillgericht	 ³ von unten				
		Stufe	 [min] ¹⁾	 [°C]	 [min] ¹⁾
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	2/3 ²⁾	3	18–22	220	10–16
Schaschlik	2	–	–	220	15–20
Geflügelspieße	2	–	–	220	15–20
Schnitzel	2/3 ²⁾	–	–	220	14–18
Frikadellen	2/3 ²⁾	3	20–25	220	20–25
Bratwurst	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Fischfilet	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Forellen	2/3 ²⁾	–	–	220	20–25
Toast bräunen	2/3 ²⁾	3	2–4	–	–
Hawaii-Toast	2	3	5–9	–	–
Tomaten	2/3 ²⁾	3	10–12	220	6–8
Pfirsiche	2	3	4–8	220	7–10
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen, ca. 1 kg	1/2 ³⁾	1/2	50–60	180–200 150 W + 200 ⁴⁾	45–55 35–45
Rollbraten Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
Schweinshaxe, ca. 1 kg	1	–	–	180–200	100–120

³ Ebene von unten /  Grill /  Umluftgrill /  Temperatur /  Grillzeit

1) Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Zeit.

2) Wählen Sie die Ebene je nach Größe des Grillguts.

3) Wählen Sie in der Betriebsart Umluftgrill  Ebene 2 von unten.

4) Wählen Sie die Betriebsart MW + Umluftgrill .

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

	Betriebsart	 / 	Geeignet für:
Auftauen		80 W	sehr empfindliche Lebensmittel: Sahne, Butter, Sahne- u. Buttercremetorte, Käse
		150 W	allen anderen Lebensmittel
Erhitzen		450 W	Baby-, Kindernahrung
		600 W	verschiedene Speisen; tiefgefrorene
		850 W	Fertiggerichte, die nicht gebräunt werden sollen
		1000 W	Getränke
Garen		850 W Ankochen	Aufläufe; Quellen von z. B. Milchreis, Grieß; tiefgefrorene Lebensmittel, die nicht gebräunt werden sollen
		450 W Fortgaren	
		150 W Ausquellen	
		Wählen Sie eine mit Mikrowelle kombinierte Betriebsart, wenn Sie die Garzeit verkürzen und eine Bräunung erzielen wollen:	
	300 W + 160–180 °C	Anbraten mit hohen Temperaturen und Fortbraten mit niedrigeren Temperaturen	
	300 W + 150–170 °C	Fertiggerichte, die überbacken und gebräunt werden sollen, z. B. Gratins	

 Mikrowelle /  MW + Bratautomatic /  MW + Heißluft plus /  Temperatur

Die erforderliche Zeit hängt von der Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Speise ab. Speisen aus dem Kühlschrank brauchen z. B. eine längere Zeit zum Erhitzen als Speisen mit Raumtemperatur.

Die Zeiten entnehmen Sie den Tabellen auf den folgenden Seiten.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Vor dem Auftauen, Erhitzen, Garen

- Geben Sie das Gefrier-/Gargut in ein mikrowellentaugliches Geschirr und decken Sie es zu.
- Stellen Sie das Geschirr mittig auf die Glasschale in Ebene 1 von unten.

Bei kombinierten Betriebsarten

Verwenden Sie nur mikrowellentaugliches und hitzebeständiges Geschirr.

Garen Sie in der Regel ohne Abdeckung.
Garen Sie in der Betriebsart MW + Bratautomatic  immer ohne Abdeckung, da sonst die Speisen nicht gebräunt werden.

- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 2 von unten.

Stellen Sie Fertiggerichte in Aluschalen direkt auf die Glasschale.

Während des Auftauens, Erhitzens, Garens

- Wenden, zerteilen oder rühren Sie die Speisen mehrfach um. Rühren Sie von den äußeren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.

Nach dem Auftauen, Erhitzen, Garen

Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt. Lassen Sie die Speise einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilt.

 **Verbrennungsgefahr!** Rühren Sie die Speise, insbesondere die Baby- und Kindernahrung, nach dem Erhitzen unbedingt um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

 **Verbrennungsgefahr!** Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt, dadurch bleibt das Geschirr kälter (Ausnahme: ofenfestes Steingut). Es erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs.

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

Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt/gegart ist, stellen Sie noch etwas Zeit nach.

Garen Sie besonders leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Geflügel und Hackfleisch ausreichend.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Hinweise zum Erhitzen

 **Verbrennungsgefahr!** Baby- und Kindernahrung darf nicht zu heiß werden.
Erwärmen Sie Baby- und Kindernahrung nur für 30–60 Sekunden mit 450 Watt.

In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann. Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Der Siedestab bewirkt ein gleichmäßiges Sieden der Flüssigkeit und damit eine rechtzeitige Bildung von Dampfblasen.
Stellen Sie zum Erhitzen einer Flüssigkeit den beiliegenden Siedestab ins Gefäß!

Eier können platzen. Erhitzen Sie keine hartgekochten Eier, auch nicht ohne Schale, in der Betriebsart Mikrowelle .

