






Gebrauchs- und Montageanweisung Herd und Backofen



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	19
Übersicht Herd	20
Übersicht Backofen	21
Bedienelemente Backofen	22
Ein-/Aus-Taste ①	23
Betriebsartenwähler	23
Display	24
Drehwähler < >	24
Sensortasten	25
Ausstattung	27
Modellbezeichnung	27
Typenschild	27
Lieferumfang	27
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör	27
Aufnahmegitter	28
Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz	28
FlexiClip-Vollauszüge HFC 71	29
Backofensteuerung	33
Sicherheitseinrichtungen Backofen	33
Inbetriebnahmesperre  für den Backofen	33
Kühlgebläse	33
Durchlüftete Tür	33
PerfectClean veredelte Oberflächen	34
Katalytisch emaillierte Oberflächen	34
Bedienelemente Kochfeld	35
Erstinbetriebnahme	36
Vor der Erstinbetriebnahme	36
Tageszeit erstmalig einstellen	36
Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen	37
Einstellungen	40
Tageszeit ändern	40
Werkeinstellungen ändern	41
Inbetriebnahmesperre 	44
Kurzzeit 	46
Kurzzeit einstellen	46

Kurzzeit ändern	47
Kurzzeit löschen	47
Übersicht der Betriebsarten	48
Tipps zum Energiesparen	50
Bedienung Backofen	52
Einfache Bedienung	52
Kühlgebläse	52
Temperatur ändern	53
Temperaturkontrolle	53
Garraum vorheizen	54
Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten	55
Garzeit einstellen	55
Garzeit und Garzeitende einstellen	56
Nach Ablauf der Garzeit:	57
Garzeit ändern	57
Garzeit löschen	58
Garzeitende löschen	58
Klimagaren 	59
Ablauf eines Garvorgangs in der Betriebsart Klimagaren 	60
Dampfstöße auslösen	62
Automatischer Dampfstoß	62
Manuell ausgelöste Dampfstöße	62
Restwasserverdampfung	63
Restwasserverdampfung sofort durchführen	64
Restwasserverdampfung abbrechen	65
Backen	66
Hinweise zu den Backtabellen	67
Backtabellen	68
Rührteig	68
Knetteig	70
Hefeteig/Quark-Öl-Teig	72
Biskuitteig	74
Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck	75
Braten	76
Hinweise zu den Brattabellen	77

Inhalt

Brattabellen	78
Rind, Kalb	78
Schwein	79
Lamm, Wild	80
Geflügel, Fisch	81
Niedertemperaturgaren	82
Grillen	84
Hinweise zur Grilltabelle	86
Grilltabelle	87
Spezialanwendungen	88
Auftauen	88
Einkochen	89
Trocknen/Dörren	90
Bräunungsgaren	91
Geschirr wärmen	92
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte	92
Reinigung und Pflege	94
Ungeeignete Reinigungsmittel	94
Tipps	95
Normale Verschmutzungen	95
Dichtung reinigen	95
Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)	96
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen	97
Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand	97
Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen	97
Öl- und Fettverschmutzungen entfernen	98
Tür ausbauen	99
Tür auseinanderbauen	100
Tür einbauen	103
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen	104
Rückwand ausbauen	105
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen	105
Verdampfungssystem entkalken ☞	106
Ablauf eines Entkalkungsvorgangs	106
Entkalkungsvorgang vorbereiten	107
Entkalkungsvorgang durchführen	108
Was tun, wenn	111
Kundendienst und Garantie	116

Elektroanschluss	117
Maßskizzen für den Einbau	119
Abmessungen und Schrankausschnitt.....	119
Einbau in einen Unterschrank.....	119
Einbau in einen Hochschrank.....	120
Detailmaße der Backofenfront.....	121
Einbau Herd	122
Einbau Backofen	123
Rezepte	124
Aufbackwaren.....	125
Weißbrot	127
Fladenbrot	128
Kräuter-Weißbrot	129
Olivenbrot	130
Käse-Sesam-Brötchen	131
Roggenbrot	132
Mischbrot	133
Mehrkornbrot.....	134
Hefebrotchen.....	135
Körnerbrötchen	136
Italienisches Mozzarellabrot	137
Sonntagsbrötchen.....	138
Buttermilchbrot.....	139
Frühstücks-Schokobrotchen	140
Zwiebel-Fladenbrot	141
Quark-Brötchen.....	142
Rosinenstuten	143
Malz-Kürbisbrötchen.....	144
Hefe-Weckmänner	145
Hefe-Brezeln.....	146
Speck- oder Kräuterbaguettes	147
Schinken-Käse-Brötchen	148
Aprikosenstuten	149
Butterkuchen	150
Pinienkern-Bienenstich	151
Hefezopf mit Walnüssen	152
Zimt-Macadamiakranz	153
Doraden mit Kräutersoße	154
Wirsing-Lachs-Gratin	155
Gefüllte Lachsforelle.....	156

Inhalt

Fischfilet Wiener Art	157
Nudel-Lachs-Spinat-Auflauf.....	158
Lachsfilet mit Muscadet-Soße	159
Seelachsfilet delicioso	160
Forellen mit Champignonfüllung.....	161
Zander im Kräuterbett	162
Hähnchenbrust fruchtig-scharf	163
Hähnchenfilet mit Kräutern.....	164
Marinierte Hähnchenkeule.....	165
Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung	166
Putenoberkeule	167
Rinderfilet mit Portweinsoße	168
Geschmorte Rinderrouladen	169
Geschmorter Kalbstafelspitz.....	171
Kasseler mit Zuckerkruste.....	172
Gefülltes Schweinefilet	173
Schweinefilettopf mit Äpfeln.....	174
Steak chinesisches	175
Knoblauchkaninchen.....	176
Rehrücken	177
Lammrücken mit Thymian-Senfsoße	179
Pikante Ofennudeln	180
Käsesoufflé.....	181
Frühlingspastete	182
Raffinierte Käse-Pastete.....	183
Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf.....	184
Pilz-Cannelloni.....	185
Kartoffel-Käse-Gratin	186
Lasagne.....	187
Ofennudeln mit Pflaumenmus.....	189
Süßes Kirsch-Soufflé.....	190
Angaben für Prüfinstitute.....	191
Prüf Speisen nach EN 60350-1.....	191
Energieeffizienzklasse	192
Datenblätter für Haushaltsbacköfen.....	192

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Backofen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Backofen ist für die Verwendung im Haushalt und in haus-haltsähnlichen Aufstellungsumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Backofen ist nicht für die Verwendung im Außenbereich be-stimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Backofen ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Backen, Braten, Grillen, Garen, Auftauen, Einkochen und Trocknen von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geis-tigen 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.
- ▶ Dieser Backofen ist wegen besonderer Anforderungen (z. B. be-züglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abrieb-festigkeit und Vibration) mit einem Spezial-Leuchtmittel ausgestattet. Dieses Spezial-Leuchtmittel darf nur für die vorgesehene Verwen-dung genutzt werden. Es ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet.

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.
- ▶ **Verbrennungsgefahr!** Bei Herden werden auch die Kochzonen im Betrieb heiß. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ **Verletzungsgefahr!** Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen. Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

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.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn der Backofen an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Backofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Backofen auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Backofen damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.

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

- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.
Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Gegenstände, die auf einem Kochfeld abgelegt werden, können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme schmelzen oder anfangen zu brennen.
Verwenden Sie bei Herden das Kochfeld niemals als Ablagefläche.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Backofen aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
- ▶ Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände auf dem Kochfeld mit Wasser. Schalten Sie das Kochfeld aus.
Ersticken Sie Flammen auf dem Kochfeld vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts.
Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden.
Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .
- ▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.
- ▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Speisen kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Backofen entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden.
Schalten Sie den Backofen niemals aus, sondern stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.
- ▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Backofen führen.
Decken Sie die Speisen daher ab.
- ▶ Das Email des Garraumbodens kann durch einen Wärmestau reißen oder abplatzen.
Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Alufolie oder Backofen-Schutzfolie aus.
Wenn Sie den Garraumboden als Stellfläche bei Zubereitungen oder zum Geschirr wärmen nutzen wollen, verwenden Sie dazu ausschließlich die Betriebsarten Heißluft plus  oder Bräunungsgaren .
- ▶ Das Email des Garraumbodens kann durch Hin- und Herschieben von Gegenständen beschädigt werden.
Wenn Sie Töpfe, Pfannen oder Geschirr auf den Garraumboden stellen, schieben Sie diese Gegenstände darauf nicht hin und her.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn eine kalte Flüssigkeit auf eine heiße Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Darüber hinaus können heiße emaillierte Oberflächen durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden. Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten direkt auf heiße emaillierte Oberflächen.
- ▶ Bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung und während der Restwasserverdampfung entsteht Wasserdampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Öffnen Sie während eines ablaufenden Dampfstoßes oder der Restwasserverdampfung niemals die Tür.
- ▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt wird und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
- ▶ Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen oder anfangen zu brennen. Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Backofens verletzen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.
- ▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Backofen kann beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampfreiniger.
- ▶ 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 Metall-schaber.
- ▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
Bauen Sie sie wieder korrekt ein.
- ▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Zubehör

- ▶ Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.
- ▶ Die Miele Bräter HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (falls vorhanden) dürfen nicht in Ebene 1 eingeschoben werden. Der Garraumboden wird beschädigt. Durch den geringen Abstand entsteht ein Wärmestau und das Email kann reißen oder abplatzen.
Schieben Sie die Miele Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da sie dort nicht durch den Ausziehschutz gesichert sind. Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.

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.

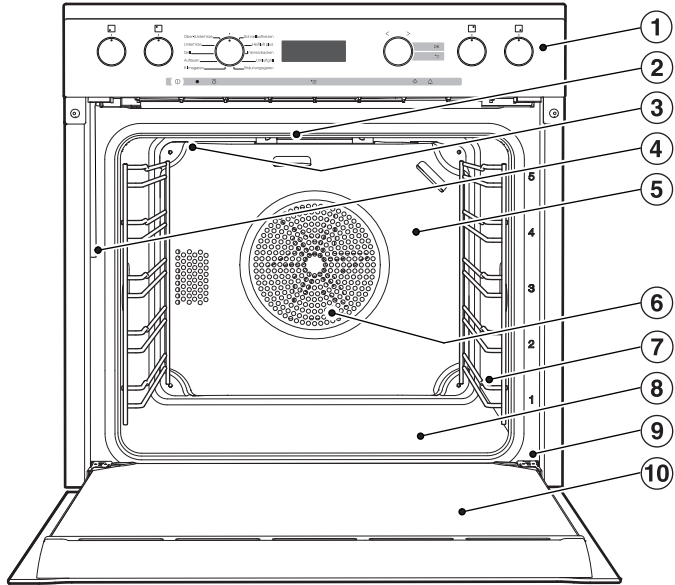
Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

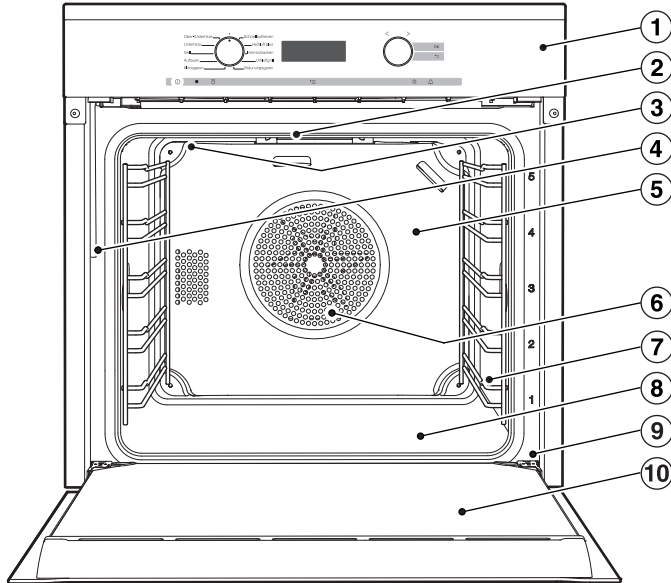
Übersicht Herd



- ① Bedienelemente Backofen *, Kochzonenknebel
- ② Oberhitze-/Grillheizkörper
- ③ Öffnungen für die Dampfzufuhr
- ④ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑤ Katalytisch emaillierte Rückwand
- ⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑦ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- ⑧ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- ⑨ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑩ Tür

* Ausstattung je nach Modell

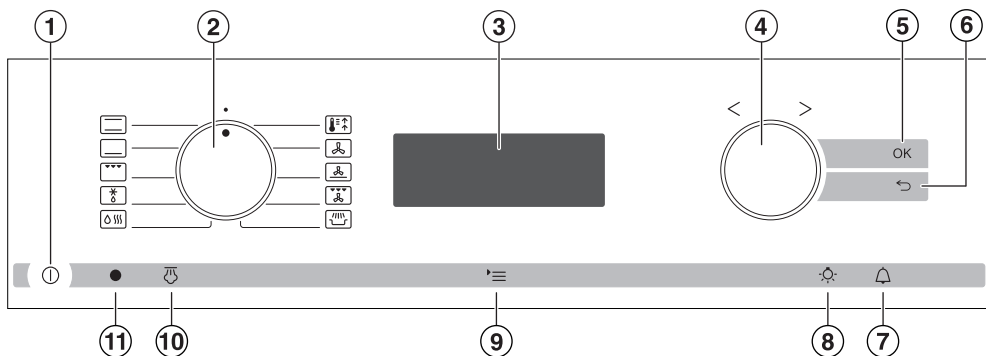
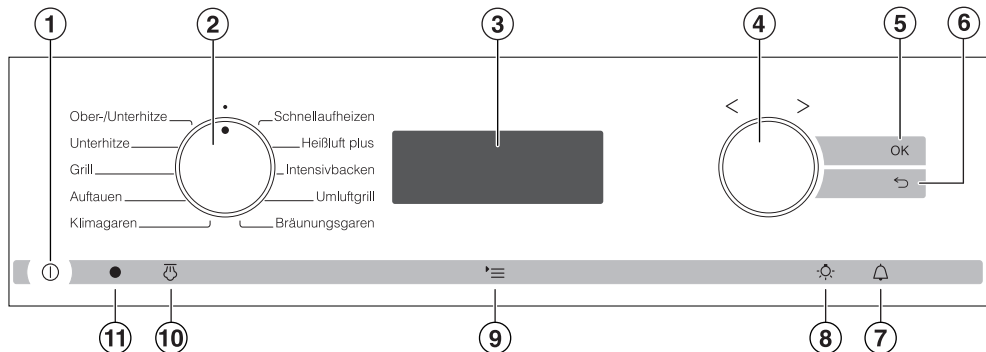
Übersicht Backofen



- ① Bedienelemente Backofen *
- ② Oberhitze-/Grillheizkörper
- ③ Öffnungen für die Dampfzufuhr
- ④ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑤ Katalytisch emaillierte Rückwand
- ⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑦ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- ⑧ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- ⑨ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑩ Tür

* Ausstattung je nach Modell

Bedienelemente Backofen



- ① Ein-/Aus-Taste ① in Vertiefung
Ein- und Ausschalten
- ② Betriebsartenwähler
Auswählen von Betriebsarten
- ③ Display
Anzeige der Tageszeit und der Einstellungen
- ④ Drehwähler < >
Einstellen von Werten
- ⑤ Sensortaste OK
Bestätigen von Einstellungen und Hinweisen
- ⑥ Sensortaste ↶
Schrittweise zurückspringen
- ⑦ Sensortaste 🔔
Einstellen einer Kurzzeit
- ⑧ Sensortaste ☀️
Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑨ Sensortaste ≡
Aufrufen von Funktionen
- ⑩ Sensortaste ⤴️
Auslösen der Dampfstöße
- ⑪ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Ein-/Aus-Taste ①

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

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.

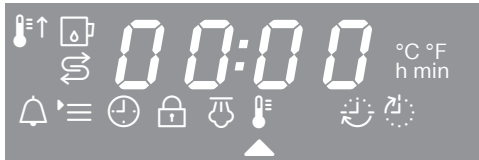
Betriebsarten

-  *Ober-/Unterhitze*
-  *Unterhitze*
-  *Grill*
-  *Auftauen*
-  *Klimagaren*
-  *Schnellaufheizen*
-  *Heißluft plus*
-  *Intensivbacken*
-  *Umluftgrill*
-  *Bräunungsgaren*

Bedienelemente Backofen

Display

Im Display werden die Tageszeit oder Ihre Einstellungen angezeigt.



Symbole im Display

Je nach Position des Betriebsartenwählers \bigcirc und/oder Auswahl einer Sensortaste erscheinen folgende Symbole:

Symbol/Funktion	\bigcirc
Kurzzeit	beliebig
Temperaturkontrolle	Be- triebsart
Temperatur	
Garzeit	
Garzeitende	
Einsaugvorgang	
Entkalken	
Dampfstöße	
Einstellungen <i>P</i>	•
Tageszeit	
Inbetriebnahmesperre	

Sie können eine Funktion nur in der zugeordneten Position des Betriebsartenwählers einstellen oder ändern.

Drehwähler < >

Mit dem Drehwähler < > stellen Sie Temperaturen und Zeiten ein.

Mit Drehung nach rechts erhöhen Sie die Werte, mit Drehung nach links verringern Sie sie.

Darüber hinaus verwenden Sie ihn zum Markieren von Funktionen, indem Sie das Dreieck \blacktriangle im Display verschieben.

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
















Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt.

Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie bei der Einstellung $P \exists$ den Status $S \square$ wählen (siehe Kapitel "Einstellungen").

Sensortaste	Funktion	Hinweise
OK	Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen	Wenn Funktionen mit dem Dreieck ▲ markiert sind, können Sie sie durch Auswahl von OK aufrufen. Solange das Dreieck ▲ blinkt, können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Bestätigung mit OK speichern Sie die Änderungen.
↶	Zum schrittweisen Zurückspringen	
🔔	Zum Einstellen einer Kurzzeit	Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) eingeben. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert.

Bedienelemente Backofen

Sensortaste	Funktion	Hinweise
	Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung	<p>Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie durch Auswahl von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert.</p> <p>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.</p>
	Zum Aufrufen von Funktionen	<p>Wenn die Tageszeit sichtbar ist und der Betriebsartenwähler auf Position • steht, erscheinen bei Auswahl von  die Symbole für Einstellungen , Tageszeit  und Inbetriebnahmesperre .</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert.</p> <p>Während eines Garvorgangs können Sie nach Auswahl dieser Sensortaste die Temperatur , die Garzeit  und das Garzeitende  einstellen.</p>
	Zum Auslösen der Dampfstöße	<p>Wenn in der Betriebsart Klimagaren  manuelle Dampfstöße gewählt wurden, müssen diese durch Auswahl der Sensortaste  ausgelöst werden.</p> <p>Sobald ein Dampfstoß ausgelöst werden kann, wird die Sensortaste  beleuchtet.</p> <p>Parallel zum einem ablaufenden Dampfstoß erscheint im Display .</p>

Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

H6x6xE	Herd = Backofen + Kochzonenknebel
H6x6xB	Backofen

Die Beschreibung der Backofenfunktionen gilt für Herde und Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

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:

- Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen
- Schrauben zur Befestigung Ihres Backofens im Umbauschrank
- Entkalkungstabletten und ein Kunststoffschlauch mit Halter zum Entkalcken des Verdampfungssystems
- diverses Zubehör

Bei H6x6xE ist zusätzlich die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld enthalten.

Mitteliefertes und nachkaufbares Zubehör

Ausstattung je nach Modell!
Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Aufnahmegitter, Universalblech und Back- & Bratrost (kurz: Rost). In Abhängigkeit vom Modell ist Ihr Backofen darüber hinaus teilweise mit weiterem, hier aufgeführtem Zubehör ausgestattet.


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

Sie können sie über den Miele Webshop, den Miele Werkkundendienst oder Ihren Miele Fachhändler beziehen.

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

Ausstattung

Aufnahmegitter

Im Garraum befinden sich auf der rechten und linken Seite die Aufnahmegitter mit den Ebenen  zum Einschieben des Zubehörs.

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

Jede Ebene besteht aus zwei übereinanderliegenden Streben.

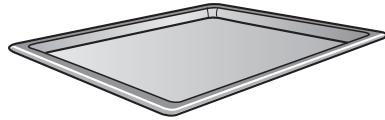
Die Zubehöre (z. B. Rost) werden zwischen den Streben eingeschoben.

Die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) werden auf der unteren Strebe eingebaut.