Hinweise zum Garen

Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen erhitzen, können sie platzen. Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an bzw. kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum. Kochen Sie Eier mit Schale in der Betriebsart Mikrowelle  nur im Spezialgeschirr.

Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen. Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Anwendung	Tipps und Hinweise
Auftauen von größeren Lebensmittelmengen, z. B. 2 kg Fisch	Sie können auch die Glasschale als Auftaugefäß in Ebene 1 von unten verwenden.
Erhitzen von Speisen	Verwenden Sie immer eine Abdeckung, außer beim Erhitzen von Gebratenem mit Panade.
Garen von Gemüse	Fügen Sie gelagertem Gemüse etwas Wasser zu. Die Garzeiten bei Gemüse sind von der Beschaffenheit abhängig. Frisches Gemüse enthält mehr Wasser und wird deshalb schneller gar.
Garen von tiefgefrorenen Fertiggerichten	Sie können tiefgefrorene Fertiggerichte gleichzeitig auftauen und erhitzen oder garen. Beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

Tabellen für das Auftauen, Erhitzen und Garen von Speisen

Für die folgenden Tabellen gilt:

- Beachten Sie die angegebenen Mikrowellenleistungen, Zeiten und Ausgleichszeiten. Dabei ist die Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Speise berücksichtigt.
- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.
- Schieben Sie die Speisen auf der Glasschale in Ebene 1 von unten.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Tabelle für das Auftauen von Speisen

				
	Menge	150 W ⊕ [min]	80 W ⊕ [min]	Ausgleichszeit [min] ¹⁾
Milchprodukte				
Sahne	250 ml	–	13–17	10–15
Butter	250 g	–	8–10	5–10
Käsescheiben	250 g	–	6–8	10–15
Milch	500 ml	14–16	–	10–15
Quark	250 g	10–12	–	10–15
Kuchen / Gebäck / Brot				
Sandkuchen	1 Stück ca. 100 g	1–2	–	5–10
Sandkuchen	300 g	4–6	–	5–10
Obstkuchen	3 Stück ca. 300 g	6–8	–	10–15
Butterkuchen	3 Stück ca. 300 g	5–7	–	5–10
Sahne-, Cremetorte	1 Stück ca. 100 g	–	1,5	5–10
	3 Stück ca. 300 g	–	4–4,5	5–10
Hefe-, Blätterteiggebäck	4 Stück	6–8	–	5–10
Obst				
Erdbeeren, Himbeeren	250 g	7–8	–	5–10
Johannisbeeren	250 g	8–9	–	5–10
Pflaumen	500 g	12–16	–	5–10
Fleisch				
Rinderhack	500 g	16–18	–	5–10
Hähnchen	1000 g	34–36	–	10–15
Gemüse				
Erbsen	250 g	8–12	–	5–10
Spargel	250 g	8–12	–	10–15
Bohnen	500 g	13–18	–	10–15
Rotkohl	500 g	15–20	–	10–15
Spinat	300 g	12–14	–	10–15

 Mikrowellenleistung / ⊕ Auftauzeit

1) Lassen Sie die Speise bei Raumtemperatur stehen.

Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Tabelle für das Erhitzen von ausgewählten Speisen

Getränke ²⁾				
	Menge	1000 W ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	Ausgleichszeit [min] ¹⁾
Kaffee, Trinktemperatur 60–65 °C	1 Tasse (200 ml)	0:50–1:10	–	–
Milch, Trinktemperatur 60–65 °C	1 Tasse (200 ml)	1–1:50 ³⁾	–	–
Wasser zum Kochen bringen	1 Tasse (125 ml)	1–1:50	–	–
Babyflasche (Milch)	ca. 200 ml	–	0:50–1 ³⁾	1
Glühwein, Grog Trinktemperatur 60–65 °C	1 Glas (200 ml)	0:50–1:10	–	–
Speisen ³⁾				
	Menge	600 W ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	Ausgleichszeit [min] ¹⁾
Kindernahrung (Raumtemperatur)	1 Glas (200 g)	–	0:30–1	1
Kotelett, gebraten	200 g	3–5	–	2
Fischfilet, gebraten	200 g	3–4	–	2
Braten mit Soße	200 g	3–5	–	1
Beilagen	250 g	3–5	–	1
Gemüse	250 g	4–5	–	1
Bratensoße	250 ml	4–5	–	1
Suppe / Eintopf	250 ml	4–5	–	1
Suppe / Eintopf	500 ml	7–8	–	1

 Mikrowellenleistung / ⊕ Erwärmungszeit

1) Lassen Sie die Speise bei Raumtemperatur stehen.

Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel.

2) Stellen Sie den Siedestab in das Gefäß.

3) Die Zeiten gelten für eine Ausgangstemperatur der Speisen von ca. 5 °C.

Bei Speisen, die üblicherweise nicht im Kühlschrank gelagert werden, wird von einer Raumtemperatur von ca. 20 °C ausgegangen.

Mit Ausnahme von Babynahrung und empfindlichen abgeschlagenen Soßen erhitzen Sie Speisen auf eine Temperatur von 70–75 °C.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Tabelle für das Garen von Speisen

	Menge	850 W ⊕ [min]	 +	450 W ⊕ [min]	Ausgleichs- zeit [min] ¹⁾
Fleisch					
Hackbällchen in Soße (400 g Fleisch)		10–12			2–3
Kalbsgulasch in Soße (750 g Fleisch)		16	+	15	2–3
Geflügel					
Hähnchen in Senfsoße	ca. 800 g	4	+	12	2–3
Hühnergeschnetzeltes in Currysoße	ca. 900 g	5	+	12	2–3
Geflügelrisotto	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Fisch					
Fischfilet in Soße	ca. 900 g	8–10			2–3
Fischcurry	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Frisches Gemüse					
Möhren	300 g	2	+	6	2
Blumenkohlröschen	500 g	6	+	10	2
Erbsen	450 g	5	+	10	2
Paprikastreifen	500 g	5	+	10	2
Kohlrabistifte	500 g	3	+	8	2
Rosenkohl	300 g	3	+	9	2
Spargel	500 g	5	+	8	2
Brokkoliröschen	300 g	4	+	4	2
Porree	500 g	5	+	8	2
grüne Bohnen	500 g	4	+	12	2
Gefrorenes Gemüse					
Erbsen, Mischgemüse	450 g	5	+	11	2
Spinat	450 g	5	+	7	2
Rosenkohl	300 g	4	+	6	2
Brokkoli	300 g	3	+	6	2
Porree	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Quarkauflauf (500 g Quark)		10–12		–	–
Fruchtgrütze (500 ml Saft oder 500 g Früchte)		6–8		–	–

 Mikrowellenleistung / ⊕ Garzeit

1) Lassen Sie die Speise bei Raumtemperatur stehen.

Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel.

Zusätzlich zu den Automatikprogrammen verfügt Ihr Backofen über folgende Spezialanwendungen, die Sie unter Weitere Programme  finden:

- Auftauen
- Bräunungsgaren
- Dörren
- Erhitzen (Erwärmen von Tellergerichten)
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Pizza

Außerdem finden Sie in diesem Kapitel Informationen zu den folgenden Anwendungen:

- Einkochen
- Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Auftauen

Dieses Programm wurde zum schonenden Auftauen von Gefriergut entwickelt.

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Wählen Sie .
- Wählen Sie "Auftauen".
- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.
- Stellen Sie das Gewicht des Gefrierguts ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Die Garraumluft wird umgewälzt und das Gefriergut schonend aufgetaut.



Salmonellengefahr!

Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit. Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Tipps

- Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf der Glasschale auftauen.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Geflügel die Glasschale mit aufgelegtem Rost. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftauflüssigkeit.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut sein.
Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Weitere Anwendungen

Bräunungsgaren

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

Sie können eine Temperatur zwischen 100 und 230 °C einstellen.

- Wählen Sie .
- Wählen Sie "Bräunungsgaren" und ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

In der Tabelle sind einige Anwendungsbeispiele aufgeführt.

Gericht	 [°C]	 ³ ₁	 [min]
Lasagne	190	1	45–60
Kartoffelgratin	180	1	55–65
Gemüseauflauf	180	1	55–65
Nudelauflauf	190	1	40–50

 Temperatur / ³₁ Ebene /  Garzeit
Bei der Zubereitung anderer Rezepte können Sie sich an den Temperatur- und Zeitangaben für Heißluft plus  orientieren.

Dörren

Dieses Programm wurde für das traditionelle Konservieren durch Dörren (Trocknen) entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 80 und 100 °C einstellen.

Voraussetzung ist, dass Obst und Gemüse frisch und gut ausgereift sind und keine Druckstellen haben.

- Bereiten Sie das Trockengut vor.
 - Äpfel evtl. schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.
 - Pflaumen eventuell entkernen.
 - Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
 - Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
 - Pilze putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden.
 - Petersilie oder Dill von dicken Stängeln befreien.
- Verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig auf der Glasschale oder dem Rost.

- Wählen Sie .
- Wählen Sie "Dörren".
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Trockengut	Trockenzeit
Obst	2–8 Stunden
Gemüse	3–8 Stunden
Kräuter	50–60 Minuten

- Verringern Sie die Temperatur, wenn sich im Garraum Wassertropfen bilden.



Verbrennungsgefahr!
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Trockenguts.

- Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

Dörrobst muss vollkommen trocken, aber weich und elastisch sein. Beim Durchbrechen oder -schneiden darf kein Saft mehr austreten.

- Lagern Sie es in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Weitere Anwendungen

Erhitzen

Dieses Programm wurde für das Erwärmen von Speisen entwickelt.

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Stellen Sie die zu erwärmenden Speisen ohne Abdeckung auf den Rost.
- Wählen Sie .
- Wählen Sie "Erhitzen".
- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.
- Stellen Sie das Gewicht der Speise ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

 **Verbrennungsgefahr!**
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs. An der Unterseite des Geschirrs können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.