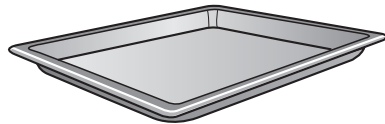
Sie können die Aufnahmegitter ausbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

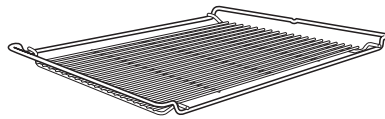
Backblech HBB 71:



Universalblech HUBB 71:



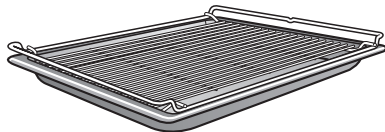
Rost HBBR 71:



Schieben Sie diese Zubehöre immer zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

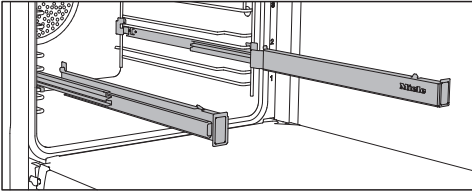
Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten ein.

An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz. Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie sie nur teilweise herausziehen möchten.



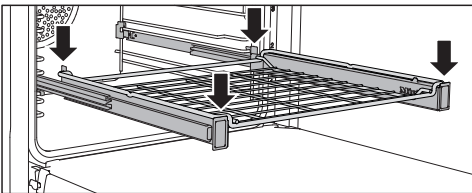
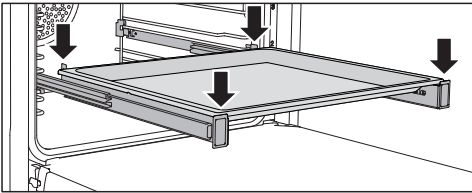
Wenn Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost verwenden, wird das Universalblech zwischen den Streben einer Ebene eingeschoben und der Rost automatisch oberhalb.

FlexiClip-Vollauszüge HFC 71



Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in jeder Ebene einbauen.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig in den Garraum, bevor Sie Zubehörere daraufschieben. Die Zubehörere werden dann automatisch sicher zwischen den Rastnasen vorn und hinten eingesetzt und gegen Herunterrutschen gesichert.



Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

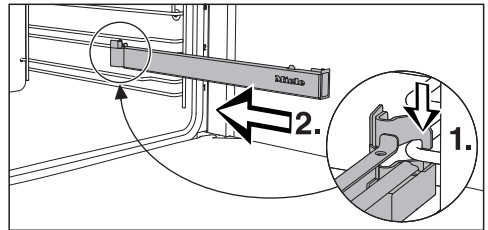
FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

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

Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

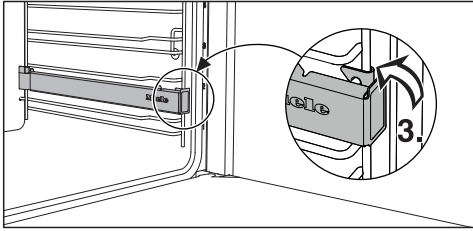
Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug rechts ein.

Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.



- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der unteren Strebe einer Ebene ein (1.) und schieben Sie ihn entlang der Strebe in den Garraum (2.).

Ausstattung

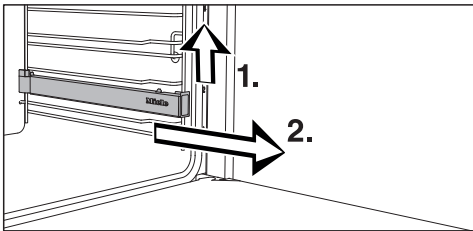


- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

Sollten die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen Sie sie einmal kräftig herausziehen.

Um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.



- Heben Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn an (1.) und ziehen Sie ihn entlang der Strebe der Ebene heraus (2.).

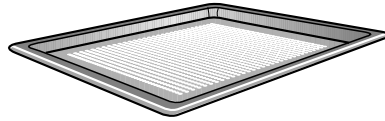
Runde Backform HBF 27-1



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.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Gourmet-Backblech, gelocht HBBL 71



Das gelochte Gourmet-Backblech wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen entwickelt.

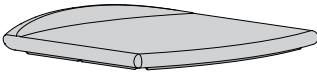
Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.

Sie können es auch zum Trocknen/Dörren verwenden.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Die gleichen Einsatzmöglichkeiten bietet Ihnen auch die **gelochte, runde Backform HBFP 27-1**.

Backstein HBS 60

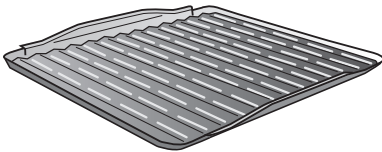


Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.

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

Zum Auflegen und Herunternehmen des Backguts liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Grill- & Bratblech HGBB 71



Das Grill- & Bratblech wird in das Universalblech gelegt.

Beim Grillen oder Braten schützt es den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean veredelt.

Gourmet-Bräter HUB Bräterdeckel HBD

Die Miele Gourmet-Bräter können im Gegensatz zu anderen Brättern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen.

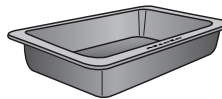
Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

Die Gourmet-Bräter gibt es in unterschiedlichen Tiefen. Breite und Höhe sind gleich.

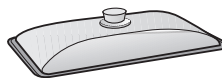
Passende Deckel sind separat erhältlich. Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

Tiefe: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

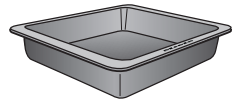


HBD 60-22

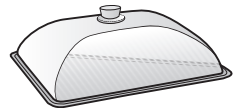


Tiefe: 35 cm

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *



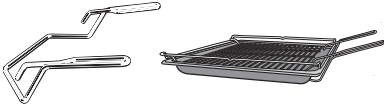
HBD 60-35



* für Induktions-Kochfelder geeignet

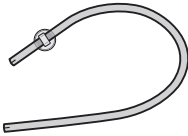
Ausstattung

Entnahmegriff HEG



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

Entkalkungstabletten, Kunststoffschlauch mit Halter



Dieses Zubehör benötigen Sie zum Entkalken des Backofens.

Katalytisch emailliertes Zubehör

- Seitenwände
Sie werden hinter den Aufnahmegittern eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.
- Deckenblech
Es wird oberhalb des Oberhitze-/ Grillheizkörpers eingesetzt und schützt die Garraumdecke vor Verschmutzungen.
- Rückwand
Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

Miele Allzweck-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 die Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen.

Darüber hinaus bietet sie:

- Tageszeitanzeige
- Kurzzeit
- Automatisches Ein- und Ausschalten von Garvorgängen
- Garen mit Feuchteunterstützung
- Wahl individueller Einstellungen

Sicherheitseinrichtungen Backofen

Inbetriebnahmesperre für den Backofen

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel "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 läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.

Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

Durchlüftete Tür

Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut.

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Türaußenscheibe kühl bleibt.

Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

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
- Aufnahmegitter
- FlexiClip-Vollauszüge
- Universalblech
- Backblech
- Rost
- Grill- & Bratblech
- Gourmet-Backblech, gelocht
- Runde Backform
- Runde Backform, gelocht

Katalytisch emaillierte Oberflächen

Die Rückwand des Garraums ist mit katalytischem Email beschichtet, das sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen reinigt.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".





Bedienelemente Kochfeld


(Ausstattung je nach Modell)

Die Modelle H6x6xE verfügen zusätzlich über Kochzonenknebel, mit denen Sie die Kochzonen des kombinierten Kochfeldes bedienen.

Die Kochzonenknebel sind in Position • durch Druck versenkbar. Der Einstellbereich ist aufgedruckt.

Zuordnung der Kochzonenknebel:


Symbol	Kochzone
	links vorn
	links hinten
	rechts hinten
	rechts vorn

Die Bedienung des Kochfeldes wird nicht gesperrt, wenn Sie die Inbetriebnahmesperre  für den Backofen einschalten.

Lesen Sie die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld. Dort finden Sie alle weiteren Informationen zur Bedienung und zum Einbau des Kochfeldes.

Erstinbetriebnahme

Vor der Erstinbetriebnahme

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Drücken Sie Betriebsarten- und Drehwähler < > heraus, falls sie versenkt sind.

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Betriebsartenwähler auf Position • steht.

- Stellen Sie die Tageszeit ein.

Tageszeit erstmalig einstellen

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

Nach dem Anschluss an das Elektronetz erscheint 12:00 im Display und das Dreieck ▲ blinkt unter ⌚:



- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die Tageszeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen, indem Sie bei der Einstellung P 4 den Status 12h wählen (siehe Kapitel "Einstellungen").

Während eines Netzausfalls wird die Tageszeit für ca. 200 Stunden gespeichert. Nach Netzzrückkehr innerhalb dieses Zeitraums wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt. Nach längerem Netzausfall müssen Sie die Tageszeit neu einstellen.

Die Tageszeitanzeige ist werkseitig ausgeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen – P 1").

Das Display erscheint dunkel, wenn Sie den Backofen ausschalten. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab.



Backofen erstmalig aufheizen und Verdampfungssystem durchspülen

Beim ersten Aufheizen des Backofens können unangenehme Gerüche entstehen. Sie beseitigen diese, indem Sie den Backofen mindestens eine Stunde aufheizen. Gleichzeitig ist es sinnvoll, das Verdampfungssystem durchzuspülen.



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.
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge auf den Aufnahmegittern ein und schieben Sie alle Bleche sowie den Rost ein.

- Stellen Sie ein Gefäß mit ca. 100 ml frischem Leitungswasser bereit.
- Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Aus-Taste  ein.
- Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler Klimagaren .

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.


AUTO erscheint und das Dreieck  blinkt unter .



- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Vorschlagstemperatur erscheint und das Dreieck  blinkt unter .



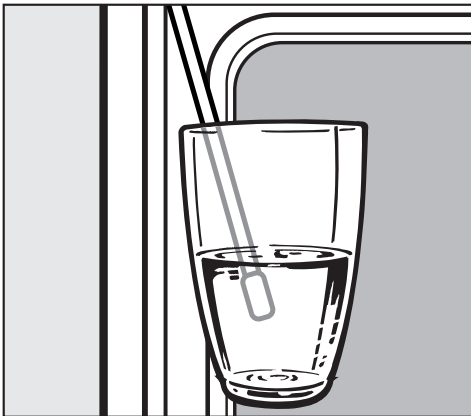
- Stellen Sie mit dem Drehwähler  die maximal mögliche Temperatur (250 °C) ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Erstinbetriebnahme

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint und das Dreieck ▲ blinkt:



- Öffnen Sie die Tür.
- Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende nach vorn.



- Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß mit Leitungswasser.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Einsaugvorgang startet.

Die benötigte Wassermenge wird eingesaugt. Die tatsächlich eingesaugte Menge Leitungswasser kann geringer sein als die geforderte, so dass im Gefäß ein Rest zurückbleibt.

- Entfernen Sie das Gefäß nach dem Einsaugvorgang.
- Schließen Sie die Tür.

Es ist nochmals ein kurzes Pumpgeräusch zu hören. Das im Einfüllrohr verbliebene Wasser wird eingesaugt.

Nach einiger Zeit wird automatisch ein Dampfstoß ausgelöst.


⚠ Verletzungsgefahr!
Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.
Öffnen Sie während des Dampfstoßes nicht die Tür.



Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.

Nach mindestens einer Stunde:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position •.

Nach dem erstmaligen Aufheizen

 **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Aus-Taste  ein.
- Schalten Sie die Garraumbeleuchtung mit der Sensortaste  ein.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es von Hand (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- 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 Garraumbeleuchtung und Backofen aus.

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

Einstellungen

Tageszeit ändern

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Betriebsartenwähler auf Position • steht.

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Wählen Sie '≡.
- Verschieben Sie das Dreieck ▲ mit dem Drehwähler < >, bis es unter ⊕ leuchtet.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Dreieck ▲ blinkt unter ⊕.

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die Tageszeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Während eines Netzausfalls wird die Tageszeit für ca. 200 Stunden gespeichert. Nach Netzzurückkehr innerhalb dieses Zeitraums wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt.

Nach längerem Netzausfall müssen Sie die Tageszeit neu einstellen.

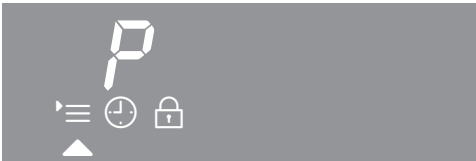
Werkeinstellungen ändern

In der Backofensteuerung sind werkseitig Einstellungen vorgegeben (siehe "Übersicht der Einstellungen").

Sie ändern eine Einstellung, indem Sie den Status ändern.

Sie können die Einstellungen nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Betriebsartenwähler auf Position **•** steht.

- Wählen Sie **☰**.
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck **▲** mit dem Drehwähler **< >**, bis es unter **☰** leuchtet.



- Bestätigen Sie mit **OK**.

Eine Einstellung erscheint:



- Wenn Sie eine andere Einstellung ändern wollen, wählen Sie die entsprechende Ziffer mit dem Drehwähler **< >**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.



Die Einstellung wird aufgerufen und der aktuelle Status erscheint, z. B. **5 0**.

Um den Status zu ändern:

- Stellen Sie mit dem Drehwähler **< >** den gewünschten Status ein.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Der gewählte Status wird gespeichert und die Einstellung erscheint wieder.

- Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.
- Wenn Sie eine Einstellung nicht ändern und zu einer anderen Einstellung wechseln wollen, wählen Sie **↶**.
- Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen, wählen Sie **☰**.

Nach einem Netzausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen


Einstellung	Status
<i>P 1</i> Tageszeitanzeige	<p>5 0 * Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet. Das Display erscheint dunkel, wenn der Backofen ausgeschaltet ist. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab.</p> <p>Wenn Sie den Status 5 0 gewählt haben, müssen Sie den Backofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können. Das gilt auch, wenn Sie eine Kurzzeit ⏏ einstellen oder die Garraumbeleuchtung ☀ einschalten wollen.</p> <p>Darüber hinaus schaltet sich der Backofen automatisch aus, wenn Sie innerhalb eines bestimmten Zeitraums (ca. 30 Minuten) keine Einstellungen vornehmen.</p> <p>5 1 Die Tageszeitanzeige ist eingeschaltet. Die Tageszeit läuft sichtbar ab.</p>
<i>P 2</i> Lautstärke Signaltöne	<p>5 0 Der Signalton ist ausgeschaltet.</p> <p>5 1– Der Signalton ist eingeschaltet.</p> <p>5 2/ Sie können die Lautstärke ändern. Wenn Sie einen Status auswählen, ertönt gleichzeitig der zu dieser Kombination gehörende Signalton.</p> <p>5 7 *</p>
<i>P 3</i> Tastenton	<p>5 0 Der Tastenton ist ausgeschaltet.</p> <p>5 1 * Der Tastenton ist eingeschaltet.</p>
<i>P 4</i> Zeitformat der Tageszeit	<p>24h * Die Tageszeit erscheint im 24-Stunden-Format.</p> <p>12h Die Tageszeit erscheint im 12-Stunden-Format. Wenn Sie nach 13:00 Uhr vom 12-Stunden-Format auf das 24-Stunden-Format umschalten, müssen Sie den Stunden-Ziffernblock der Tageszeit entsprechend anpassen.</p>

* Werkeinstellung

Einstellung	Status
<p>P 5 Temperatur- einheit</p>	<p>°C * Die Temperatur erscheint in Grad Celsius.</p> <p>°F Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit.</p>
<p>P 6 Display-Hel- ligkeit</p>	<p>5 1– 5 7, 5 4 *</p> <p>5 1: minimale Helligkeit 5 7: maximale Helligkeit</p>
<p>P 7 Beleuchtung</p>	<p>5 0 * Die Garraumbeleuchtung ist für 15 Sekunden eingeschaltet und schaltet dann automatisch aus.</p> <p>5 1 Die Garraumbeleuchtung ist dauerhaft eingeschaltet.</p>
<p>P 8 Messeschal- tung</p>	<p>5 0 * Wählen Sie 5 0 und berühren Sie OK ca. 4 Sekunden. Sobald kurz - - - - erscheint, ist die Messeschaltung deaktiviert.</p> <p>5 1 Wählen Sie 5 1 und berühren Sie OK ca. 4 Sekunden. Sobald kurz <i>RES_</i> erscheint, ist die Messeschaltung aktiviert.</p> <p>Der Backofen kann bedient werden, aber die Garraumbeheizung und die Pumpe des Verdampfungssystems funktionieren nicht. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.</p>

* Werkeinstellung

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre  sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.


Werkseitig ist die Inbetriebnahmesperre ausgeschaltet.

Sie ändern die Einstellung für die Inbetriebnahmesperre, indem Sie den Status *S 0* ändern:

- *S 0* = aus
- *S 1* = ein

Sie können den Status der Inbetriebnahmesperre nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Betriebsartenwähler auf Position **•** steht.

Inbetriebnahmesperre einschalten

- Wählen Sie **'≡**.
- Verschieben Sie das Dreieck **▲** mit dem Drehwähler **< >**, bis es unter  leuchtet.

Der aktuell eingestellte Status *S 0* erscheint:



- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie mit dem Drehwähler **< >** den Status *S 1*.




- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie **'≡**.

Die aktuelle Tageszeit erscheint.

- Schalten Sie den Backofen aus.

Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet.

Sobald Sie den Backofen wieder einschalten, erinnert das Symbol  an die eingeschaltete Inbetriebnahmesperre.


Nach einem Netzausfall bleibt die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet.

Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten

- Schalten Sie den Backofen ein.




Die Symbole  und  sowie die aktuelle Uhrzeit erscheinen:



- Berühren Sie **OK** so lange, bis  erlischt.

Sie können den Backofen jetzt bedienen.

Inbetriebnahmesperre ausschalten

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Berühren Sie **OK** so lange, bis  erlischt.
- Wählen Sie ***≡**.
- Verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler **< >**, bis es unter  leuchtet.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Der aktuell eingestellte Status **5 /** erscheint.

- Wählen Sie mit dem Drehwähler **< >** den Status **5 U**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie ***≡**.

Die Inbetriebnahmesperre ist ausgeschaltet.


Das Symbol  erscheint nicht mehr.

Kurzzeit

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 für maximal 99 Minuten und 55 Sekunden eingestellt werden.



Tipp: Nutzen Sie in der Betriebsart Klimagaren  die Kurzzeit als Erinnerung, um die manuellen Dampfstöße zur gewünschten Zeit auszulösen.

Kurzzeit einstellen

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

Wenn die Tageszeitanzeige ausgeschaltet ist (Einstellung "P1 - 5 0"), müssen Sie den Backofen erst einschalten, um eine Kurzzeit einzustellen.

- Wählen Sie .

00:00 erscheint und das Dreieck  blinkt unter .




- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Kurzzeit ein.





- Bestätigen Sie mit OK.

Die Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab:



Das Symbol  weist auf die Kurzzeit hin.

Nach Ablauf der Kurzzeit:

-  blinkt.
 - Die Zeit wird hochgezählt.
 - Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").
- Wählen Sie .

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie .

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die Kurzzeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie .








- Verringern Sie mit dem Drehwähler < > die Kurzzeit auf 00:00.

- Bestätigen Sie mit OK.








Die Kurzzeit wird gelöscht.

Übersicht der Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.




Betriebsart	Vorschlagstemperatur	Temperaturbereich
Heißluft plus  Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.	160 °C	30–250 °C
Klimagaren  Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung. Zuerst erscheint <i>flucto</i> und das Dreieck  blinkt unter  . Erst nach Auswahl der Dampfstoßanzahl erscheint die Vorschlagstemperatur.	160 °C	130–250 °C
Intensivbacken  Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag. Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.	170 °C	50–250 °C
Ober-/Unterhitze  Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.	180 °C	30–280 °C

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperatur- bereich
Unterhitze  Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.	190 °C	100–280 °C
Grill  Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken. Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill  Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.	200 °C	100–260 °C
Bräunungsgaren  Für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie sparen bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten, wenn die Tür während des Garvorgangs geschlossen bleibt.	190 °C	100–250 °C
Auftauen  Zum schonenden Auftauen von Gefriergut.	25 °C	25–50 °C
Schnellaufheizen  Zum schnellen Vorheizen des Garraums. Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.	160 °C	100–250 °C

Tipps zum Energiesparen


Garvorgänge

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Verwenden Sie am besten matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien (emailierter Stahl, hitzebeständiges Glas, beschichteter Aluminiumguss). Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Wenn möglich, stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heißluft plus  verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.
- Bräunungsgaren  ist eine innovative Betriebsart mit optimaler Restwärmenutzung. Sie sparen bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten, wenn die Tür während des Garvorgangs geschlossen bleibt.
- Nutzen Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill . Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

Restwärmenutzung

- Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur reduzieren. Die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus (siehe Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen").
- Wenn Sie die katalytisch beschichteten Teile reinigen möchten, starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang. Die vorhandene Restwärme verringert den Energieverbrauch.