Geschirr wärmen

Dieses Programm wurde für das Wärmen von Geschirr entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 50 und 80 °C einstellen.

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

- Schieben Sie den Rost in die 1. Ebene von unten und stellen Sie das zu erwärmende Geschirr darauf.
- Wählen Sie .
- Wählen Sie "Geschirr wärmen".
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

 **Verbrennungsgefahr!**
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs.

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr heraus.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Hefeteig gehen lassen

Dieses Programm wurde für das Gehen von Hefeteig entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 30 und 50 °C einstellen.

- Wählen Sie .
- Wählen Sie "Hefeteig gehen lassen".
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Pizza

Dieses Programm wurde für das Backen von Pizza entwickelt.

Sie können eine Temperatur zwischen 160 und 250 °C einstellen.

- Wählen Sie .
- Wählen Sie "Pizza".
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Garzeit ein.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Weitere Anwendungen

Einkochen

Einkochbehälter



Verletzungsgefahr!

Beim Erhitzen von geschlossenen Dosen entsteht darin ein Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

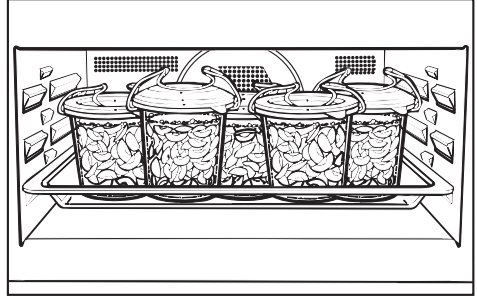
Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten.

- Heißluft plus : Einkochgläser und Gläser mit Schraubverschlüssen.
- Mikrowelle : Mikrowellentaugliche Einkochgläser, die mit mikrowellentauglichen Klammern oder mit Klar-sichtklebeband verschlossen werden.

Verwenden Sie keine Metallklammern, da es zu Funkenbildung kommen kann.

Vorbereitungen

Die Angaben gelten für maximal 5 Gläser mit 0,5 l Inhalt.



- Bereiten Sie die Gläser vor. Füllen Sie sie bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten und stellen Sie die Gläser darauf.

– Einkochen mit Heißluft plus

- Wählen Sie Heißluft plus  und eine Temperatur von 150–170 °C.
- Warten Sie bis zum "Perlen", d. h. bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen.

Verringern Sie die Temperatur rechtzeitig, um ein Überkochen zu verhindern.

Obst/Gurken

- Schalten Sie den Backofen aus, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist und lassen Sie die Gläser für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Gemüse

- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist.

	Einkochzeit [min]
Spargel, Möhren	60–90
Erbsen, Bohnen	90–120

- Schalten Sie den Backofen nach der Einkochzeit aus und lassen Sie die Gläser für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

– Einkochen mit Mikrowelle

- Wählen Sie Mikrowelle  und eine Leistung von 850 W.
- Warten Sie bis zum "Perlen", d. h. bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen.
Pro Glas dauert dies ca. 3 Minuten.
Bei 5 Gläsern verlängert sich daher die Zeit auf ca. 15 Minuten.

Verringern Sie die Leistung rechtzeitig, um ein Überkochen zu verhindern.

Obst/Gurken

- Schalten Sie den Backofen aus, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist und lassen Sie die Gläser für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Gemüse

- Verringern Sie die Leistung auf 450 W, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist.

	Einkochzeit [min]
Spargel, Möhren	ca. 15
Erbsen, Bohnen	ca. 25

- Schalten Sie den Backofen nach der Einkochzeit aus.

Weitere Anwendungen

Nach dem Einkochen



Verbrennungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an
beim Herausnehmen der Gläser.

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Entfernen Sie die Klammern oder das Klebeband, wenn vorhanden.
- Prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte

Tipps

Kuchen, Pizza, Baguettes

- Backen Sie diese Tiefkühlprodukte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Garen Sie diese Tiefkühlprodukte auf der Glasschale.
Legen Sie Backpapier unter.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Zubereitung

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

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

- Wählen Sie die auf der Verpackung empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.
- Schieben Sie das Gericht in die auf der Verpackung empfohlene Ebene in den vorgeheizten Garraum.
- Prüfen Sie das Gericht nach der kürzeren auf der Verpackung empfohlenen Garzeit.

Prüfgeräte nach EN 60350 (Betriebsart Mikrowelle)

Prüfgerät	Betriebsart	 [W]	 [min]	Ausgleichszeit ¹⁾ [min]	Bemerkung
Himbeeren auftauen, 250 g ²⁾		150	7	3	offen auftauen
Rinderhack auftauen, 500 g ²⁾		150	16–18	5–10	offen auftauen, nach der Hälfte der Zeit wenden
Hackbraten garen, 900 g ²⁾		600 + 450	8:30 + 11	5	Gefäß: Pyrex 03.838.80, Länge 28 cm, offen garen
Kartoffelgratin garen, 1105 g ²⁾		300/180 °C	30–35	5	Gefäß: Pyrex 03.827.80
Biskuit garen, 475 g ²⁾		450	7:30–8:30	5	Gefäß: Pyrex 03.827.80, offen garen
Eiercreme garen, 1000 g ²⁾		450	25–27	120	Gefäß: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

 Mikrowellenleistung /  MW + Heißluft plus /  Auftau- oder Garzeit

- 1) Lassen Sie das Lebensmittel solange bei Raumtemperatur stehen.
Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig im Lebensmittel.
- 2) Setzen Sie die Glasschale in Ebene 1 von unten.

Prüfgerichte nach EN 60350 (Betriebsarten ohne Mikrowelle)

Prüfgericht	Form/ Glasschalen	Betriebsart	🌡️ [°C]	⌚ [min]
Spritzgebäck	1 Glasschale ¹⁾		140	38–45
	2 Glasschalen ²⁾		140	50–55
Wärmebiskuit	Springform, ¹⁾ 26 cm, dunkel		170	32–37
Gedeckte Apfeltorte	Springform, ³⁾ 20 cm, dunkel		160	110–120
Small cakes	1 Glasschale ¹⁾		150	26–34
	2 Glasschalen ²⁾		150	30–36
Toast bräunen	Rost ⁴⁾		–	5–7 + 5 Min. Vorheizen
Beefsteaks grillen (12 Stück)	Rost und Glasschale ¹⁾		–	1. Seite: 16–18, 2. Seite: 12–14 + 5 Min. Vorheizen

 Heißluft plus /  Grill / 🌡️ Temperatur / ⌚ Garzeit

- 1) Verwenden Sie Ebene 2 von unten.
- 2) Verwenden Sie Ebene 1+3 von unten.
- 3) Verwenden Sie Ebene 1 von unten.
- 4) Verwenden Sie Ebene 3 von unten.

 **Verbrennungsgefahr!** Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

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

Reinigen Sie den Garraum, die Türinnenseite und die Türdichtung, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Backofen beschädigen.

Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung auf Beschädigungen. Verwenden Sie bis zur Instandsetzung durch einen Kundendienst-techniker keine Betriebsarten mit Mikrowelle.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel auf der Backofenfront,
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuermilch, Scheuermilch, Putzsteine),
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Glasreiniger,
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten),
- Schmutzradierer,
- scharfe Metallschaber,
- Stahlwolle,
- Edelstahl-Spiralen,
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln,
- Backofenreiniger*.

* bei hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean-veredelten Oberflächen erlaubt

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Mehrfache Verwendung ohne Zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen. Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

Nur Glasschale und Siedestab sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Tipps

- Verschmutzungen durch Obstsaft oder Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Zur bequemerer Reinigung können Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.
- Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn Sie Wasser mit etwas Zitronensaft ein paar Minuten im Backofen kochen.

Normale Verschmutzungen

Wischen Sie den Garraum nicht zu feucht aus, damit keine Flüssigkeit durch die vorhandenen Öffnungen in das Geräteinnere gelangt.

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser. Dies ist besonders wichtig bei PerfectClean-veredelten Teilen, da Rückstände von Reinigungsmitteln den Antihafteffekt beeinträchtigen.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen

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

- Feuchten Sie festgebackene Rückstände mit Spülmittellauge an und lassen Sie sie einige Minuten einwirken.
- Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirreinigungsschwammes einsetzen.
- Wischen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen den Miele Backofenreiniger auf die kalte PerfectClean-veredelte Oberfläche auf. Lassen Sie ihn entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

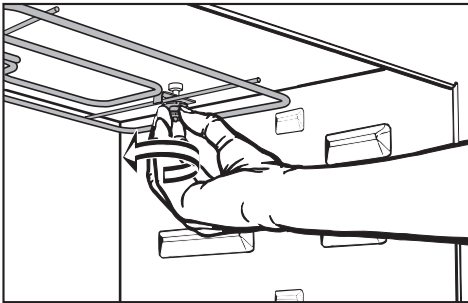
Backofenreiniger anderer Hersteller dürfen nur auf kalte Oberflächen aufgetragen werden und maximal 10 Minuten einwirken.

- Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirreinigungsschwammes einsetzen.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Grillheizkörper absenken

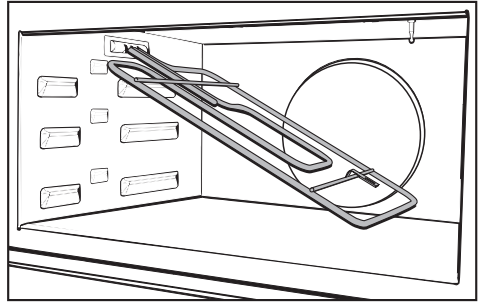
Wenn die Garraumdecke besonders stark verschmutzt ist, können Sie zur Reinigung den Grillheizkörper absenken.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.