Einstellungen

- Schalten Sie die Tageszeitanzeige aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren (siehe Kapitel "Einstellungen").
- Stellen Sie die Garraumbeleuchtung so ein, dass sie während eines Garvorgangs automatisch nach 15 Sekunden ausschaltet. Sie können sie jederzeit mit der Sensortaste  wieder einschalten.

Energiesparmodus

- Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt. Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel (siehe Kapitel "Einstellungen").

Bedienung Backofen

Einfache Bedienung


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

Die Vorschlagstemperatur erscheint:



Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die Temperatur, falls erforderlich.

Ist-Temperatur und Temperaturkontrolle  erscheinen nach kurzer Zeit:



Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der Solltemperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").

Nach dem Garvorgang:


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

Kühlgebläse

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

Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.



Temperatur ändern

Beispiel: Sie haben Heißluft plus  und 170 °C eingestellt und können den Temperaturanstieg verfolgen.




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

■ Verringern Sie mit dem Drehwähler < > die Temperatur.


Das Dreieck  blinkt unter  und die Temperatur ändert sich in 5 °C-Schritten.




Die geänderte Soll-Temperatur wird gespeichert. Die Ist-Temperatur erscheint.


Wenn Sie im Display zwischen Ist- und Soll-Temperatur wechseln wollen, wählen Sie .

Temperaturkontrolle

Die Temperaturkontrolle  erscheint immer, wenn die Garraumbeheizung eingeschaltet ist.

Während der Aufheizphase leuchtet die Temperaturkontrolle .

Beim ersten Erreichen der Soll-Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2"). Gleichzeitig schaltet die Garraumbeheizung aus und  erlischt.

Die Temperaturregelung sorgt dafür, dass Garraumbeheizung und Temperaturkontrolle  wieder einschalten, wenn die Garraumtemperatur unter den Soll-Wert sinkt.

Bedienung Backofen

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 und Betriebsarten sollten Sie vorheizen:


Heißluft plus


- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

Ober-/Unterhitze



- Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten)
- empfindliche Teige (z. B. Biskuit)
- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

Schnellaufheizen

Mit der Betriebsart Schnellaufheizen  können Sie die Aufheizphase verkürzen.

Verwenden Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen (z. B. Biskuit, Kleingebäck) während der Vorheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

Dieses Gargut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

- Wählen Sie Schnellaufheizen .
- Wählen Sie die Temperatur.
- Wechseln Sie auf die gewünschte Betriebsart, nachdem die Temperaturkontrolle  zum ersten Mal erloschen ist.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten

Garvorgänge können Sie automatisch aus- oder ein- und ausschalten lassen. Dazu stellen Sie nach Wahl von Betriebsart und Temperatur eine Garzeit oder eine Garzeit und ein Garzeitende ein.

Die Garzeit, die Sie für einen Garvorgang einstellen können, beträgt maximal 12 Stunden.

Das automatische Ein- und Ausschalten eines Garvorgangs ist empfehlenswert zum Braten. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Garzeit einstellen




Beispiel: Ein Kuchen benötigt 1 Stunde und 5 Minuten Backzeit.



- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.


- Wählen Sie .



- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler , bis es unter  leuchtet.
- Bestätigen Sie mit OK.

00:00 erscheint und das Dreieck  blinkt unter .



- Stellen Sie mit dem Drehwähler , die Garzeit (01:05) ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Garzeit wird gespeichert und läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Das Symbol  weist auf die Garzeit hin.

Bedienung Backofen

Garzeit und Garzeitende einstellen

Beispiel: Die aktuelle Tageszeit ist 11:15 Uhr; ein Braten mit einer Garzeit von 90 Minuten soll um 13:30 Uhr fertig sein.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Stellen Sie zuerst die Garzeit ein:

- Wählen Sie \equiv .
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck \blacktriangle mit dem Drehwähler $< >$, bis es unter ⌚ leuchtet.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

00:00 erscheint und das Dreieck \blacktriangle blinkt unter ⌚ .

- Stellen Sie mit dem Drehwähler $< >$ die Garzeit (01:30) ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Garzeit ⌚ wird gespeichert und läuft minutenweise ab:



Stellen Sie anschließend das Garzeitende ein:

- Verschieben Sie das Dreieck \blacktriangle mit dem Drehwähler $< >$, bis es unter ⌚ leuchtet.

--:-- erscheint:



- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sobald Sie den Drehwähler $< >$ nach rechts drehen, erscheint 12:45 (aktuelle Uhrzeit + Garzeit = 11:15 + 1:30):



- Stellen Sie mit dem Drehwähler $< >$ das Garzeitende (13:30) ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.


Das Garzeitende ⌚ wird gespeichert:



Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse schalten aus.




Sobald der Startzeitpunkt (13:30 - 1:30 = 12:00) erreicht ist, schalten Garraumbeheizung, -beleuchtung und Kühlgebläse ein.

Nach Ablauf der Garzeit:

- 0:00 erscheint.
-  blinkt.
- Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").
- Garraumbeheizung und -beleuchtung schalten automatisch aus.
- Das Kühlgebläse bleibt eingeschaltet.
- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position •.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

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

Garzeit ändern

- Wählen Sie .
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler < >, bis es unter  leuchtet.


Die verbleibende Garzeit erscheint.

- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die Garzeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderte Garzeit wird gespeichert.

Bedienung Backofen

Garzeit löschen

- Wählen Sie '≡.
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck ▲ mit dem Drehwähler < >, bis es unter  leuchtet.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Dreieck ▲ blinkt unter .

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die Garzeit auf 00:00.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Garzeit und ein eventuell eingestelltes Garzeitende werden gelöscht.

- Wählen Sie '≡.


Die Ist-Temperatur erscheint. Die Garraumbeheizung bleibt eingeschaltet.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

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

Wenn Sie den Betriebsartenwähler auf Position • drehen oder den Backofen ausschalten, werden die Einstellungen für Garzeit und Garzeitende gelöscht.


Garzeitende löschen


- Wählen Sie '≡.
- Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck ▲ mit dem Drehwähler < >, bis es unter  leuchtet.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Dreieck ▲ blinkt unter .

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > das Garzeitende auf - -:- -.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Garzeitende wird gelöscht.

Ihr Backofen ist mit einem Verdampfungssystem zur Feuchteunterstützung von Garvorgängen ausgestattet. Beim Backen, Braten oder Garen in der Betriebsart Klimagaren  garantieren optimierte Dampfzufuhr und Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis.

Nach Auswahl der Betriebsart Klimagaren  legen Sie die Anzahl der Dampfstöße fest.

Zur Auswahl stehen:

- Automatischer Dampfstoß (Αυτο) Sie stellen die Wassermenge für einen Dampfstoß bereit. Der Backofen löst den Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase aus.
 - 1 Dampfstoß (1)
 - 2 Dampfstöße (2)
 - 3 Dampfstöße (3)
- Entsprechend der Anzahl der Dampfstöße stellen Sie die Wassermenge bereit. Sie lösen die Dampfstöße selbst aus.

Anschließend stellen Sie die Temperatur ein und starten den Einsaugvorgang.

Durch das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende wird frisches Leitungswasser in das Verdampfungssystem eingesaugt.

Andere Flüssigkeiten als Wasser führen zu Schäden am Backofen. Verwenden Sie ausschließlich Leitungswasser bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung.

Das Wasser wird während des Garvorgangs in Form von Dampf in den Garraum gegeben. Die Öffnungen für die Dampfzufuhr befinden sich in der hinteren linken Ecke der Garraumdecke.

Ein Dampfstoß dauert ca. 5–8 Minuten. Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße richten sich nach dem Gargut:

- Bei **Hefeteigen** wird besseres Aufgehen durch einen Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs erzielt.
- **Brot und Brötchen** gehen mit einem Dampfstoß zu Beginn besser auf. Die Kruste wird zusätzlich glänzender, wenn nochmals ein Dampfstoß zum Ende des Garvorgangs erfolgt.
- Beim **Braten von fettreicherem Fleisch** bewirkt ein Dampfstoß zu Beginn des Bratvorgangs, dass das Fett besser ausbrät.

Nicht geeignet ist das Garen mit Feuchteunterstützung bei Teigarten, die sehr viel Feuchtigkeit enthalten, wie z. B. Eiweißgebäck. Hier muss beim Backen ein Trocknungsprozess stattfinden.

Tipp: Nutzen Sie die Rezepte als Anhaltspunkt.


Klimagaren

Ablauf eines Garvorgangs in der Betriebsart Klimagaren


Es ist normal, dass sich auf der Türinnenscheibe während eines Dampfstoßes Feuchtigkeit niederschlägt. Dieser Niederschlag verdampft im Laufe des Garvorgangs.

- Bereiten Sie das Gargut vor und geben Sie es in den Garraum.
- Stellen Sie ein Gefäß mit der erforderlichen Wassermenge bereit:

Auto ca. 100 ml
1 ca. 100 ml
2 ca. 200 ml
3 ca. 300 ml


- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

Anzahl der Dampfstöße einstellen

Auto erscheint und das Dreieck ▲ blinkt unter :




Mit dem Drehwähler < > können Sie die weiteren Dampfstoß-Möglichkeiten (*1*, *2*, *3*) aufrufen.

Nach *3* erscheint *E*. In dieser Einstellung starten Sie den Entkalkungsvorgang (siehe Kapitel "Verdampfungssystem entkalken ").

Tipp: Nutzen Sie die Rezepte als Anhaltspunkt.

- Wenn der Backofen einen Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase auslösen soll, wählen Sie *Auto* und bestätigen Sie anschließend mit *OK*.
- Wenn Sie einen oder mehrere Dampfstöße zu bestimmten Zeitpunkten manuell auslösen wollen, wählen Sie *1*, *2* oder *3* und bestätigen Sie anschließend mit *OK*.


Temperatur einstellen

Die Vorschlagstemperatur erscheint und das Dreieck ▲ blinkt unter :



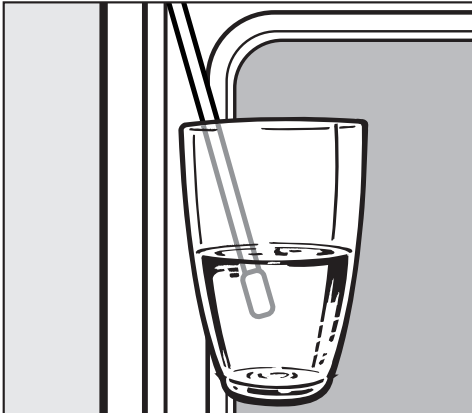
- Falls erforderlich, stellen Sie die Temperatur mit dem Drehwähler < > ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Einsaugvorgang starten

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint. Das Dreieck ▲ blinkt unter :



- Öffnen Sie die Tür.
- Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Bedienblende nach vorn.



- Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß mit Leitungswasser.
- Bestätigen Sie mit OK.


Der Einsaugvorgang startet.

Die tatsächlich eingesaugte Menge Leitungswasser kann geringer sein als die geforderte, so dass im Gefäß ein Rest zurückbleibt.

Sie können den Einsaugvorgang jederzeit mit OK unterbrechen und wieder fortsetzen.

- Entfernen Sie das Gefäß nach dem Einsaugvorgang.
- Schließen Sie die Tür.

Es ist nochmals ein kurzes Pumpgeräusch zu hören. Das im Einfüllrohr verbliebene Wasser wird eingesaugt.

Ist-Temperatur und Temperaturkontrolle ↑ erscheinen.



Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").

Dampfstöße auslösen

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.


Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür. Darüber hinaus führt der Niederschlag von Wasserdampf auf den Sensortasten zu verlängerten Reaktionszeiten der Tasten.

Automatischer Dampfstoß

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst. Im Display erscheint:




Das Wasser wird in den Garraum verdampft.

Nach dem Dampfstoß erlischt  und die Temperatur wird angezeigt.


- Garen Sie das Gargut zu Ende.


Manuell ausgelöste Dampfstöße

Sie können die Dampfstöße auslösen, sobald die Sensortaste  beleuchtet ist.

Warten Sie die Aufheizphase ab, damit sich der Wasserdampf in der erwärmten Garraumluft gleichmäßig verteilt.

Für den Zeitpunkt der Dampfstöße können Sie sich an den Rezepten orientieren.

Tipp: Stellen Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt eine Kurzzeit  ein.

- Wählen Sie , wenn der Dampfstoß ausgelöst werden soll.

Die Tastenbeleuchtung erlischt und im Display erscheint:




- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen.




Nach dem letzten Dampfstoß erlischt  und die Temperatur wird angezeigt.

- Garen Sie das Gargut zu Ende.

Restwasserverdampfung

Bei einem Garvorgang mit Klimagaren , der ohne Unterbrechung abläuft, verbleibt kein Restwasser im System. Das Wasser wird gleichmäßig über die Anzahl der Dampfstöße verdampft.

Wenn ein Garvorgang mit Feuchteunterstützung manuell oder durch einen Stromausfall unterbrochen wird, verbleibt das noch nicht verdampfte Wasser im Verdampfungssystem.

Bei der nächsten Anwahl der Betriebsart Klimagaren  erscheint statt der Vorschlagstemperatur eine Zeitangabe für die Restwasserverdampfung und das Dreieck  blinkt unter .

Die angezeigte Zeit ist abhängig von der Wassermenge, die sich im Verdampfungssystem befindet.

Starten Sie die Restwasserverdampfung möglichst sofort, damit beim nächsten Garvorgang ausschließlich Frischwasser auf das Gargut verdampft wird.

Ablauf der Restwasserverdampfung

Bei der Restwasserverdampfung wird der Backofen aufgeheizt und das verbliebene Wasser in den Garraum verdampft.

Die Restwasserverdampfung kann je nach vorhandener Wassermenge bis zu 30 Minuten dauern.

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.


Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.

Bei der Restwasserverdampfung schlägt sich Feuchtigkeit im Garraum und an der Tür nieder. Entfernen Sie diese Niederschläge unbedingt nach dem Abkühlen des Garraums.

Klimagaren

Restwasserverdampfung sofort durchführen

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

Eine der Wassermenge entsprechende Zeitangabe erscheint und das Dreieck ▲ blinkt unter :



- Bestätigen Sie mit OK.

Die Restwasserverdampfung wird gestartet. Sie können den Ablauf verfolgen.


Die Zeit kann im Verlauf der Restwasserverdampfung je nach tatsächlich vorhandener Wassermenge vom System korrigiert werden.




Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Am Ende der Restwasserverdampfung erscheint *Auto*:





Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart Klimagaren  durchführen.

Restwasserverdampfung abbrechen



 Unter sehr ungünstigen Umständen kann es bei weiterem Einsaugen von Wasser zum Überlaufen des Verdampfungssystems in den Garraum kommen.

Brechen Sie die Restwasserverdampfung möglichst nicht ab.

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .

Eine der Wassermenge entsprechende Zeitangabe erscheint und das Dreieck  blinkt unter :



- Drehen Sie den Drehwähler   nach links.


Die Zeit wird auf 00:00 gestellt:



- Bestätigen Sie mit OK.

Auto erscheint:







Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart Klimagaren  durchführen.

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

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus , Intensivbacken , Klimagaren  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

Backform

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

- Heißluft plus , Intensivbacken , Klimagaren : Backblech, Universalblech, Backformen aus jedem backofentauglichen Material.
- Ober-/Unterhitze : Matte und dunkle Backformen. Vermeiden Sie helle Formen aus blankem Material, da sie eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form ergeben und unter ungünstigen Umständen das Backgut nicht gar wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Kastenformen oder längliche Formen stellen Sie am besten quer auf den Rost, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

Backpapier, Einfetten

Miele Zubehöre wie z. B. das Universalblech sind PerfectClean veredelt (siehe Kapitel "Ausstattung").

Im Allgemeinen müssen PerfectClean veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

Backpapier ist erforderlich bei:

- Laugengebäck
Die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge kann die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen.
- Biskuit, Baiser, Makronen und Ähnlichem
Diese Teige kleben aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht fest.
- Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf dem Rost.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum. Bei vorgeheiztem Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.

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 ⁵₁

Die Ebene, in die Sie Ihr Backgut einschieben, ist abhängig von der Betriebsart und der Anzahl der Bleche.

– Heißluft plus

- 1 Blech: Ebene 2
- 2 Bleche: Ebenen 1+3/2+4
- 3 Bleche: Ebenen 1+3+5

Wenn Sie Universalblech und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwenden, schieben Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche ein.

Backen Sie feuchtes Gebäck und Kuchen maximal in zwei Ebenen gleichzeitig.

– Klimagaren

- 1 Blech: Ebene 2

– Intensivbacken

- 1 Blech: Ebene 1 oder 2


















– Ober-/Unterhitze




- 1 Blech: Ebene 1 oder 2




Backen

Backtabellen


Rührteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Muffins (1 Blech)		140-150	2	35-45
		150-160	2	30-40
Muffins (2 Bleche)		140-150	2+4	35-45²⁾
Small Cakes (1 Blech) *		150	2	25-40
		160¹⁾	3	20-30
Small Cakes (2 Bleche) *		150¹⁾	2+4	25-35
Kleingebäck/Plätzchen (1 Blech)		140-150	2	25-35
		150-160 ¹⁾	3	15-25
Kleingebäck/Plätzchen (2 Bleche)		140-150	2+4	25-35²⁾
Sandkuchen		150-160	2	60-70
		150-160¹⁾	2	60-70
Napfkuchen		150-160	2	50-60
		170-180	2	55-65

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze

















 Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Backzeit

* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.




1) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .


2) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Rührteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Rührkuchen (Blech)		150-160	2	25-35
		150-160 ¹⁾	2	30-40
Marmor-, Nusskuchen (Form)		150-160	2	55-75
		150-160	2	55-75
Obstkuchen mit Baiser/Guss (Blech)		150-160	2	40-50
		170-180	2	45-55
Obstkuchen (Blech)		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-55
Obstkuchen (Form)		150-160	2	55-65
		170-180 ¹⁾	2	35-45
Tortenboden		150-160	2	25-35
		170-180 ¹⁾	2	15-25


















Betriebsart /  Heißluft plus / Ober-/Unterhitze

 Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Backzeit




1) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

Backen


Knetteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Kleingebäck (1 Blech)		140-150	2	20-30
		160-170 ¹⁾	3	15-25
Kleingebäck (2 Bleche)		140-150	1+3	20-30 ²⁾
Spritzgebäck (1 Blech) *		140	2	30-40
		160 ¹⁾	3	20-30
Spritzgebäck (2 Bleche) *		140	1+3	35-45 ²⁾
Tortenboden		150-160	2	35-45
		170-180 ¹⁾	2	20-30
Streuselkuchen		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
Quarktorte		150-160	2	80-95
		170-180	2	80-90
		150-160	2	80-90















 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken

 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit




* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

- 1) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 2) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.


Knetteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Apfelkuchen (Apple pie) (Form Ø 20 cm) *		160	2	90–100
		180	1	85–95
Apfelkuchen, gedeckt		160–170	2	50–70
		170–180 ¹⁾	2	60–70
		160–170	2	50–70
Obstkuchen mit Guss (Form)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	2	55–65
Wähe (Blech)		220–230 ¹⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken
















 Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Backzeit




* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.




1) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

Backen

Hefeteig/Quark-Öl-Teig

















Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Gugelhupf		150-160	2	50-60
		160-170	2	50-60
Stollen		150-160	2	45-65
		160-170	2	45-60
Streuselkuchen		150-160	2	35-45
		170-180	3	35-45
Obstkuchen (Blech)		160-170	2	40-50
		170-180	3	50-60
Teigtaschen mit Obst (1 Blech)		150-160	2	25-30
		160-170	2 ¹⁾	25-30
Teigtaschen mit Obst (2 Bleche)		150-160	1+3	25-30 ²⁾

 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze




 Temperatur / ⁵ Ebene /  Backzeit



- 1) Für Hefeteig. Verwenden Sie bei Quark-Öl-Teig Ebene 3.
- 2) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Hefeteig/Quark-Öl-Teig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Weißbrot		180-190	2	35-45
		190-200	2	30-40
Vollkornbrot		180-190	2	55-65
		200-210 ¹⁾	2	45-55
Pizza (Blech)		170-180	2	30-45
		190-200 ¹⁾	2 ²⁾	30-45
		170-180	2 ²⁾	30-45
Zwiebelkuchen		170-180	2	30-40
		180-190 ¹⁾	2	25-35
		170-180	2	30-40
Hefeteig aufgehen lassen		35	³⁾	15-30
		35	³⁾	15-30













 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Intensivbacken




 Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Backzeit




- 1) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 2) Für Hefeteig. Verwenden Sie bei Quark-Öl-Teig Ebene 3.
- 3) Das Gefäß kann direkt auf den Garraumboden gestellt werden. Je nach Größe des Gefäßes können auch die Aufnahmegitter herausgenommen werden. Wenn Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze  verwenden, legen Sie zusätzlich den Rost auf den Garraumboden.

Backen


Biskuitteig

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Tortenboden (2 Eier)		160–170	2	20–30
		160–170 ¹⁾	2	15–25
Biskuittorte (4–6 Eier)		170–180	2	20–35
		150–160 ¹⁾	2	30–45
Wasserbiskuit *		180	2	20–30
		150–170 ¹⁾	2	20–45
Rolle		170–180 ¹⁾	2	15–20
		180–190 ¹⁾	2	15–20














 Betriebsart /  Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze


 Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Backzeit




* Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350-1.


1) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

Brandteig, Blätterteig, Eiweißgebäck

Kuchen/ Gebäck		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Windbeutel (1 Blech)		160-170	2	30-45
		180-190 ¹⁾	3	25-35
Windbeutel (2 Bleche)		160-170	1+3	30-45 ²⁾
Blätterteig (1 Blech)		170-180	2	20-30
		190-200	3	20-30
Blätterteig (2 Bleche)		170-180	1+3	20-30 ²⁾
Makronen (1 Blech)		120-130	2	25-50
		120-130 ¹⁾	3	25-45
Makronen (2 Bleche)		120-130	1+3	25-50 ²⁾




Betriebsart /  Heißluft plus / Ober-/Unterhitze

 Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Backzeit

- 1) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 2) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Braten

Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus , Klimagaren  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

Geschirr

Sie können jedes backofentaugliche Geschirr verwenden:

Bräter, Bratentopf, temperaturbeständige Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.

Wir empfehlen das Braten im Bräter, da genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt.

Darüber hinaus bleibt der Garraum sauberer als beim Braten auf dem Rost.

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 Alufolie 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.

Hinweise zu den Brattabellen




In den Tabellen sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum. Bei vorgeheiztem Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

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

Wählen Sie bei Heißluft plus  oder Klimagaren  eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze .

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. 10 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im Bräter.

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: 8–10 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










Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.




Braten

Brattabellen





















Rind, Kalb



Gericht		 [°C]		 [min]	 [°C]
Rinderbraten, ca. 1 kg	 / 	170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140 ⁵⁾	
Rinderfilet, ca. 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190 ⁴⁾	2	20–50	
Roastbeef, ca. 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190 ⁴⁾	2	30–60	
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	 / 	190–200	2	70–90 ⁵⁾	70–80
	 ³⁾	190–200	2	70–90 ⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	

 Betriebsart /  Temperatur /  Ebene /  Bratzeit /  Kerntemperatur
 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Klimagaren /  Ober-/Unterhitze


- 1) Verwenden Sie das Universalblech. Braten Sie vorher das Fleisch auf dem Kochfeld an.
- 2) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie einen Dampfstoß zu Beginn des Garvorgangs aus.
- 3) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 4) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .
- 5) Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 6) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 7) Wenn Sie über ein separates Speisethermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.
- 8) Je nach gewünschtem Gargrad: rare/englisch: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done/durch: 60–70 °C

Schwein

Gericht		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ³⁾ [°C]
Schweinebraten/ Rollbraten, ca. 1 kg	 / 	160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–120²⁾	
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg	 / 	170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	180–190	2	120–160²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Kasseler, ca. 1 kg	 / 	150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
	 ¹⁾	150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Hackbraten, ca. 1 kg	 / 	170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80²⁾	

















 Betriebsart /  Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Bratzeit /  Kerntemperatur

 Heißluft plus /  Bratautomatic / ¹⁾ Klimagaren /  Ober-/Unterhitze

- 1) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren ¹⁾ verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 2) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 3) Wenn Sie über ein separates Speisethermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.


Braten

Lamm, Wild






















Gericht		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁵⁾ [°C]
Lammkeule, ca. 1,5 kg	 / 	170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110³⁾	
Lammrücken, ca. 1,5 kg	 / 	220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240²⁾	3	40–60⁴⁾	
Wildbraten, ca. 1 kg	 / 	200–210	2	80–100³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵ Ebene /  Bratzeit /  Kerntemperatur

 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Klimagaren /  Ober-/Unterhitze


- 1) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 2) Heizen Sie den Garraum vor.
- 3) Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 4) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 5) Wenn Sie über ein separates Speisethermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Geflügel, Fisch

Gericht		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ³⁾ [°C]
Geflügel, 0,8–1 kg	 / 	180–190	2	60–70	85–90
		190–200	2	60–70	
Geflügel, ca. 2 kg	 / 	180–190	2	100–120	85–95
		190–200	3	100–120	
Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg	 / 	180–190	2	110–130	85–95
		190–200	3	110–130	
Geflügel, ca. 4 kg	 / 	160–170	2	120–160²⁾	85–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg	 / 	160–170	2	45–55	75–80
	 ¹⁾	160–170	2	45–55	
		180–190	2	45–55	

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Bratzeit /  Kerntemperatur

 Heißluft plus /  Bratautomatic /  Klimagaren /  Ober-/Unterhitze

- 1) Wenn Sie die Betriebsart Klimagaren  verwenden, lösen Sie nach der Aufheizphase die manuellen Dampfstöße verteilt über die Garzeit aus.
- 2) Gießen Sie nach der Hälfte der Garzeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- 3) Wenn Sie über ein separates Speisethermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

Niedertemperaturgaren

Dieses Garverfahren ist ideal für empfindliche Fleischstücke vom Rind, Schwein, Kalb oder Lamm, die auf den Punkt gegart werden sollen.

Das Fleischstück wird zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiß und rundherum gleichmäßig angebraten.

Anschließend wird es in den vorgeheizten Garraum gegeben, wo es bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft zu Ende gegart wird.

Dabei entspannt sich das Fleisch. Der Saft im Inneren beginnt zu zirkulieren und verteilt sich gleichmäßig bis in die äußeren Schichten. Das Garergebnis ist sehr zart und saftig.

Tipps


- Verwenden Sie nur gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Der Knochen muss vorher ausgelöst werden.
- Verwenden Sie zum Anbraten sehr hoch erhitzbares Fett (z. B. Butter, Schmalz, Speiseöl).
- Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht ab.


Die Garzeit beträgt ca. 2–4 Stunden und ist abhängig von Gewicht und Größe des Fleischstückes sowie vom gewünschten Gargrad und der Bräunung.

Ablauf

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

Verwenden Sie zum Vorheizen nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Ebene 2.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze  und eine Temperatur von 130 °C.
- Heizen Sie den Garraum samt Universalblech und Rost ca. 15 Minuten vor.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.

 **Verbrennungsgefahr!**

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



- Legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost.
- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C.
- Garen Sie das Fleisch zu Ende.

Sie können den Garvorgang automatisch ausschalten lassen (siehe Kapitel "Bedienung Backofen – Garzeit einstellen").

Nach dem Garvorgang

- Sie können das Fleisch sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Sie können das Fleisch problemlos im Garraum warmhalten, bis es angerichtet wird. Das Garergebnis wird nicht beeinträchtigt.
- Das Fleisch hat eine optimale Verzehrtemperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt.

Garzeiten/Kerntemperaturen

Fleisch	 [min]	 [°C]
Rinderfilet	80–100	59
Roastbeef		
– rare/englisch	50–70	48
– medium	100–130	57
– well done/durch	160–190	69
Schweinefilet	80–100	63
Kasseler *	140–170	68
Kalbsfilet	80–100	60
Kalbsrücken *	100–130	63
Lammrücken *	50–80	60

 Garzeit

 Kerntemperatur

Wenn Sie über ein separates Speisethermometer verfügen, können Sie sich auch an der angegebenen Kerntemperatur orientieren.

* ohne Knochen

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 flachem Grillgut und zum Überbacken.

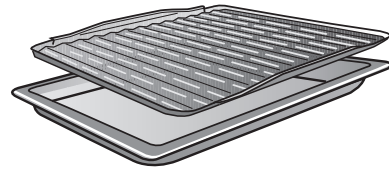
Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill

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

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

Geschirr



Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden). Letzteres schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Verwenden Sie nicht das Backblech.

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 Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

Grillen

- Legen Sie den Rost oder das Grill- & Bratblech (falls vorhanden) auf das Universalblech.
- Legen Sie das Grillgut darauf.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.



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.

Grillen

Hinweise zur Grilltabelle

In der Tabelle sind die Angaben für die empfohlene Betriebsart fett gedruckt.

Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzeren Zeit.

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

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

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

Vorheizen

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

Ebene

Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Grillguts.

- Flaches Grillgut: Ebene 3 oder 4
- Grillgut mit größerem Durchmesser: Ebene 1 oder 2

Grillzeit

- Flache Fleisch-/Fischscheiben benötigen pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit. Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Garprobe

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








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

Grilltabelle

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

Grillgericht	 5 1				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	4/5	300	10–17	260	10–17
Burger *	4	300	12–24	–	–
Schaschlik	4	220	12–17	220	12–17
Geflügelspieße	4	220	12–17	220	12–17
Nackensteaks	4	275	16–24	240	13–22
Leber	3	220	8–12	220	8–12
Frikadellen	4	275	10–20	240	17–22
Bratwurst	3	220	8–15	220	10–17
Fischfilet	4	220	15–25	220	15–22
Forellen	4	220	15–25	220	15–22
Toast *	3	300 ²⁾	5–8	–	–
Hawaii-Toast	3	220	8–12	220	8–12
Tomaten	3	220	6–10	220	8–12
Pfirsiche	2/3	275	5–10	220	5–10
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen, ca. 1,2 kg	1 ¹⁾	220	60–70	190	55–65
Schweinsaxe, ca. 1 kg	2	–	–	180	80–90

 Grill /  Umluftgrill

 5
1 Ebene /  Temperatur /  Grillzeit


* Die Einstellungen gelten in der Betriebsart Grill  auch für Vorgaben nach EN 60350-1.

1) Verwenden Sie Ebene 2 in der Betriebsart Umluftgrill .

2) Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper nicht vor.

Spezialanwendungen

Auftauen

Verwenden Sie zum schonenden Auftauen von Gefriergut die Betriebsart Auftauen .

In dieser Betriebsart schaltet nur das Gebläse ein und wälzt die Garraumluft bei Raumtemperatur um.



Salmonellengefahr!

Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit.



Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.



Tipps

- Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf dem Universalblech oder in einer Schüssel auftauen.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Geflügel das Universalblech 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.

Zeiten zum An- oder Auftauen


Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Gefrierguts:

Gefriergut	 [g]	 [min]
Hähnchen	800	90–120
Fleisch	500	60–90
	1000	90–120
Bratwurst	500	30–50
Fisch	1000	60–90
Erdbeeren	300	30–40
Butterkuchen	500	20–30
Brot	500	30–50

 Gewicht /  Auftauzeit

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:

- Einkochgläser
- Gläser mit Schraubverschlüssen

Obst und Gemüse einkochen

Wir empfehlen die Betriebsart Heißluft plus .

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart 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

- Stellen Sie die niedrigste Temperatur ein, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist. Lassen Sie die Gläser dann 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.

	 [min]
Möhren	50–70
Spargel, Erbsen, Bohnen	90–120

 Einkochzeit

- Stellen Sie nach der Einkochzeit die niedrigste Temperatur ein. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

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.
- Prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Spezialanwendungen




Trocknen/Dörren





Trocknen oder Dörren ist eine traditionelle Konservierungsart für Früchte, einige Gemüsearten und Kräuter.

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

- Bereiten Sie das Trockengut vor.
 - Äpfel eventuell 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 dem Universalblech.


Sie können auch das gelochte Gourmet-Backblech, falls vorhanden, verwenden.

- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus  oder Ober-/Unterhitze .
- Wählen Sie eine Temperatur von 80–100 °C.
- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2.
Bei Heißluft plus  können Sie auch gleichzeitig in den Ebenen 1+3 trocknen.

Trockengut		⌚ [min]
Obst		120–480
Gemüse		180–480
Kräuter		50–60

- Betriebsart / ⌚ Trockenzeit
- Heißluft plus / Ober-/Unterhitze

- 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.

Bräunungsgaren

Die Betriebsart Bräunungsgaren ist geeignet für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Durch die optimale Restwärmenutzung sparen Sie bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten bei vergleichbar guten Garergebnissen.

Diese Betriebsart ist nicht für größere Mengen geeignet, bei denen ein Durchbacken von frischem Teig erfolgen soll (z. B. Biskuitteig, Obstkuchen oder Small Cakes). Dabei wird keine Energieersparnis erzielt.

Sie können eine Temperatur zwischen 100 und 250 °C einstellen.

Für eine optimale Energieersparnis halten Sie die Tür während des Garvorgangs geschlossen.

Anwendungsbeispiele:


Gericht	🔥 [°C]	🕒 [min]
Ausstechplätzchen	150	25–30
Ratatouille	180	40–60
Fischfilet in Folie, ca. 500 g	200	25–30
Tiefkühlpizza, vorgebacken	200	20–25
Schinkenbraten, ca. 1,5 kg	160	130–160
Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg	180	160–180

🔥 Temperatur / 🕒 Garzeit


- Verwenden Sie je nach Höhe des Garguts Ebene 1 oder 2.
- Die angegebenen Zeiten gelten für den nicht vorgeheizten Garraum.
- Garen Sie Bratenstücke zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach drei Viertel der Garzeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.
- Prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Spezialanwendungen

Geschirr wärmen

Verwenden Sie zum Geschirr wärmen die Betriebsart Heißluft plus .

Wärmen Sie nur temperaturbeständiges Geschirr.

- Schieben Sie den Rost in Ebene 2 und stellen Sie das Geschirr darauf. Je nach Größe des Geschirrs können Sie es auch auf den Garraumboden stellen und zusätzlich die Aufnahme-gitter ausbauen.
- Wählen Sie Heißluft plus .
- Stellen Sie eine Temperatur von 50–80 °C ein.



Verbrennungsgefahr!

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

- Nehmen Sie das erwärmte Geschirr aus dem Garraum heraus.

Tiefkühlprodukte/ Fertiggerichte

Tipps

Kuchen, Pizza, Baguettes

- Backen Sie diese Tiefkühlprodukte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Backblech oder Universalblech können sich bei der Zubereitung dieser Tiefkühlprodukte so stark verformen, dass sie in heißem Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum herausgenommen werden können. Jede weitere Verwendung bringt eine weitere Verformung mit sich.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

Pommes frites, Krokette(n) oder Ähnliches

- Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen. Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte 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.

Reinigung und Pflege



Verbrennungsgefahr!

Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.



Verletzungsgefahr!

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Insbesondere die Front des Backofens wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
 - lösemittelhaltige Reinigungsmittel
 - Edelstahl-Reinigungsmittel
 - Geschirrspülmaschinen-Reiniger
 - Glasreiniger
 - Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
 - scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfchwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
 - Schmutzradierer
 - scharfe Metallschaber
 - Stahlwolle
 - punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln
 - Backofenreiniger *
 - Edelstahl-Spiralen *
- * bei hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean veredeltem Email 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.

Das Zubehör ist nicht 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 bequemeren Reinigung können Sie die Tür aus- und auseinanderbauen, die Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen, die katalytisch emaillierte Rückwand ausbauen sowie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.

Normale Verschmutzungen

Informationen zur Reinigung der Rückwand finden Sie im Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand".

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch.
- 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.

Dichtung reinigen

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türinnenseite eine Dichtung.

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

Reinigung und Pflege

Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können auf emaillierten Oberflächen 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.

- Entfernen Sie festgebackene Rückstände mit einem Glasschaber oder einer Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirinett).

Das katalytische Email wird durch Backofenreiniger beschädigt. Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger verwenden.

- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean-veredeltem Email den Miele Backofenreiniger auf die kalten Oberflächen 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 Geschirreinigungschwammes verwenden.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

Das Spezialfett der FlexiClip-Vollauszüge wird bei der Reinigung im Geschirrspüler herausgewaschen, wodurch sich die Auszugseigenschaften verschlechtern. Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge niemals im Geschirrspüler.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen der Oberflächen oder Verklebung der Kugellager durch übergelaufenen Obstsaft gehen Sie folgendermaßen vor:

- Weichen Sie die FlexiClip-Vollauszüge kurz (ca. 10 Minuten) in heißer Spülmittellauge ein.

Bei Bedarf verwenden Sie zusätzlich die harte Seite eines Geschirrschwammes. Die Kugellager können Sie mit einer weichen Bürste reinigen.

Nach der Reinigung können Verfärbungen oder Aufhellungen zurückbleiben, die die Gebrauchseigenschaften aber nicht beeinträchtigen.

Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand

Das katalytische Email reinigt sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen.

Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

Das katalytische Email verliert die selbstständig wirkenden Reinigungseigenschaften durch Einwirkung von Scheuermitteln, kratzenden Bürsten und Schwämmen sowie Backofenreiniger.


Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger verwenden.

Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen


- Bauen Sie die Rückwand aus (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Rückwand ausbauen").
- Reinigen Sie sie von Hand mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste.
- Spülen Sie die Rückwand gründlich ab. Lassen Sie sie trocknen, bevor Sie sie wieder einbauen.

Reinigung und Pflege

Öl- und Fettverschmutzungen entfernen

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör (inklusive Aufnahmegitter) aus dem Garraum heraus.
- Bevor Sie die katalytische Reinigung starten, entfernen Sie von der Türinnenseite und den PerfectClean veredelten Oberflächen grobe Verschmutzungen, damit diese nicht einbrennen.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus  und 250 °C.
- Heizen Sie den leeren Garraum mindestens 1 Stunde auf.
Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

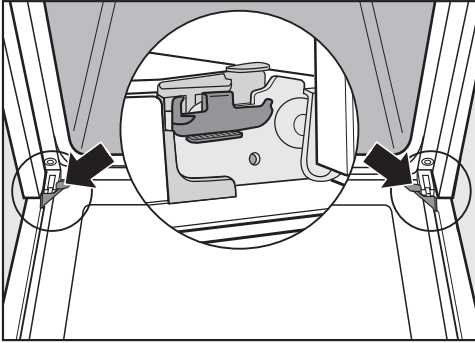
Wenn das katalytische Email stark mit Öl oder Fett verschmutzt ist, kann sich während des Reinigungsprozesses ein Film im Garraum niederschlagen.

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

- Reinigen Sie abschließend die Türinnenseite und den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch.

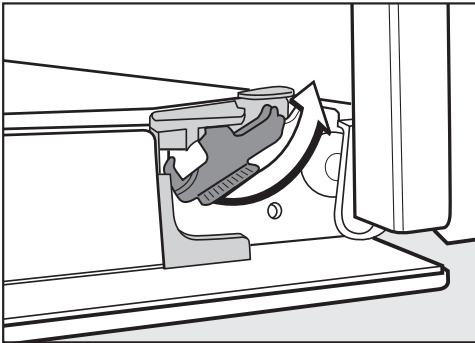
Jedes weitere Aufheizen auf hohe Temperaturen beseitigt noch vorhandene Verschmutzungen allmählich.

Tür ausbauen



Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden. Bevor Sie die Tür von diesen Halterungen abziehen können, müssen Sie erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegeln.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



- Entriegeln Sie die Sperrbügel, indem Sie sie bis zum Anschlag drehen.

Ziehen Sie die Tür niemals waagrecht von den Halterungen, da diese an den Backofen zurückschlagen.

Ziehen Sie die Tür niemals am Türgriff von den Halterungen, da er abbrechen könnte.

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.



- Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen Sie sie nach oben von den Halterungen ab. Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.

Reinigung und Pflege

Tür auseinanderbauen

Die Tür besteht aus einem offenen System von 3 zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben.

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, so dass die Außenscheibe kühl bleibt.