- Schrauben Sie zum Absenken des Grillheizkörpers die Mutter ab.

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



- Senken Sie den Grillheizkörper ab.
- Reinigen Sie regelmäßig die Garraumdecke mit einem feuchten Tuch oder Geschirreinigungsschwamm.
- Klappen Sie nach der Reinigung den Grillheizkörper wieder nach oben. Setzen Sie die Mutter wieder auf und drehen Sie sie fest.

Was tun, wenn ...?

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.

Fordern Sie den Werkkundendienst an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.



Verletzungsgefahr!

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

Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Backofens.

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet. Erst wenn Sie den Backofen einschalten, erscheint die Tageszeit. Sie können die Tageszeitanzeige dauerhaft einschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige").
	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
Ein Vorgang lässt sich nicht starten.	■ Prüfen Sie, ob für einen Vorgang mit Mikrowelle eine Leistung und eine Zeit eingestellt sind. ■ Prüfen Sie, ob für eine mit Mikrowelle kombinierte Betriebsart eine Leistung, eine Garzeit für die Betriebsart Mikrowelle und eine Temperatur für die Beheizungsart eingestellt sind.

Problem	Ursache und Behebung
Beim Einschalten des Backofens erscheint die Information "Inbetriebnahmesperre  .	Die Inbetriebnahmesperre  ist eingeschaltet. Sie können sie für einen Garvorgang entriegeln, indem Sie die OK-Taste mindestens 6 Sekunden lang berühren. Sie können die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – Inbetriebnahmesperre ").
Der Garraum wird nicht heiß.	■ Prüfen Sie, ob für die Messeschaltung "ein" gewählt wurde (siehe Kapitel "Einstellungen – Händler"). Wenn die Messeschaltung eingeschaltet ist, können Sie den Backofen zwar bedienen, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung.
Im Display erscheint die Information "Netzausfall - Vorgang abgebrochen".	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein. Starten Sie den Garvorgang erneut.
Im Display erscheint 12:00.	Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen. ■ Stellen Sie Tageszeit und Datum neu ein.
Im Display erscheint unerwartet die Information "Maximale Betriebsdauer erreicht".	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert. ■ Tippen Sie auf "OK". Löschen Sie die Meldung "Vorgang beendet" durch Berührung von . Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.
"  Fehler XX" erscheint im Display.	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Fordern Sie den Kundendienst an.

Was tun, wenn ...?

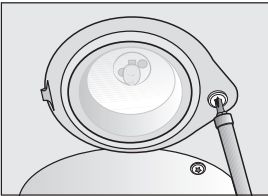
Problem	Ursache und Behebung
Wenn die Tür während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle  geöffnet wird, ist kein Betriebsgeräusch zu hören.	Dies ist keine Störung! Wenn während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle  die Tür geöffnet wird, schaltet der Türkontaktschalter das Kühlgebläse auf eine geringere Drehzahl um.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen – Kühlgebläse-nachlauf").
Während eines Vorgangs mit Mikrowelle ist ein unnormales Geräusch zu hören.	■ Prüfen Sie, ob Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt werden (siehe Kapitel "Geschirrauswahl für den Mikrowellenbetrieb").
	■ Prüfen Sie, ob die Speise mit Alu-Folie zugedeckt ist und entfernen Sie gegebenenfalls die Abdeckung.
	■ Prüfen Sie, ob sich der Rost im Garraum befindet. Verwenden Sie für Vorgänge mit Mikrowelle immer die Glasschale.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. Helle, spiegelblanke dünnwandige Formen sind nicht so gut geeignet. Sie reflektieren die Wärmestrahlung des Backofens. Dadurch kann die Wärme das Backgut schlechter erreichen, und es ergibt eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form. ■ Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.

Was tun, wenn ...?

Problem	Ursache und Behebung
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist die Speise in der Betriebsart Mikrowelle  nicht genügend erwärmt oder gegart.	■ Prüfen Sie, ob nach einem unterbrochenen Vorgang die Mikrowelle nicht wieder gestartet wurde. ■ Prüfen Sie, ob beim Garen oder Erhitzen mit Mikrowelle für die eingestellte Leistung die richtige Zeit gewählt wurde. Je niedriger die Leistung, desto länger die Zeit.
Nach dem Erwärmen oder Garen mit Mikrowelle ist die Speise zu schnell abgekühlt.	Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wird dann an die Mitte des Lebensmittels übertragen. Wenn die Speise mit einer hohen Mikrowellenleistung erhitzt wird, kann die Speise außen bereits heiß, im Kern aber noch nicht erwärmt sein. Bei dem anschließenden Temperatenausgleich wird die Speise im Kern wärmer und außen kälter. Deshalb ist es insbesondere beim Erhitzen von Speisen mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie z. B. bei einem Menü, sinnvoll, eine niedrigere Leistung und dafür eine entsprechend längere Zeit zu wählen.
Die Garraumbeleuchtung schaltet nach kurzer Zeit aus.	Die Garraumbeleuchtung ist werkseitig so eingestellt, dass sie automatisch nach 15 Sekunden ausschaltet. Diese Werkeinstellung können Sie ändern (siehe Kapitel "Einstellungen – Beleuchtung").

Problem	Ursache und Behebung
Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.	Die Halogenlampe ist defekt. Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein. ■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus. Die Lampenabdeckung besteht aus zwei losen Teilen: einem Glas und einer Einfassung. Halten Sie beim Ausbau die Lampenabdeckung fest, damit sie nicht herabfällt. Legen Sie zum Schutz z. B. ein Geschirrtuch auf den Garraumboden und die geöffnete Tür. ■ Drehen Sie die Schraube der Lampenabdeckung mit einem Torx-Schraubendreher (T20) heraus und nehmen Sie die Abdeckung heraus. Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit bloßen Fingern an. Beachten Sie die Angaben des Herstellers. ■ Ziehen Sie die Halogenlampe heraus. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725, 230 V, 25 W, thermisch belastbar bis 300 °C, Sockel G9). ■ Legen Sie das Glas in die Einfassung und befestigen Sie die Lampenabdeckung: Setzen Sie die Nase an der Einfassung in die Aussparung der Garraumdecke ein. Drücken Sie die Einfassung an die Garraumdecke befestigen Sie sie mit der Schraube. ■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.



Kundendienst und Garantie

Kundendienst

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

- Ihren Miele Fachhändler
- oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanleitung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

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

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Der Backofen mit Mikrowelle ist mit Kabel und Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 230 V ausgerüstet.

Die Absicherung muss mit mindestens 16 A erfolgen.

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose erfolgen. Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Der Backofen sollte so positioniert sein, dass der Netzstecker erreichbar ist.

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

Als Trennvorrichtung gelten zugängliche Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören Leitungsschutzschalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Die erforderlichen **Anschlussdaten** entnehmen Sie dem Typenschild, das sich an der Frontseite des Garraumes befindet. Die Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch den Miele Kundendienst installiert werden.

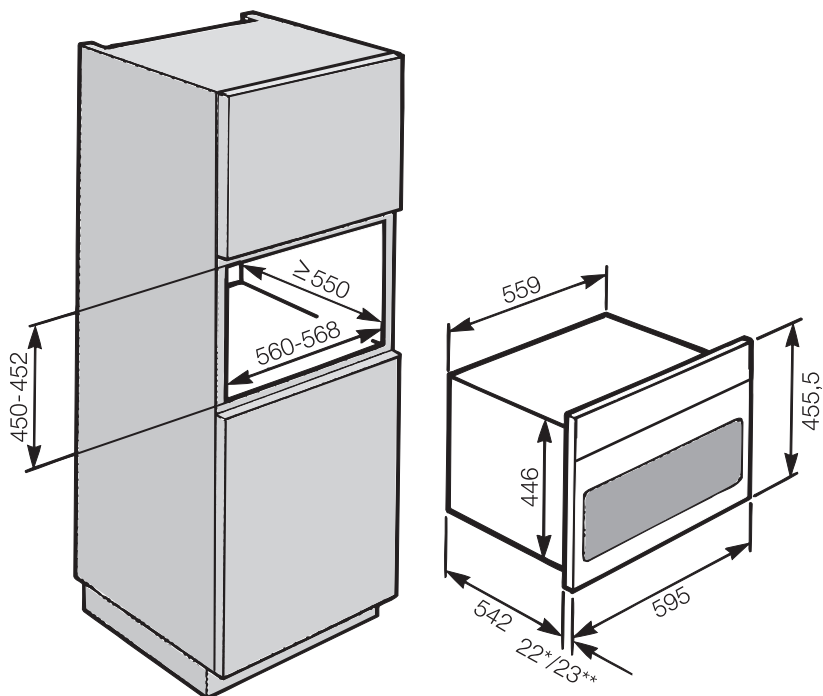
Dieser Backofen mit Mikrowelle erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