Wenn sich im Raum zwischen den Türscheiben Verschmutzungen niederschlagen, können Sie die Tür auseinanderbauen, um die Innenseiten zu reinigen.

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. Beachten Sie bei der Reinigung der Türscheiben auch die Hinweise, die für die Backofenfront gelten.

Die Oberfläche der Aluminium-Profile wird durch Backofenreiniger beschädigt. Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

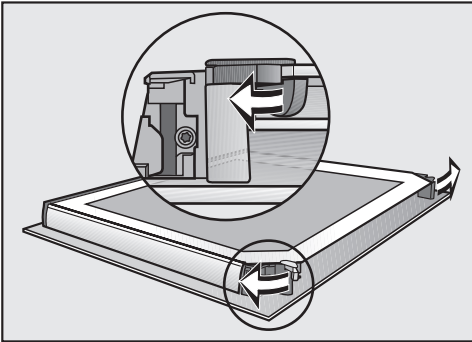
Reinigung und Pflege



Verletzungsgefahr!

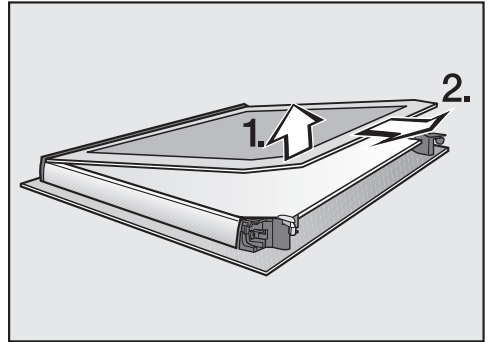
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

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

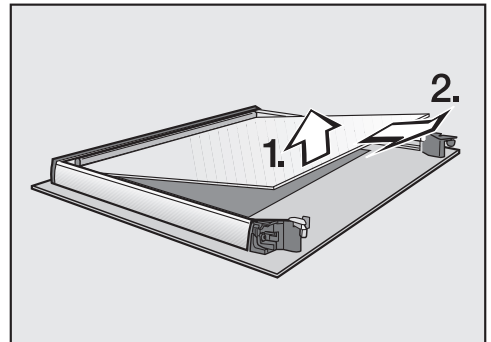


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:



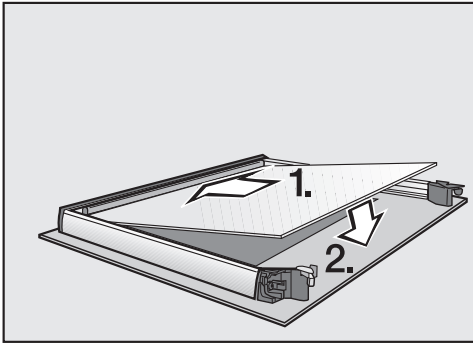
- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.



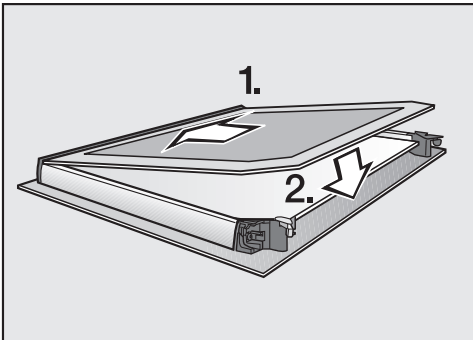
- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

Reinigung und Pflege

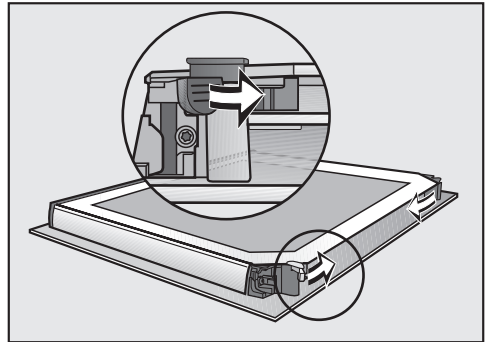
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:



- Setzen Sie die mittlere Türscheibe so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (d. h. nicht spiegelverkehrt).



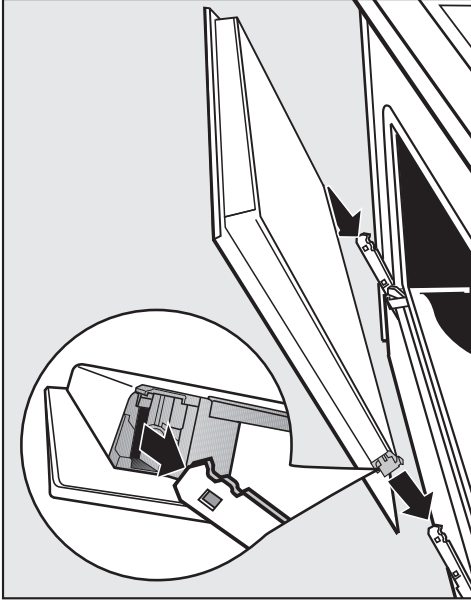
- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie sie zwischen die Arretierungen.



- Schließen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach innen.

Die Tür ist wieder zusammengebaut.

Tür einbauen

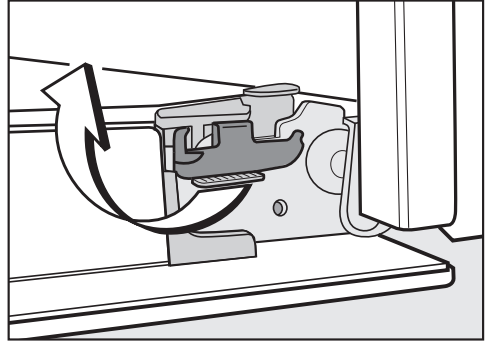


- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Scharniere.
Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.

Wenn die Sperrbügel nicht verriegelt sind, kann sich die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden.

Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder.




- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

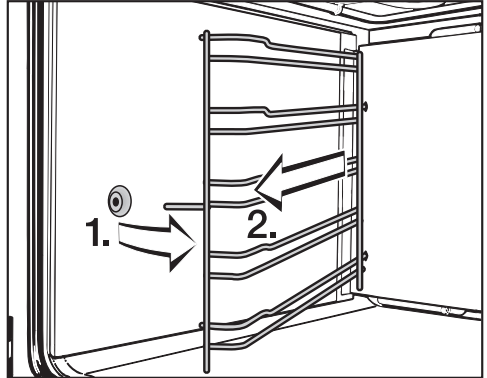
Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

Sie können die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen.

Wenn Sie die FlexiClip-Vollauszüge vorher separat ausbauen wollen, folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Ausstattung – FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen".

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



- Ziehen Sie die Aufnahmegitter vorn aus der Befestigung (1.) und nehmen Sie sie heraus (2.).

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

Rückwand ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Rückwand.

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

⚠ 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.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.
- Lösen Sie die vier Schrauben an den Ecken der Rückwand und nehmen Sie die Rückwand heraus.
- Reinigen Sie die Rückwand (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Rückwand sorgfältig ein.

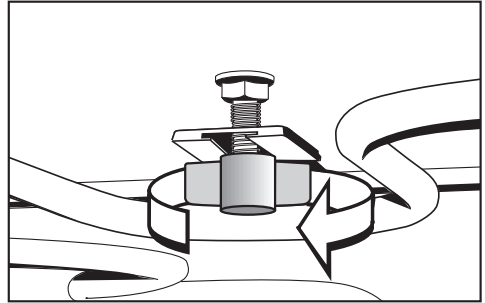
Die Öffnungen müssen so angeordnet sein, wie im Kapitel "Übersicht Backofen" dargestellt.

- Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

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

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper kann beschädigt werden.
Drücken Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper niemals mit Gewalt herunter.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig herunter.

Nun können Sie die Garraumdecke reinigen.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper hoch und schrauben Sie die Flügelmutter wieder fest.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein.

Reinigung und Pflege


Verdampfungssystem entkalken

Zeitpunkt für einen Entkalkungsvor- gang


Das Verdampfungssystem sollte je nach Wasserhärte regelmäßig entkalkt werden.

Sie können einen Entkalkungsvorgang jederzeit durchführen.

Nach einer bestimmten Anzahl von Garvorgängen werden Sie aber automatisch aufgefordert, den Backofen zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.




Im Display erscheint ein Hinweis zum Entkalken, wenn die Betriebsart Klimagaren  gewählt wird:




Sie können jetzt noch zehnmals die Betriebsart Klimagaren  verwenden. Danach müssen Sie den Entkalkungsvorgang durchführen.

Der Hinweis erlischt nach ein paar Sekunden. Sie können ihn auch durch Bestätigung mit OK löschen.

Alle anderen Betriebsarten können Sie weiterhin verwenden.

Die Anzahl der verbleibenden Garvorgänge wird heruntergezählt, bis im Display   und  erscheinen.



Danach ist die Verwendung der Betriebsart Klimagaren  gesperrt. Sie ist erst wieder möglich, wenn Sie den Entkalkungsvorgang durchgeführt haben.

Ablauf eines Entkalkungsvorgangs

Wenn Sie einen Entkalkungsvorgang gestartet haben, müssen Sie ihn komplett durchführen. Er kann nicht abgebrochen werden.

Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 90 Minuten und läuft in mehreren Schritten ab:

- E 0* Entkalkungsmittel einsaugen
- E 1* Einwirkphase
- E 2* Spülvorgang 1
- E 3* Spülvorgang 2
- E 4* Spülvorgang 3
- E 5* Restwasserverdampfung

Entkalkungsvorgang vorbereiten

Sie benötigen ein Gefäß mit ca. 1 l Fassungsvermögen.

Damit Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel nicht unter das Einfüllrohr halten müssen, liegt Ihrem Backofen ein Kunststoffschlauch mit Saugnapf bei.

Um eine optimale Reinigungswirkung zu erzielen, empfehlen wir, die mitgelieferten, speziell für Miele entwickelten Entkalkungstabletten zu verwenden.

Andere Entkalkungsmittel, die außer Zitronensäure auch andere Säuren enthalten und/oder die nicht frei von anderen unerwünschten Inhaltsstoffen sind, wie z. B. Chloriden, könnten zu Schäden führen. Außerdem könnte die geforderte Wirkung bei nicht eingehaltener Konzentration des Entkalkungsmittels nicht gewährleistet werden.

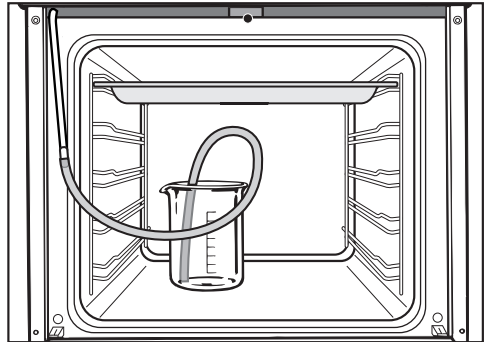
Tipp: Weitere Entkalkungstabletten erhalten Sie über den Miele Webshop, den Miele Werkkundendienst oder Ihren Miele Fachhändler.

- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 600 ml kaltem Leitungswasser und lösen Sie eine Entkalkungstablette vollständig darin auf.

- Stellen Sie das eine Ende des Kunststoffschlauchs bis auf den Gefäßboden und befestigen Sie es mit dem Saugnapf im Gefäß.

Beachten Sie das Mischungsverhältnis des Entkalkungsmittels. Der Backofen wird sonst beschädigt.

- Schieben Sie das Universalblech bis zum Anschlag in die oberste Ebene, um das Entkalkungsmittel nach der Verwendung aufzufangen.





- Stellen Sie das Gefäß mit dem Entkalkungsmittel auf den Garraumboden. Befestigen Sie das andere Ende des Kunststoffschlauchs am Einfüllrohr.



Reinigung und Pflege

Entkalkungsvorgang durchführen

Sobald Sie den Einsaugvorgang **E 0** gestartet haben, können Sie den Entkalkungsvorgang nicht mehr abbrechen.

- Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .
- Wählen Sie **E** mit dem Drehwähler **< >**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Wenn die Betriebsart Klimagaren  bereits gesperrt war, können Sie den Entkalkungsvorgang sofort durch Bestätigung mit **OK** starten.

Die Aufforderung für den **Einsaugvorgang** (**E 0**) erscheint und das Dreieck  blinkt unter .



- Bestätigen Sie mit **OK**.

Der Einsaugvorgang startet. Pumpgeräusche sind zu hören.

Die tatsächlich eingesaugte Menge Entkalkungsmittel kann geringer sein als die geforderte, so dass im Gefäß ein Rest zurückbleibt.



Die **Einwirkphase** (**E I**) startet. Sie können den Zeitverlauf verfolgen.





- Lassen Sie das Gefäß samt Schlauchverbindung zum Einfüllrohr im Garraum stehen und füllen Sie ca. 300 ml Wasser nach, da das System während der Einwirkphase nochmals Flüssigkeit einsaugt.

Etwa alle 5 Minuten saugt das System nochmals etwas Flüssigkeit ein. Pumpgeräusche sind zu hören.

Sie können den Entkalkungsschritt anzeigen lassen:

- Wählen Sie **≡**.
- Verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler **< >**, bis es unter  leuchtet.



- Um wieder die Restzeit anzuzeigen, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler **< >**, bis es unter  leuchtet.

Am Ende der Einwirkphase ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – P 2").

Nach der Einwirkphase muss das Verdampfungssystem gespült werden, um Reste des Entkalkungsmittels zu entfernen.

Dazu wird dreimal ca. 1 l frisches Leitungswasser durch das Verdampfungssystem gepumpt und auf dem Universalblech aufgefangen.

- Nehmen Sie das Universalblech mit dem aufgefangenen Entkalkungsmittel heraus, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Ebene.
- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß.
- Nehmen Sie das Gefäß heraus, spülen Sie es gründlich und füllen Sie es mit ca. 1 l frischem Leitungswasser.
- Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum und befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Einsaugvorgang für den **ersten Spülvorgang** (E 2) startet.

Das Wasser wird durch das Verdampfungssystem geleitet und auf dem Universalblech aufgefangen.

- Nehmen Sie das Universalblech mit dem aufgefangenen Spülwasser heraus, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Ebene.
- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß und füllen Sie das Gefäß mit ca. 1 l frischem Leitungswasser.
- Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum und befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Einsaugvorgang für den **zweiten Spülvorgang** (E 3) startet.

- Wiederholen Sie die letzten vier Arbeitsschritte.

Der Einsaugvorgang für den **dritten Spülvorgang** (E 4) startet.

Lassen Sie das Universalblech mit dem beim dritten Spülvorgang aufgefangenen Spülwasser während der Restwasserverdampfung im Garraum.

- Nehmen Sie Gefäß und Schlauch aus dem Garraum.

Reinigung und Pflege

- Schließen Sie die Tür.

Sie können die **Restwasserverdampfung (E 5)** starten.

Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.

Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.



- Bestätigen Sie mit **OK**.


Die Garraumbeheizung schaltet ein und die Zeitangabe für die Restwasserverdampfung erscheint.



Die Zeitangabe wird je nach tatsächlich vorhandener Restwassermenge automatisch korrigiert.

Der Ablauf der letzten Minute wird sekundenweise angezeigt.

Am Ende der Restwasserverdampfung:

- 0:00 erscheint.
-  blinkt.
- Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen - P 2").



- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **•**.


Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Nehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Flüssigkeit heraus und reinigen Sie abschließend den abgekühlten Backofen von eventuellen Feuchtigkeitsniederschlägen und Resten des Entkalkungsmittels.




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

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen. Fordern Sie den Werkkundendienst (siehe Umschlag) 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
<p>Das Display ist dunkel.</p>	<p>Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sobald Sie den Backofen einschalten, erscheint die Tageszeit. Wenn sie dauerhaft angezeigt werden soll, müssen Sie die Tageszeitanzeige einschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – P 1"). <p>Der Backofen hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst.
<p>Eine Betriebsart ist gewählt und im Display erscheinen weiterhin Tageszeit und .</p>	<p>Die Inbetriebnahmesperre  ist eingeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre ").
<p>Der Garraum wird nicht heiß.</p>	<p>Die Messeschaltung ist aktiviert. <i>FE5_</i> erscheint. Der Backofen kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen – P 8").

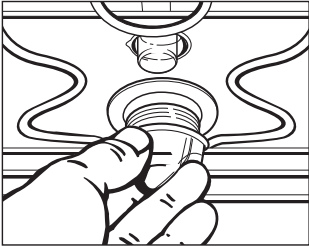

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Eine Betriebsart ist gewählt, aber der Backofen ist nicht in Betrieb.</p>	<p>Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position • und schalten Sie den Backofen aus. Anschließend müssen Sie den Garvorgang erneut starten.
<p><i>12:00</i> erscheint und das Dreieck ▲ blinkt unter .</p>	<p>Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Erstinbetriebnahme").
<p><i>0:00</i> erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt . Eventuell ertönt auch ein Signal.</p>	<p>Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position • und schalten Sie den Backofen aus. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
<p><i>F XX</i> erscheint im Display.</p>	<p>Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rufen Sie den Miele Werkkundendienst.

Problem	Ursache und Behebung
<p>In der Betriebsart Klimagaren  wird kein Wasser eingesaugt.</p>	<p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Backofen kann zwar bedient werden, aber die Pumpe des Verdampfungssystems funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen – P 8"). <p>Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
<p> ID erscheint im Display.</p>	<p>Sie können jetzt noch zehnmal die Betriebsart Klimagaren  verwenden. Die Anzahl der verbleibenden Garvorgänge wird heruntergezählt, bis im Display  und  erscheinen. Danach müssen Sie den Entkalkungsvorgang durchführen (siehe Kapitel "Verdampfungssystem entkalken "). Alle anderen Betriebsarten können Sie weiterhin verwenden.</p>
<p>  und  erscheinen im Display.</p>	<p>Die Verwendung der Betriebsart Klimagaren  ist gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Verdampfungssystem entkalken "). Alle anderen Betriebsarten können Sie weiterhin verwenden.
<p>Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</p>	<p>Nach einem Garvorgang läuft das Kühlgebläse nach, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.</p> <p>Dieser Kühlgebläsenachlauf schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.</p>
<p>Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Auf dem katalytischen Email befinden sich rostfarbene Verschmutzungen.</p>	<p>Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus und entfernen Sie diese Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").
<p>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.</p>	<p>Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur. <p>Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.
<p>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</p>	<p>Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze  sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
<p>Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.</p>	<p>In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. <p>Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben. Sie erhalten das Miele Spezialfett über ihren Miele Fachhändler oder den Miele Werkkundendienst.</p>

Problem	Ursache und Behebung
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 – P 7").
Die obere Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. <div data-bbox="404 379 1044 507" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus.■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Sockel G9).■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts.■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektonetz 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 Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

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

Geben Sie bei Herden auch die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Kochfeldes an (siehe separate Gebrauchs- und Montageanweisung des Kochfeldes).

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.



Verletzungsgefahr!

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

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

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

Der **Anschluss an eine Steckdose** (nach VDE 0701) ist zu empfehlen, da er die Trennung vom Elektronetz im Kundendienstfall erleichtert.

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

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

Anschlussdaten

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

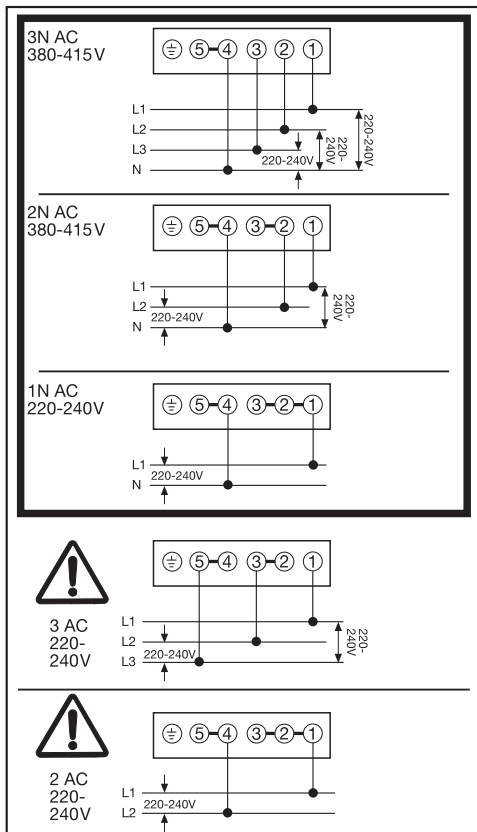
Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

- Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:
 - Modellbezeichnung
 - Fabrikationsnummer
 - Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert)

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

Elektroanschluss

Anschlussschema



Herd

Die Anschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

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

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

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

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

Backofen

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

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

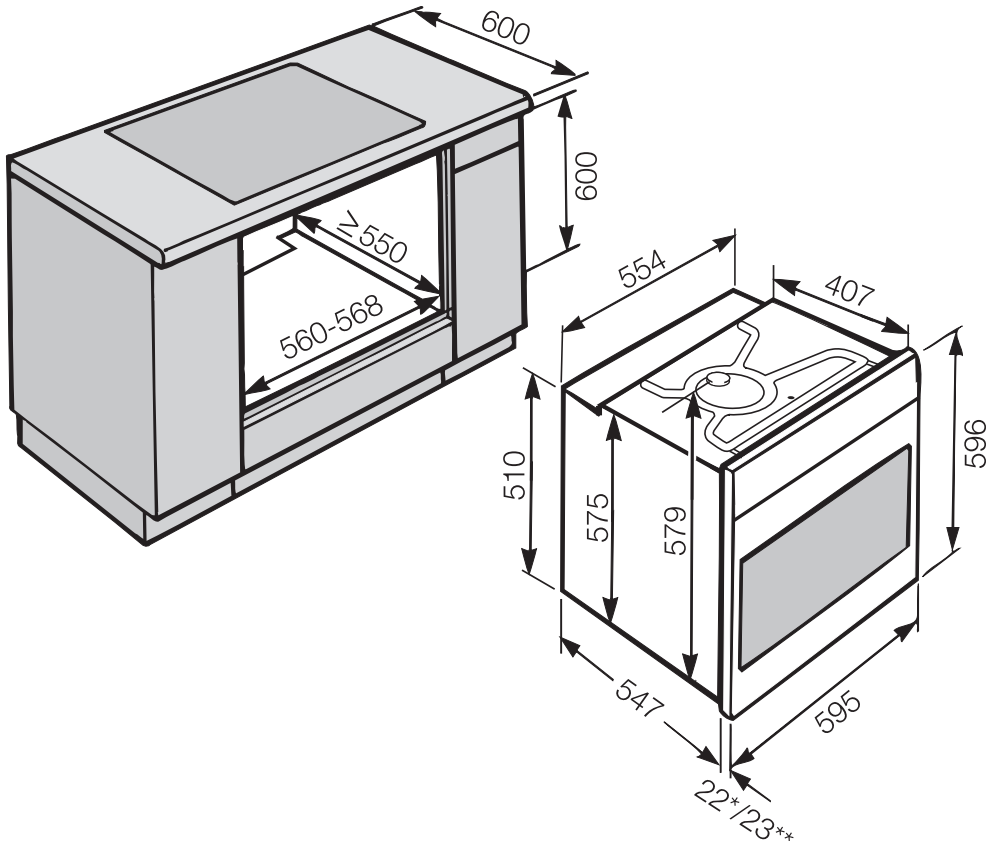
Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Maßangaben erfolgen in mm.

Einbau in einen Unterschrank

Soll der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.

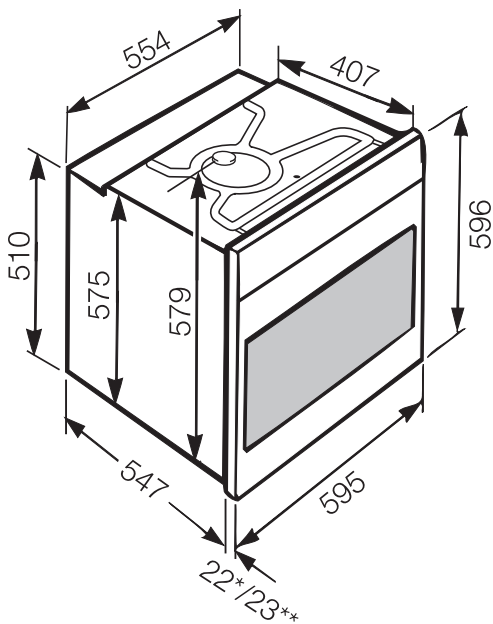
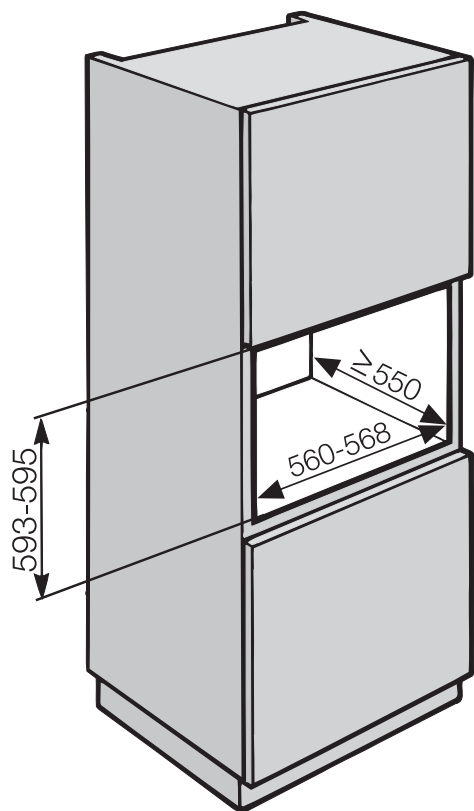


* Backofen mit Glasfront

** Backofen mit Metallfront

Maßskizzen für den Einbau

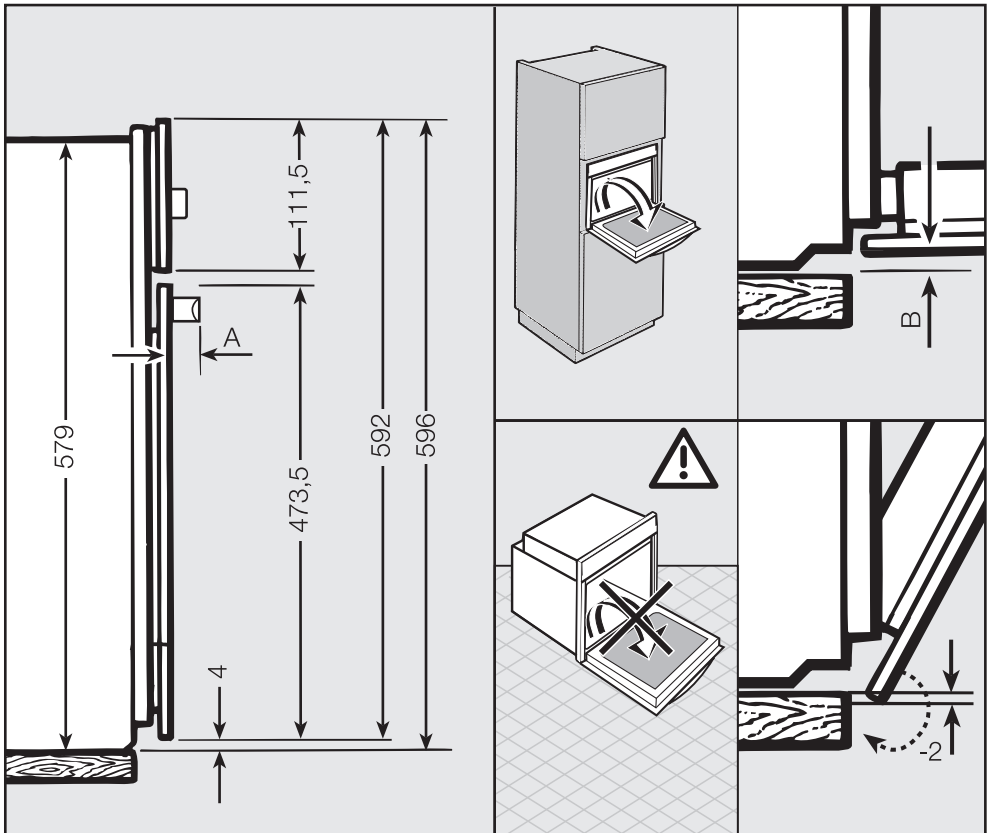
Einbau in einen Hochschrank



- * Backofen mit Glasfront
- ** Backofen mit Metallfront

Detailmaße der Backofenfront

Die Maßangaben erfolgen in mm.



A H61xx: 45 mm

H62xx: 42 mm

B Backofen mit Glasfront: 2,2 mm

Backofen mit Metallfront: 1,2 mm

Einbau Herd

⚠ Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Herd benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).

Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.
- Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Herd.

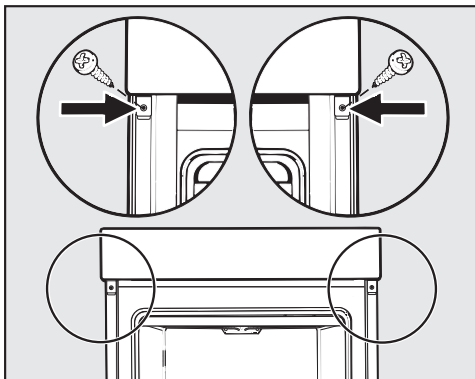
Herd einbauen

- Schließen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.


Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Herd am Türgriff tragen. Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür ausbauen") und das Zubehör herauszunehmen. Der Herd ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

- Schieben Sie den Herd in den Unterschrank und richten Sie ihn aus.
- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie sie nicht ausgebaut haben.



- Befestigen Sie den Herd mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür einbauen").

 Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.

Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).

Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

Backofen einbauen

- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

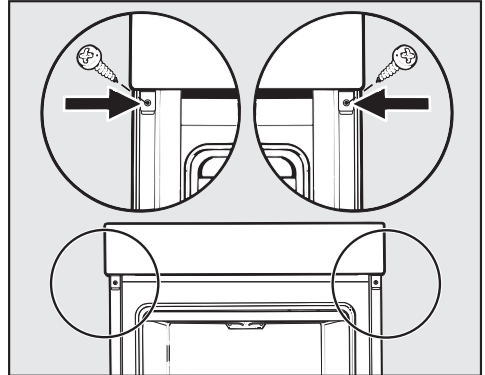
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Backofen am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür ausbauen") und das Zubehör herauszunehmen. Der Backofen ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

- Schieben Sie den Backofen in den Umbauschrank und richten Sie ihn aus.

- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie sie nicht ausgebaut haben.



- Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür einbauen").

Rezepte

Im Rezeptteil finden Sie Rezepte zum Backen, Braten und Klimagaren.

Mengen und Einstellungen sind auf Ihren Backofen abgestimmt.

Aufbackwaren

Zutaten

Brötchen, tiefgekühlt oder ungekühlt (vorgebacken)
Laugenbrezel, tiefgekühlt
Hagelsalz
Brötchen (Teiglinge)
Croissants (selbst gerollte Teiglinge)

Zubereitung Brötchen (vorgebacken)

Die Brötchen auf Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech oder Rost legen.

Zubereitung Laugenbrezel

Die Laugenbrezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

10 Minuten antauen lassen und mit Hagelsalz bestreuen.

Zubereitung Brötchen oder Croissants (Teiglinge)

Teig nach Packungsanweisung zubereiten und die Brötchen oder Croissants auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen.

Bei Verwendung der Back- und Universalbleche kann aufgrund der PerfectClean-Veredelung auf das Einfetten oder Belegen mit Backpapier verzichtet werden. Eine Ausnahme bilden Laugengebäck, Biskuit, Baiser und Makronen. Hier muss immer Backpapier verwendet werden.

Einstellungen Brötchen und Laugenbrezel (vorgebacken)

Vorheizen gemäß Packungsangaben erforderlich

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft

Vorheizen: ja

Ebene: 2

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell

Wassermenge: ca. 100 ml

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

Backzeit:

Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

Vorheizen gemäß Packungsangaben nicht erforderlich

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft

Ebene: 2

Anzahl/Art der Dampfstöße:

1/automatisch

Wassermenge: ca. 100 ml

1. Dampfstoß: automatisch

Backzeit:

Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

Rezepte

Einstellungen Brötchen oder Croissants (Teiglinge)

Vorheizen gemäß Packungsangaben
nicht erforderlich

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: siehe Packungsangaben
für Heißluft/Umluft

Ebene: 2

Anzahl/Art der Dampfstöße:

1/manuell

Wassermenge: ca. 100 ml

1. Dampfstoß:

3 Minuten nach Start des Garvorgangs

Backzeit:

Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

Weißbrot

Zubereitungszeit 80–95 Minuten

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)
250 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1½ TL Salz
1 TL Zucker
15 g Butter, weich

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung


Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter 4–5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten, zu einem ca. 25 cm langen Brotlaib formen und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen. Das Brot an der Oberseite mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

Die Oberseite mit Wasser bestreichen und das Brot goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 180–190 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 35–45 Minuten

Rezepte

Fladenbrot

Zubereitungszeit 75–90 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Wasser, lauwarm
375 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Öl

Zum Bestreichen

1½ EL Öl

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech


Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten und zu einem Fladen (Ø ca. 25 cm) ausrollen, auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

Das Brot mit Öl bestreichen und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: Auto
Temperatur: 200–210 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß: automatisch
Backzeit: 25–30 Minuten

Tipp

Sie können das Fladenbrot auf vielfältige Art und Weise variieren, wenn Sie unter den aufgegangenen Teig 50 g Röstzwiebeln oder 2 TL Rosmarin oder eine Mischung aus 40 g schwarzen, gehackten Oliven und 1 EL gehackten Pinienkernen oder 1 TL gehackte Kräuter der Provence kneten. Nach Belieben können Sie das Fladenbrot auch mit schwarzen Sesamkörnern bestreuen und anschließend backen.

Kräuter-Weißbrot

Zubereitungszeit 110–130 Minuten

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)
300 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
1 TL Salz
1 EL Petersilie, grob gehackt
1 EL Dill, grob gehackt
1 EL Schnittlauch, grob gehackt

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)


Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Kräutern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30–40 Minuten gehen lassen.

Den Teig in die gefettete Kastenform füllen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer mehrmals rautenförmig einschneiden und bei 35 °C Ober-/Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen.

Die Oberseite mit Milch bestreichen und das Brot goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 150–160 °C
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
5 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten

Rezepte

Olivenbrot

Zubereitungszeit 170–200 Minuten

Zutaten

450 g Mehl
½ Würfel Hefe (21 g)
150 ml Weißwein
4 Eier
50 g Olivenöl
100 g roher Schinken, fein gewürfelt
100 g Pecorino, gerieben
1 TL Majoran, gerebelt
½–1 TL Salz
100 g Walnusskerne, gehackt
100 g schwarze Oliven, grob gehackt

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)


Zubereitung

Mehl, Hefe, Wein, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 40–50 Minuten gehen lassen.

Anschließend Schinken, Käse, Majoran und Salz vermischen, mit den gehackten Walnüssen unter den Teig kneten. Zuletzt vorsichtig die grob gehackten Oliven unterkneten.

Den sehr weichen Teig in die gefettete Kastenform geben, zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 40–50 Minuten gehen lassen. Das Brot längs einschneiden und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 160–170 °C
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
5 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 65–75 Minuten

Käse-Sesam-Brötchen

Zubereitungszeit 75–90 Minuten

10 Brötchen

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)

150 ml Milch, lauwarm

500 g Mehl

1 gehäufter TL Salz

1 Prise Zucker

75 g Butter, flüssig

40 g Parmesan, feingerieben

2 Eier

6 EL Sesam

Zum Bestreichen

1 Ei

Zum Bestreuen

120 g Cheddar-, Chester- oder Gouda-
käse, gehobelt

Zubehör

Backblech

Backpapier

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter, Parmesan und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten, 10 Brötchen formen und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 10–15 Minuten gehen lassen.

Die Brötchen mit der Unterseite in Sesam drücken. Die Oberseite mit dem verquirlten Ei bestreichen, gut mit Käse bestreuen oder in Käse drücken und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

Backzeit: 25–35 Minuten

Tipp

Sie können die Brötchen zusätzlich zum Käse mit Sesam bestreuen.

Rezepte

Roggenbrot

Zubereitungszeit 120–135 Minuten

Zutaten

400 g Roggenmehl Type 1150
200 g Weizenmehl Type 405
2½ TL Salz
2 TL Honig
150 g Sauerteig, flüssig
1 Würfel Hefe (42 g)
400 ml Wasser, lauwarm
5 EL Leinsamen
4 EL Sonnenblumenkerne

Zum Bestreichen

Wasser

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)

Zubereitung


Weizenmehl, Roggenmehl und Salz mischen, Honig und Sauerteig zugeben.

Die im Wasser aufgelöste Hefe zugeben und den schweren Teig am besten in einer Küchenmaschine etwa 4 Minuten kneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30–45 Minuten gehen lassen.

Leinsamen und Sonnenblumenkerne unterkneten. Den Teig in die gefettete Kastenform geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen und bei 35 °C Ober-/Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Backofentemperatur nach 15 Minuten reduzieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 180–190 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten

Mischbrot

Zubereitungszeit 115–150 Minuten

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)
1 EL Malzextrakt
400 ml Wasser, lauwarm
200 g Roggenmehl Type 1150
400 g Weizenmehl Type 1050
3 TL Salz
75 g Sauerteig, flüssig

Zum Bestreichen

Wasser

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)

Zubereitung mit Klimagaren


Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 40–45 Minuten gehen lassen.

Den Teig leicht durchkneten und in die gefettete Kastenform geben. Die Oberfläche glätten und mit Wasser bestreichen. Den Teig im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–30 Minuten gehen lassen.

Anschließend das Brot längs einschneiden und backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 190–200 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 45–55 Minuten

Rezepte

Mehrkornbrot

Zubereitungszeit 80–105 Minuten

Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl
250 g Dinkelvollkornmehl
2½ TL Salz
1½ TL Zucker
3 EL Leinsamen
3 EL Hirse
3 EL Sonnenblumenkerne
350 ml Wasser, lauwarm
½ Würfel Hefe (21 g)

Zum Ausstreuen der Form und Bestreuen

2 EL Leinsamen
2 EL Hirse
2 EL Sonnenblumenkerne

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)

Zubereitung

Mehle, Salz, Zucker und die Saaten in einer Schüssel mischen. Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. In 3–4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.


Den Teig bei 35 °C Ober-Unterhitze 30–40 Minuten gehen lassen.

Die gut gefettete Kastenform mit einem Teil der vermischten Körner ausstreuen.

Den aufgegangenen Teig kurz durchkneten, in die Kastenform geben und schräg einschneiden. Erneut bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 180–190 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 45–55 Minuten

Hefebrötchen

Zubereitungszeit 100–120 Minuten
10 Brötchen

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)
270 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1½ TL Salz
1 TL Zucker
1 gehäufte TL Butter, weich

Zum Bestreichen

Wasser

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech


Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und weicher Butter 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 35–45 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten, 10 gleichgroße Kugeln formen, auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen, einschneiden und bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Brötchen mit Wasser bestreichen und im Backofen goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 200–210 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 25–35 Minuten

Tipp

Milchbrötchen erhalten Sie, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch verwenden, Rosinenbrötchen, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch und zusätzlich 2 EL Zucker und 100 g Rosinen unter den Teig kneten.

Rezepte

Körnerbrötchen

Zubereitungszeit 120–130 Minuten
10 Brötchen

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
1 TL Rübenkraut
1 EL Malzextrakt
300 ml Wasser, lauwarm
150 g dunkles Roggenmehl Type 1150
450 g Weizenmehl Type 405
2–3 TL Salz
75 g Sauerteig

Zum Bestreuen

je 3 EL Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe, Rübenkraut und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.


Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30–45 Minuten gehen lassen.

Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne mischen.

Teig leicht durchkneten und 10 Brötchen formen. Die Brötchen mit Wasser bestreichen und mit der Oberseite in das Körnergemisch drücken. Brötchen auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen und noch-

mals bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30–40 Minuten gehen lassen. Dann goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 190–200 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2

1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 25–30 Minuten

Tipp

Fügen Sie dem Mehl 1/2 TL Brotgewürz (Anis, Koriander und gemahlene Kümmel) zu, um eine würzige Variante zu erhalten.