Maßskizzen für den Einbau

Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Hochschrank

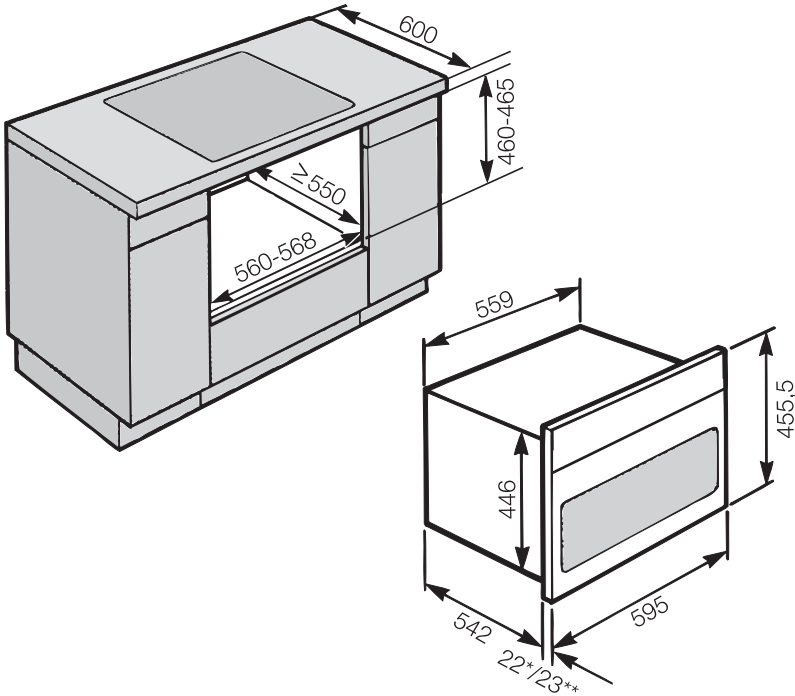


* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Einbau in einen Unterschrank

Beachten Sie bei der Kombination mit einer Kochmulde die Hinweise zum Einbau der Kochmulde.



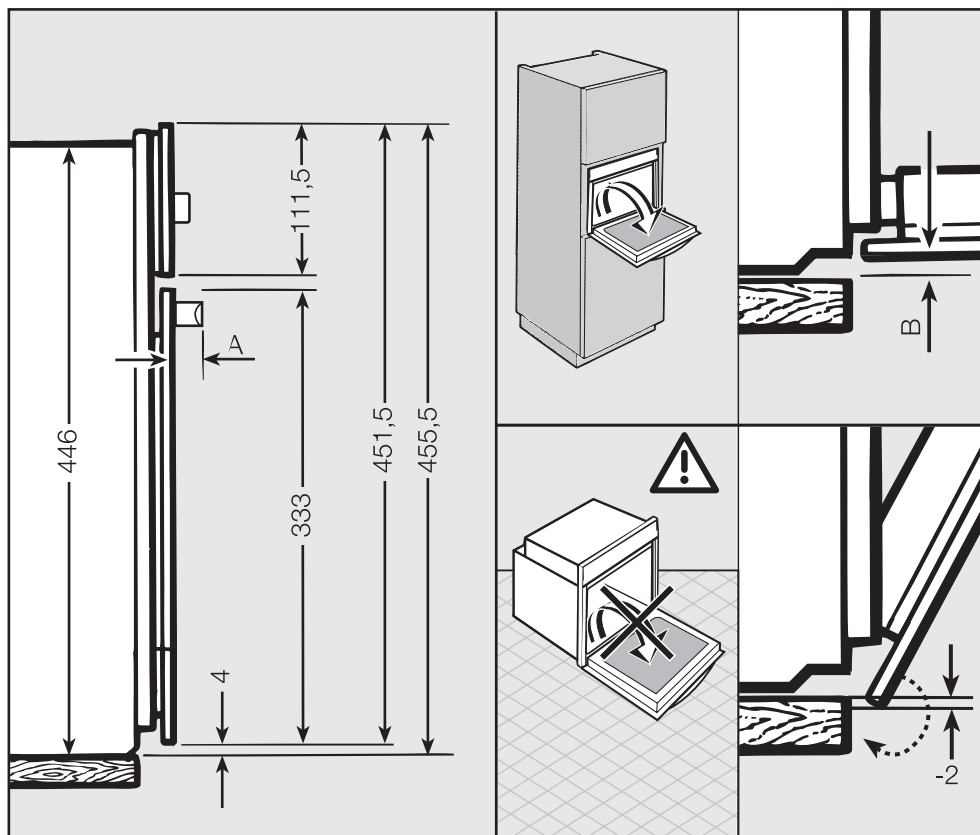
* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Maßskizzen für den Einbau

Detailmaße der Backofenfront

Die Maßangaben erfolgen in mm.

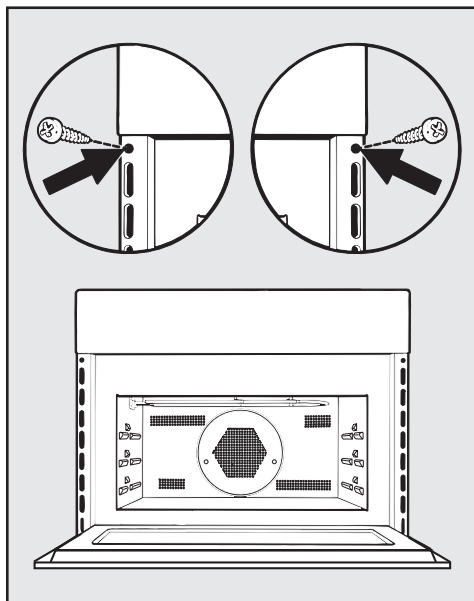


A H6300BM: 45 mm
H6400BM: 42 mm

B Backofen mit Glasfront: 2,2 mm
Backofen mit Metallfront: 1,2 mm

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.
- Schieben Sie den Backofen bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie ihn aus.



- Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

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: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele



www.miele-shop.com

H6300BM; H6400BM