Italienisches Mozzarellabrot

Zubereitungszeit 110–120 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1 TL Salz
3 EL Olivenöl

Zutaten Belag

125 g Mozzarella, gewürfelt
100 g Pecorino, grob geraspelt
2 Knoblauchzehen, geschält und sehr fein geschnitten
2 EL Basilikumblätter, geschnitten

Zum Bestreichen

Olivenöl

Zum Bestreuen

1 TL grobes Salz
Rosmarinnadeln
1 TL bunter Pfeffer, grob geschrotet

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Olivenöl zu einem festen Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30–45 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten und zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Mit Mozzarella, Pecorino, Knoblauch und Basilikum belegen und von der schmalen Seite aus aufrollen. Die Rolle auf das Backblech oder das gelochte

Gourmet-Backblech legen und im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 15 Minuten gehen lassen.

Das Brot mehrmals bis mindestens zur zweiten Schicht tief einschneiden, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Rosmarin und Pfeffer bestreuen. Das Brot goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 180–190 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Backzeit: 35–45 Minuten

Tipp

Als Variation können Sie 100 g getrocknete eingelegte Tomaten kleinschneiden oder 100 g in Scheiben geschnittene Oliven vor dem Aufrollen mit auf den Teig legen.

Rezepte

Sonntagsbrötchen

Zubereitungszeit 100–115 Minuten

8 Brötchen

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)

250 ml Milch, lauwarm

500 g Mehl

40 g Zucker

1 Prise Salz

60 g Butter, weich

100 g Mandeln, gehackt

Zum Bestreichen

Milch

Zum Bestreuen

Hagelzucker

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die gehackten Mandeln unter den Teig kneten. 8 Kugeln formen, auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen und im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 20–30 Minuten gehen lassen.

Brötchen mit Milch bestreichen, die Oberseite in Hagelzucker tauchen und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

Backzeit: 35–40 Minuten

Buttermilchbrot

Zubereitungszeit 115–125 Minuten

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)
300 ml Buttermilch, lauwarm
375 g Weizenmehl Type 405
100 g Roggenmehl Type 1150
1 EL Weizenkleie
1 EL Leinsamen
1 TL Zucker
2 TL Salz
1 TL Butter

Zum Bestreichen

Buttermilch

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)


Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Buttermilch auflösen. Mit Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenkleie, Leinsamen, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30–40 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und in die gefettete Kastenform legen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 20–30 Minuten gehen lassen.

Das Brot einschneiden, mit Buttermilch bestreichen und anschließend goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 170–180 °C
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
5 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 45–55 Minuten

Rezepte

Frühstücks-Schokobrötchen

Zubereitungszeit 100–110 Minuten

8 Brötchen

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)

150 ml Milch, lauwarm

500 g Mehl

1 Prise Salz

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

75 g Butter, weich

2 Eier

100 g Schokotropfen

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Eiern zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Die Schokotropfen kurz unter den Teig kneten. Aus dem Teig 8 Brötchen formen und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

Brötchen mit Milch bestreichen und goldgelb backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Backzeit: 25–35 Minuten

Zwiebel-Fladenbrot

Zubereitungszeit 100–110 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Wasser, lauwarm
375 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Öl

Zutaten Belag

2 kleine rote Zwiebeln
80 g pikanter Käse (z. B. Bergkäse)
Thymian

Zum Beträufeln

2 EL Öl

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 35–45 Minuten gehen lassen.

Den Teig leicht durchkneten und zu einem Fladen (Ø ca. 25 cm) ausrollen, auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Käse reiben.

Fladen mit den Zwiebeln belegen, mit Käse und Thymian bestreuen. Am Rand mit Öl beträufeln und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: Auto

Temperatur: 200–210 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß: automatisch

Backzeit: 25–35 Minuten

Rezepte

Quark-Brötchen

Zubereitungszeit 45–55 Minuten
10 Brötchen

Zutaten

250 g Magerquark
2 Eier
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
500 g Mehl
1½ Päckchen Backpulver
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen

Milch

Zum Bestreuen

Zucker

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech


Zubereitung

Quark, Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander verrühren. Nach und nach das mit Backpulver und gehackten Walnüssen vermischte Mehl unterkneten.

Den Teig anschließend so lange mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Sollte der Teig klebrig sein, noch etwas Mehl einarbeiten.

Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen. Mit Milch bestreichen, in Zucker tauchen und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen geben.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 150–160 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 25–35 Minuten

Tipp

Vanillezucker selbst gemacht.
Eine Vanilleschote der Länge nach teilen, beide Hälften in 4–5 Stücke schneiden und zusammen mit 500 g Zucker in einem verschließbaren Glas 3 Tage aufbewahren. Um ein intensiveres Aroma zu erhalten, schabt man das Mark aus der Vanilleschote und gibt es zu dem Zucker.

Rosinenstuten

Zubereitungszeit 110–140 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
240 ml Buttermilch, lauwarm
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Butter, flüssig
125 g Magerquark
250 g Rosinen

Zum Bestreichen

Wasser

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)


Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Buttermilch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Quark zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Die Rosinen unterkneten, den Teig in die gefettete Kastenform geben. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten gehen lassen.

Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und anschließend den Stuten goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 150–160 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
5 Minuten nach Start des Garvorgangs
Backzeit: 55–65 Minuten

Rezepte

Malz-Kürbisbrötchen

Zubereitungszeit 120–130 Minuten
8 Brötchen

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
1 EL Malzextrakt
300 ml Wasser, lauwarm
500 g Weizenvollkornmehl
3 TL Salz
50 g Kürbiskerne, gehackt

Zubehör


Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und gehackten Kürbiskernen zu einem Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 35–45 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten und 8 Brötchen formen, mit etwas Wasser bestreichen, über Kreuz einschneiden und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 30–40 Minuten gehen lassen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 190–200 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 25–30 Minuten

Tipp

Malzextrakt ist ein Enzymbackhilfsmittel, das den Aufgehvorgang der Hefe unterstützt und beschleunigt. Außerdem gibt das leicht süßliche Malz Brot und Brötchen einen leckeren Geschmack und sorgt für die dunklere Farbe. Malzextrakt ist in Reformhäusern oder Bioläden erhältlich.

Hefe-Weckmänner

Zubereitungszeit 95–105 Minuten

4 Stück

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)

200 ml Milch, lauwarm

375 g Mehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Butter, weich

Zum Bestreichen

1 Ei

Zum Verzieren

Rosinen

Mandeln

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ca. 1 cm dick ausrollen und "Weckmänner" ausschneiden. Die "Weckmänner" auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen und im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

Die "Weckmänner" mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Rosinen und Mandeln verzieren und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 160–170 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

Backzeit: 20–30 Minuten

Rezepte

Hefe-Brezeln

Zubereitungszeit 85–95 Minuten

8 Stück

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)
100 ml Milch, lauwarm
300 g Mehl
1 TL Zucker
1 TL Salz
30 g Butter
1 Ei

Zum Bestreichen

1 Eigelb verrührt mit 1 EL Milch

Zum Bestreuen

Mohn oder geriebener Käse

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech


Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten und 8 lange Stränge (Ø ca. 0,5 cm) rollen. Daraus Brezeln formen und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 10 Minuten gehen lassen.

Brezeln mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen und mit Mohn oder Käse bestreuen. Die Brezeln goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 160–170 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 20–30 Minuten

Speck- oder Kräuterbaguettes

Zubereitungszeit 105–130 Minuten

2 Brote

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml Wasser, lauwarm
250 g Weizenmehl Type 405
250 g Weizenvollkornmehl
1 TL Zucker
2 TL Salz
½ TL Pfeffer
3 EL Öl
150 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
oder je 3 EL Petersilie, Dill und Schnittlauch, gehackt

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 40–50 Minuten gehen lassen.

Den Schinkenspeck oder die Kräuter unterkneten. Aus der Teigmenge zwei ca. 35 cm lange Baguettes formen und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen. Die Baguettes schräg einschneiden und zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen.

Die Baguettes mit Milch bestreichen und anschließend im Backofen goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 190–200 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

Backzeit: 20–30 Minuten

Rezepte

Schinken-Käse-Brötchen

Zubereitungszeit 110–120 Minuten

8 Brötchen

Zutaten

½ Würfel Hefe (21 g)

250 ml Wasser, lauwarm

500 g Mehl

30 g Butter

½ TL Salz

100 g Kochschinken, klein gewürfelt

100 g würziger Käse, gerieben

Zum Bestreichen

Wasser

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Die Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Kochschinken und die Hälfte des Käses unter den Teig kneten.

Aus dem Teig 8 Kugeln formen und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen, im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

Brötchen mit Wasser bestreichen, die Oberseite in den restlichen Käse tauchen und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 180–190 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

Backzeit: 25–35 Minuten

Tipp

Würzige Käsesorten sind z. B. Bergkäse, Emmentaler, Greyerzer und mittelalter Gouda.

Aprikosenstuten

Zubereitungszeit 110–120 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronenschale, abgerieben
100 g Butter, weich
1 Ei
100 g Aprikosen, getrocknet
50 g Pistazien, gehackt

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)


Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebener Zitronenschale, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten und im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Aprikosen würfeln, mit den gehackten Pistazien unter den Teig kneten, zu einem länglichen Laib formen und in die gefettete Kastenform legen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 15 Minuten gehen lassen.

Danach den Aprikosenstuten mit Milch bestreichen und backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstoße: 2
Temperatur: 150–160 °C
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
5 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten

Rezepte

Butterkuchen

Zubereitungszeit 90–110 Minuten

20 Portionen

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Butter
1 Ei

Zutaten Belag

100 g Butter
100 g Mandelblättchen
120 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker

Zubehör

Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten und auf dem Universalblech ausrollen. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 20 Minuten gehen lassen.

Butter mit Vanillinzucker und der Hälfte vom Zucker verrühren. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und mit zwei Teelöffeln kleine Butter-Zucker-Stücke in die Vertiefungen setzen. Den übrigen Zucker und die Mandelblätter darüber streuen.

Erneut 10 Minuten gehen lassen, dann goldgelb backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 170–180 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

Backzeit: 20–25 Minuten

Pinienkern-Bienenstich

Zubereitungszeit 130–140 Minuten

20 Portionen

Zutaten

30 g Hefe

200 ml Milch, lauwarm

500 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Butter, weich

1 Ei

Zutaten Belag

150 g Butter

200 g Zucker

2 EL Honig

3 EL Sahne

100 g Pinienkerne, gehackt

100 g Mandelblättchen

Zutaten Füllung

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

3 EL Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter, weich

Zubehör

Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten, auf dem Universalblech ausrollen und im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Butter, Zucker, Honig und Sahne aufkochen, gehackte Pinienkerne und Mandelblättchen untermischen. Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken und die etwas abgekühlte Masse auf den aufgegangenen Teig streichen. Kuchen nochmals 10 Minuten gehen lassen und goldgelb backen.

Aus Vanillepuddingpulver, Milch, Zucker und Salz einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Butter cremig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren.

Den abgekühlten Kuchen quer durchschneiden. Den unteren Teil des Bienenstichs mit der Creme bestreichen, den oberen Teil auflegen und kurze Zeit kaltstellen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: Auto

Temperatur: 160–170 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß: automatisch

Backzeit: 25–30 Minuten

Rezepte

Hefezopf mit Walnüssen

Zubereitungszeit 100–110 Minuten
10 Portionen

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g Butter, weich
1 Ei
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung


Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 30–40 Minuten gehen lassen.

Die gehackten Walnüsse unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen.

Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Hefezopf mit Milch bestreichen und backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 150–160 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
15 Minuten nach Start des Garvorgangs
Backzeit: 30–40 Minuten

Zimt-Macadamiakranz

Zubereitungszeit 115–125 Minuten
10 Portionen

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
100 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
Schale von 1 Zitrone, abgerieben
100 g Butter, weich
1 Ei
2 Eiweiß

Zutaten Belag

1 TL gemahlener Zimt
2 EL Zucker
100 g ungesalzene Macadamianüsse,
gehackt
2 Eigelb

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz Zitronenschale, Butter, Ei und Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Teig leicht durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zu 50–60 cm langen Strängen rollen, diese miteinander verdrehen und zu einem Kranz formen. Kranz auf das Backblech oder das gelochte Gourmet-Backblech legen und im

Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 20 Minuten gehen lassen.

Zimt, Zucker, gehackte Nüsse und Eigelbe vermischen. Den Kranz mit Milch bestreichen, die Nussmischung darauf verteilen und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen. Goldgelb backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Backzeit: 30–35 Minuten

Tipp

Die ursprünglich aus Australien stammende Macadamianuss zählt zu den teuersten Nüssen der Welt. Die Königin der Nüsse ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Ihrem hohen Fettgehalt verdankt sie ihren runden cremigen butterartigen Geschmack.

Rezepte

Doraden mit Kräutersoße

Zubereitungszeit 45–55 Minuten

4 Portionen

Zutaten

4 küchenfertige Doraden (à ca. 400 g)

40 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zutaten Soße

30 g Butter

20 g Mehl

4 EL Weißwein

375 ml Brühe

100 ml Sahne

1½ EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Zucker

2 Zitronen

Zubehör

Universalblech

Kochtopf

Zubereitung

Fische salzen, pfeffern und mit Öl bestreichen und in das Universalblech legen.

Fisch in den vorgeheizten Backofen geben.

Butter im Kochtopf erhitzen, Mehl zugeben. Nach und nach Brühe und Wein zugießen und aufkochen lassen. Mit Sahne und Kräutern verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Doraden auf einer vorgeheizten Platte oder Tellern mit einer halben Zitrone servieren. Die Soße separat servieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 190–200 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

15 Minuten nach Start des Garvorgangs

Garzeit: 25–35 Minuten

Wirsing-Lachs-Gratin

Zubereitungszeit 75–85 Minuten

4 Portionen

Zutaten

600 g Lachsfilet
1 kleiner Wirsing (ca. 600 g)
20 g Butter, weich
500 g Kartoffeln
Pfeffer
Salz
300 g Kräuter-Crème fraîche
2–3 TL Meerrettich
80 g Bergkäse, gerieben
80 g Weißbrot

Zubehör

Pfanne
Kochtopf
Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Zubereitung


Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen, Wirsing dazugeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 15 Minuten leicht bräunen.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten vorgaren.

Lachs waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen. Kräuter-Crème fraîche, Meerrettich und Käse mischen.

Den Wirsing und die Kartoffeln vermengen, in die Auflaufform geben und die Lachsstreifen darauf verteilen. Das Weißbrot würfeln und unter die Crème fraîche heben. Diese Brot-Käse-Mischung über dem Auflauf verteilen und garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3
Temperatur: 160–170 °C
Wassermenge: ca. 300 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
5 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
3. Dampfstoß:
nach weiteren 10 Minuten
Garzeit: 35–45 Minuten

Rezepte

Gefüllte Lachsforelle

Zubereitungszeit 50–60 Minuten

4 Portionen

Zutaten

1 Lachsforelle (à 900 g)

Saft von 1 Zitrone

Salz

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

30 g kleine Kapern

1 Eigelb

2 EL Olivenöl

1 Scheibe Toastbrot

Chilipulver

Pfeffer, frisch gemahlen

Zubehör

Universalblech

Zubereitung

Lachsforelle waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Toastbrot ebenfalls fein würfeln. Kapern, Eigelb, Schalotte, Knoblauch, Öl und Brot vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Die Lachsforelle mit dieser Masse füllen und die Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

Lachsforelle auf das Universalblech legen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 190–200 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 35–40 Minuten

Tipp

Es kann auch eine ungefüllte oder mit Kräutern gefüllte Lachsforelle im Automatikprogramm zubereitet werden. Damit der Fisch aber saftig wird und besser bräunt, mit Öl oder Butter bestreichen.

Fischfilet Wiener Art

Zubereitungszeit 60–70 Minuten

4 Portionen

Zutaten

600 g Seelachsfilet

Saft von 1 Zitrone

125 g Crème fraîche

50 g eingelegte Gurken

10 g Kapern

30 g durchwachsener Speck

1 EL Senf

1 TL Parmesan, gerieben

Zubehör

Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)

Zubereitung

Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Ein Filet in die gefettete Auflaufform legen und mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen.

Die Gurken und Kapern mit Wasser abspülen. Gurken und Speck klein würfeln und mit gehackten Kapern vermengen.

Ein Drittel des Gurken-Gemisches auf dem Fischfilet verteilen. Ein zweites Fischfilet darauflegen. Dieses mit Senf bestreichen und ein weiteres Drittel des Gurken-Gemisches darauf verteilen.

Das letzte Fischfilet darauflegen. Mit der restlichen Crème fraîche bestreichen und das restliche Gurken-Gemisch darauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen und garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 160–170 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten

Rezepte

Nudel-Lachs-Spinat-Auflauf

Zubereitungszeit 60–70 Minuten

4 Portionen

Zutaten

450 g Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt)

1 Knoblauchzehe

Salz

Muskat

500 g grüne Bandnudeln

400 Lachsfilet

10–20 ml Zitronensaft

Pfeffer, frisch gemahlen

200 ml Sahne

250 g Schmand

2 EL Kräutermischung

20 g Mandelblättchen

Zubehör

Kochtopf

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Zubereitung

Den frischen Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen oder den tiefgekühlten Spinat auftauen und abtropfen lassen. Die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken.

Den Spinat grob mit einem Messer schneiden. Mit Knoblauch, Salz und etwas Muskat würzen.

Nudeln „al dente“ (bissfest) garen.

Lachs waschen, trockentupfen, in große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Sahne mit Schmand und Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln in die gefettete Auflaufform

schichten, den Spinat und die Lachswürfel darauf verteilen. Mit der Soße übergießen, mit Mandelblättchen bestreuen und offen garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 160–170 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 35–40 Minuten

Lachsfilet mit Muscadet-Soße

Zubereitungszeit 65–75 Minuten

4 Portionen

Zutaten

6 Lachsfilets (à 120–150 g)

3 EL Öl

Salz

Pfeffer

Zutaten Soße

100 ml Muscadet

160 g Butter

Salz

Pfeffer

Zucker

2 Zitronen

Zubehör

Gourmet-Bräter

Kochtopf

Zubereitung

Lachsfiletstücke salzen, pfeffern, mit Öl bestreichen und in den mit Öl eingepinselten Gourmet-Bräter legen.

Fisch in den vorgeheizten Backofen geben.

Muscadet im Topf reduzieren lassen, Butter in kleinen Stücken dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Lachsfilets auf einer vorgeheizten Platte oder Tellern mit einer halben Zitrone servieren. Die Soße separat servieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 190–200 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

9 Minuten nach Start des Garvorgangs

Garzeit: 25–30 Minuten

Tipp

Ersatzweise für den Muscadet kann auch ein anderer fruchtig, trockener Weißwein verwendet werden.

Rezepte

Seelachsfilet delicioso

Zubereitungszeit 60–70 Minuten

4 Portionen

Zutaten

600 g Seelachsfilet (4–6 Stücke)

3 Zwiebeln

40 g Butter

500 g Tomaten

Saft von ½ Zitrone

Salz

Pfeffer

100 ml Milch

10 g Paniermehl

2 EL Petersilie, gehackt

Zubehör

Kochtopf

Auflaufform (Ø 26 cm)

Zubereitung

Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in der Hälfte der Butter andünsten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln in die gefettete Auflaufform legen. Die Tomaten darauf schichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Filet darauflegen. Die restliche Butter zerlassen und zusammen mit der Milch über das Filet geben. Mit Paniermehl bestreuen und garen. Nach dem Garen mit gehackter Petersilie bestreuen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 160–170 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

Sofort nach Start des Garvorgangs

Garzeit: 35–45 Minuten

Forellen mit Champignonfüllung

Zubereitungszeit 40–50 Minuten

4 Portionen

Zutaten

4 Forellen (à 250 g, küchenfertig)

2 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g frische Champignons

25 g Petersilie

50 g Butter

Zubehör

Gourmet-Bräter, groß/Universalblech

Zubereitung

Die Forellen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen und pfeffern.

Zwiebel, Knoblauch, Pilze und Petersilie fein hacken, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Forellen mit der Mischung füllen. Nebeneinander in den Gourmet-Bräter oder auf das Universalblech legen. Mit Butterflöckchen belegen und garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 190–200 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

Garzeit: 20–30 Minuten

Rezepte

Zander im Kräuterbett

Zubereitungszeit 50–60 Minuten

4 Portionen

Zutaten

800 g Zanderfilet

Saft von 1 Zitrone

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Dill

1 Bund Zitronenmelisse

Salz

50 g Butter

Zubehör

Auflaufform, flach

Zubereitung

Die Filets waschen, trockentupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen, fein hacken und vermischt in die gefettete Auflaufform geben.

Die Zanderfilets salzen und dachziegelartig auf das Kräuterbett legen. Den restlichen Zitronensaft darüber träufeln, mit Butterflöckchen belegen und garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 160–170 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 35–45 Minuten

Hähnchenbrust fruchtig-scharf

Zubereitungszeit 65–75 Minuten

6 Portionen

Zutaten

800 g Hähnchenbrustfilet
400 g Pflaumen, entsteint
40 g frischer Ingwer
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
40 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Orangensaft
100 ml Geflügelbrühe
1 TL Honig
50 ml Sahne

Zubehör

Gourmet-Bräter

Zubereitung

Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden.

Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl im Gourmet-Bräter scharf anbraten. Butter zu der Hähnchenbrust in den Bräter geben und Frühlingszwiebeln und Ingwer kurz anschwitzen.

Mit Weißwein, Orangensaft und Geflügelbrühe ablöschen. Pflaumen und Honig dazugeben, die Hähnchenbrust mit Sahne beträufeln und im Backofen garen. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: Auto

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß: automatisch

Garzeit: 40–50 Minuten

Rezepte

Hähnchenfilet mit Kräutern

Zubereitungszeit 55–65 Minuten
für 4 Portionen

Zutaten

800 g Hähnchenbrustfilet
500 g Kräuter-Crème fraîche
½ TL Sambal Oelek
2 TL Soja-Soße
1 EL 8-Kräutermischung oder Petersilie
100 ml Geflügelbrühe

Zubehör

Gourmet-Bräter/Auflaufform, flach


Zubereitung

Die Hälfte der Crème fraîche mit Sambal Oelek, Soja-Soße und Kräutern verrühren. Die Filets darin wenden. Nebeneinander in den Gourmet-Bräter/die Auflaufform ohne Deckel legen.

Die nach dem Wenden übrige Masse mit Brühe verrühren und über die Filets geben. Hähnchenfilets in den vorgeheizten Backofen geben und garen.

Nach Ende des Garvorgangs die Filets entnehmen. Restliche Crème fraîche in den Bratenfond einrühren und getrennt zu den halbierten Filets servieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstoße: 2
Temperatur: 160–170 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
10 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 15 Minuten
Garzeit: 40–45 Minuten

Tipp

Um die Oberfläche zu bräunen, können Sie gegen Ende der Garzeit die Betriebsart Grill, 240 °C für 5–10 Minuten wählen.

Marinierte Hähnchenkeule

Zubereitungszeit 60–70 Minuten + 2 Stunden Marinieren
für 4–6 Portionen

Zutaten

6 Hähnchenkeulen (à 300–400 g)
abgeriebene Schale von 3 Zitronen
6 EL Zitronensaft
3 EL brauner Zucker
2 TL Salz
½ TL Pfeffer
4 EL Öl
100 ml Wasser

Tipp

Es können auch individuell gewürzte Hähnchenkeulen (nicht mariniert) mit der oben angegebenen Einstellung zubereitet werden. Dazu aber zusätzlich noch 100 ml Flüssigkeit zu Beginn in das Universalblech geben.

Zubehör

Universalblech

Zubereitung

Zitronenschale mit Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Die Hähnchenkeulen rundum mit dieser Marinade bestreichen, nebeneinander auf das Universalblech legen und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Die Keulen erneut mit der Marinade bestreichen und 100 ml Wasser in das Universalblech geben und im Backofen garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 180–190 °C

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

17 Minuten nach Start des Garvorgangs

Garzeit: 35–45 Minuten

Rezepte

Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung

Zubereitungszeit 120–130 Minuten

6 Portionen

Zutaten

1000 g Putenbrust

1 Schalotte

225 g Blattspinat, tiefgekühlt

1 Eigelb

16 g Paniermehl

125 g Ricotta

Salz

Pfeffer

Muskat

2 EL Olivenöl

1 TL Rosmarin

750 ml Geflügelbrühe

500 ml Sahne

Zubehör

Gourmet-Bräter

Zubereitung

Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem aufgetauten Spinat, Eigelb und Paniermehl unter den Ricotta mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Putenbrust der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Aufklappen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Spinat-Ricotta-Masse daraufstreichen und einrollen. Den Rollbraten mit Küchengarn umwickeln.

Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Gourmet-Bräter legen. Den Rollbraten mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin bestreuen, die Geflügelbrühe zugeben und im Backofen garen. Nach 60 Minuten die Sahne angießen.

Den Rollbraten aus der Soße nehmen und vom Garn befreien. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 3

Temperatur: 170–180 °C

Wassermenge: ca. 300 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 25 Minuten

3. Dampfstoß:

nach weiteren 25 Minuten

Garzeit: 90–100 Minuten

Putenoberkeule

Zubereitungszeit 60–120 Minuten
für 3–4 Portionen

Zutaten

1 Putenoberkeule mit Knochen
(1100–1400 g)
Salz
Pfeffer
1 EL Öl
500 ml Wasser

Zutaten Soße

500 ml Geflügelbrühe
100 ml Crème fraîche
2–3 EL Soßenbinder
Salz
Pfeffer

Zubehör

Gourmet-Bräter

Zubereitung


Die Haut der Putenoberkeule mehrmals einstechen. Oberkeule salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach oben in den Gourmet-Bräter ohne Deckel legen.

Die Keule mit Öl bestreichen, Wasser dazugeben und in den vorgeheizten Backofen geben.

Die fertig gegarte Keule aus dem Gourmet-Bräter nehmen und im Backofen warm stellen. Geflügelbrühe in den Gourmet-Bräter geben und auf dem Kochfeld aufkochen. Soßenbinder und Crème fraîche zugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putenfleisch vom Knochen lösen, aufschneiden und mit der Soße servieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3
Temperatur: 170–180 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 300 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
15 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 25 Minuten
3. Dampfstoß:
nach weiteren 25 Minuten
Garzeit: 85–100 Minuten

Tipp

Die Nährwertzusammensetzung von Geflügelfleisch ist für eine gesunde Ernährung von großem Vorteil. Das Verhältnis von Eiweiß und Fett ist besonders günstig. Ein hoher Gehalt von Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen wie z. B. Eisen machen Geflügelfleisch zu einem gesunden und bekömmlichen Nahrungsmittel.

Rezepte

Rinderfilet mit Portweinsoße

Zubereitungszeit 60–120 Minuten
für 6–8 Portionen

Zutaten

1 ganzes Rinderfilet (1500–1800 g)
2 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Zutaten Soße

800 ml Rinderfond
100 ml Portwein
40 ml Madeira
2 EL Speisestärke
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubehör

Pfanne, groß/Gourmet-Bräter
Universalblech
Alufolie

Zubereitung

Rinderfilet säubern und mit Küchengarn binden. Dabei den Filetkopf eng schnürren und das dünne Filetende ca. 10 cm einschlagen und binden, so dass das Filet relativ gleichmäßig dick gebunden ist. Das Filet salzen und pfeffern.

Butterschmalz in der großen Pfanne/im Gourmet-Bräter auf dem Kochfeld bei höchster Einstellung erhitzen.

Das Filet in der Pfanne/im Gourmet-Bräter von allen Seiten kräftig anbraten, auf das Universalblech legen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Rinderfond und Madeira zu dem Bratensatz in der Pfanne/im Gourmet-Bräter geben und aufkochen. Portwein mit

Speisestärke glatt rühren und in den Bratenfond einrühren und aufkochen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen.

Das Rinderfilet in Alufolie wickeln und vor dem Anschneiden noch 10 Minuten ruhen lassen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 3

Temperatur: 140–150 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 15 Minuten

Garzeit:

25–35 Minuten („Rinderfilet rare“)

40–50 Minuten („Rinderfilet medium“)

65–80 Minuten („Rinderfilet well done“)

Geschmorte Rinderrouladen

Zubereitungszeit 155–165 Minuten

4 Portionen

Zutaten

4 Rinderrouladen (ca. 160–200 g)

Salz

Pfeffer

4 TL mittelscharfer Senf

8 Scheiben fetter Speck

8 Gewürzgurken (Cornichons)

2 Möhren

1 dünne Stange Porree

150 g Sellerie

1 Zwiebel

Öl

1 EL Tomatenmark

250 ml Rotwein

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

2 Lorbeerblätter

1 Knoblauchzehe

1000 ml Rinderbrühe

100 ml Sahne

Zubehör

Gourmet-Bräter

Bräterdeckel

Zubereitung

Die Rouladen nebeneinander ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Senf bestreichen und mit jeweils 2 Scheiben Speck und in Stifte geschnittenen Gewürzgurken belegen. Die Rouladen einrollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn zusammenhalten. Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden.

Öl im Gourmet-Bräter erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten. Rouladen herausnehmen und das Gemüse anrösten.

Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Den Rotwein fast vollständig reduzieren lassen und so fortfahren, bis er aufgebraucht ist.

Kräuter, Gewürze und Knoblauch zusammen mit der Brühe zum Gemüse geben. Die Rouladen wieder in den Gourmet-Bräter legen und zugedeckt im Backofen 60 Minuten garen.

Nach 60 Minuten den Deckel entfernen und den ersten Dampfstoß auslösen. Offen zu Ende garen.

Rouladen aus dem Fond nehmen und Rouladennadeln oder Küchengarn entfernen. Den Fond passieren, die Sahne zugeben und die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Rezepte

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 3

Temperatur: 140 °C

Wassermenge: ca. 300 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

60 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 20 Minuten

3. Dampfstoß:

nach weiteren 20 Minuten

Garzeit: 120 Minuten

Geschmorter Kalbstafelspitz

Zubereitungszeit 120–130 Minuten

8 Portionen

Zutaten

1500 g Kalbstafelspitz

2 Möhren

1 dünne Stange Porree

150 g Sellerie

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

4 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

Salz

Pfeffer

500 ml Weißwein

100 g Crème fraîche

250 ml Fleischbrühe oder Wasser

Zubehör

Gourmet-Bräter

Zubereitung

Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch, den Kräutern und den Gewürzen in den Gourmet-Bräter geben.

Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Gemüse legen und garen.

Nach 20 Minuten mit dem Weißwein ablöschen, die Backofentemperatur reduzieren und das Fleisch zu Ende garen. Falls das Gemüse trocken kocht, etwas Wasser angießen.

Den Bratenfond passieren, mit Crème fraîche und Brühe auffüllen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 3

Temperatur: 210–220 °C

nach 20 Minuten: 140–150 °C

Wassermenge: ca. 300 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 15 Minuten

3. Dampfstoß:

nach weiteren 30 Minuten

Garzeit: 90–100 Minuten

Rezepte

Kasseler mit Zuckerkruste

Zubereitungszeit 85–105 Minuten

6 Portionen

Zutaten

1000 g Kasseler
20 g Butter, weich
40 g brauner Zucker
2 Möhren
1 dünne Stange Porree
150 g Sellerie
1 Zwiebel
5 Lorbeerblätter
6 Nelken
10 Wacholderbeeren, angedrückt
125 ml Rotwein
250 ml Wasser

Zubehör

Universalblech

Zubereitung

Das Kasseler an der Oberseite rautenförmig 2–3 mm tief einschneiden und mit Butter und Zucker einreiben.

Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden, mit Gewürzen mischen und mittig auf das Universalblech geben. Das Bratenstück daraufsetzen, Rotwein und Wasser angießen und im Backofen garen. Sollte das Gemüse trocken kochen, etwas Wasser angießen.

Den Bratenfond passieren, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden und zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 3

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 300 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

3. Dampfstoß:

nach weiteren 30 Minuten

Garzeit: 70–90 Minuten

Gefülltes Schweinefilet

Zubereitungszeit 65–75 Minuten

6 Portionen

Zutaten

4 Schweinefilets (à 300 g)

Salz

Pfeffer

20 Basilikumblätter

250 g Pesto Rosso

30 g Parmesan, frisch gerieben

12 Scheiben Parmaschinken

40 g Butter

250 ml Sahne

250 ml Fleischbrühe

Zubehör

Gourmet-Bräter

Zubereitung

Die Schweinefilets der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern belegen.

Das Pesto Rosso darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen. Die Filets zusammenklappen und mit Parmaschinken umwickeln. Filets in den Gourmet-Bräter legen, Butterflöckchen darauf verteilen und in den Backofen geben.

Nach 15 Minuten Garzeit mit Sahne und Fleischbrühe angießen, die Temperatur auf 140 °C reduzieren und den letzten Dampfstoß auslösen. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 170–180 °C

nach 15 Minuten: 140 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 35–45 Minuten

Tipp

Pesto rosso zubereiten: Dafür 200 g eingelegte, getrocknete Tomaten und eine Knoblauchzehe klein schneiden. Mit 50 ml Olivenöl, 1 TL Zucker, 2 EL Paniermehl pürieren. Das Pesto mit etwas Oregano und Sambal Oelek abschmecken.

Rezepte

Schweinefilettopf mit Äpfeln

Zubereitungszeit 60–70 Minuten
für 6–8 Portionen

Zutaten

1200 g Schweinefilet
4 Äpfel
400 ml Sahne
150 g Tomatenketchup
4 EL Curry
3 EL Speisestärke
Salz
Pfeffer

Zum Überbacken

150 g Gouda, gerieben

Zubehör

Gourmet-Bräter/Auflaufform, flach

Zubereitung


Schweinefilets in 3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel schälen, in sechs Spalten schneiden, entkernen.

Fleischscheiben und Apfelviertel abwechselnd im Gourmet-Bräter/die Auflaufform ohne Deckel legen.

Für die Soße Sahne, Ketchup, Curry, Speisestärke, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.

Die Soße über das Fleisch und die Äpfel gießen, mit Gouda bestreuen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 170–180 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Garzeit: 40–45 Minuten

Steak chinesisches

Zubereitungszeit 60 Minuten
zusätzlich: 3–4 Stunden marinieren

Zutaten

1500 g Schweinenacken
3–4 Knoblauchzehen
2 walnussgroße Stücke Ingwer
3 TL Salz
3 TL Sojasoße
3 TL Honig
2 EL Sherry
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver (Five Spice)
2 EL Hoi-Sin-Soße
Sambal Oelek

Zubehör

Rost
Universalblech


Zubereitung

Knoblauchzehen fein würfeln, den Ingwer schälen und reiben. Zusammen mit Salz, Sojasoße, Honig, Sherry, Fünf-Gewürze-Pulver und Hoi-Sin-Soße verrühren. Die Marinade mit Sambal Oelek scharf abschmecken.

Das Fleisch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, in einen gut verschließbaren Behälter legen, die Marinade darüber verteilen und den Behälter verschließen. Das Fleisch 3–4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und gelegentlich wenden.

Fleisch aus der Marinade nehmen und auf einen Rost mit untergeschobenem Universalblech legen. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1
Temperatur: 170–180 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
sofort nach Gargut-Einschub
Garzeit: 20–30 Minuten

Rezepte

Knoblauchkaninchen

Zubereitungszeit ca. 130 Minuten

4 Portionen

Zutaten

1 Kaninchen

Salz

Pfeffer

4 Stangen Staudensellerie

2 Zwiebeln

2 Tomaten

4 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

125 ml Weißwein

750 ml Geflügelbrühe

3 Zweige Thymian

4 Lorbeerblätter

100 g schwarze Oliven, in Scheiben

Zubehör

Gourmet-Bräter

Zubereitung

Kaninchen in 6 Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Staudensellerie, Zwiebeln und Tomaten in 1 cm große Stücke schneiden.

Das Fleisch im Gourmet-Bräter in dem Olivenöl rundherum anbraten. Tomaten, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles ca. 5 Minuten schmoren lassen.

Mit Weißwein ablöschen, Geflügelbrühe, Thymian, Lorbeerblätter und die in Scheiben geschnittenen Oliven zugeben und ohne Deckel im Backofen garen.

Die Fleischstücke entnehmen, Soße passieren und etwas einkochen lassen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 20 Minuten

Garzeit: 70–80 Minuten

Tipp

Das Rezept "Knoblauchkaninchen"

stammt aus der spanischen Küche.

Dazu passen Fladenbrot und frischer

Salat.

Rehrücken

Zubereitungszeit 70–80 Minuten
für 4–8 Portionen

Zutaten

1 Rehrücken mit Knochen
(1000–3000 g)
80–100 g fetter Speck, in Scheiben
Salz
Pfeffer

Zutaten Soße

1 Zwiebel
2 Möhren
50 g Sellerie
100 ml Rotwein
500 ml Brühe
20 g Butter
1 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
50 ml Sahne
1 TL Rosmarin
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubehör

Universalblech
Kochtopf

Zubereitung

Rehrücken von Fett und Häuten befreien. Diese Abschnitte beiseite legen. Rehrücken salzen, pfeffern und auf das Universalblech legen.

Rehrücken mit den Speckscheiben belegen. In den vorgeheizten Backofen geben.

Fleischabschnitte in Öl anbraten. Möhren, Zwiebel und Sellerie in Würfeln schneiden und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark und Rosmarin zufügen und mit 100 ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Erneut mit Brühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Diesen Fond durch ein Sieb gießen.

Butter in einem Topf erhitzen und Mehl zufügen. Fond nach und nach zufügen und aufkochen. Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rosmarin abschmecken.

Fertig gegarten Rehrücken vom Knochen lösen. Dafür von der Mitte oben dicht längs an den Rippen lang schneiden. Dies geht am besten mit einem spitzen, scharfen Messer. Die ausgelösten Stücke in Medallions schneiden und mit der Soße angerichtet servieren.

Rezepte

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 190–200 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 35–45 Minuten

Tipp

Für einen 2–3 kg Rehrücken sollte die Soßenmenge verdoppelt werden.

Lammrücken mit Thymian-Senfsoße

Zubereitungszeit 60–120 Minuten
für 4–6 Portionen

Zutaten

1 Lammrücken mit Knochen
(1700–2500 g)
1 TL Thymian, gerebelt
Salz
Pfeffer
2 EL Öl

Zutaten Soße

1 Zwiebel
400 ml Lammfond
20 g Butter
20 g Mehl
3–4 EL Senf
100 ml Sahne
1 TL Thymian, gerebelt
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubehör

Universalblech
Kochtopf

Zubereitung


Fettschicht vom Lammrücken sauber entfernen, salzen, pfeffern und mit Thymian würzen.

Lammrücken auf das Universalblech legen und mit Öl bestreichen. In den vorgeheizten Backofen geben.

Zwiebeln und Thymian in Butter anbraten. Mehl darüberstäuben und mit dem Lammfond ablöschen. Senf und Sahne zufügen. Die Soße aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Lammrücken vom Knochen lösen. Von der oberen Mitte der Länge nach dicht an den Rippen lang schneiden. Dies geht am besten mit einem spitzen, scharfen Messer. Die ausgelösten Stücke in Medaillons schneiden und mit der Soße angerichtet servieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 210–220 °C + Vorheizen
Wassermenge: ca. 200 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
15 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß:
nach weiteren 12 Minuten
Garzeit: 45–55 Minuten

Rezepte

Pikante Ofennudeln

Zubereitungszeit 125–155 Minuten

4 Portionen

Zutaten

125 g Kartoffeln

½ Würfel Hefe (21 g)

80 ml Milch, lauwarm

½ TL Salz

250 g Mehl

20 g Butter, weich

1 Ei

200 g Kräuterfrischkäse

Zum Bestreichen

Milch

Zubehör

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Zubereitung

Kartoffeln schälen, garen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Kartoffeln etwas auskühlen lassen.

Hefe unter Rühren in Milch auflösen, mit Kartoffeln, Salz, Mehl, Butter und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 TL Kräuterfrischkäse füllen, verschließen und eine Kugel formen.

Ofennudeln mit der verschlossenen Seite nach unten in die gefettete Auflaufform setzen, in den Backofen stellen und zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 20–25 Minuten gehen lassen.

Ofennudeln mit Milch bestreichen und goldbraun backen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 160–170 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 35–45 Minuten

Tipp

Die Ofennudeln sind auch eine leckere Beilage, zum Beispiel zu Geschnetzeltem und Salat.

Käsesoufflé

Zubereitungszeit 60–65 Minuten

8 Portionen

Zutaten

20 g Butter

30 g Mehl

200 ml heiße Milch

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

1 Prise Muskat, gemahlen

1 Prise Cayennepfeffer

4 Eigelb

120 g Käse, gerieben (z. B. Greyerzer)

4 Eiweiß

Paniermehl

2 EL Parmesan, gerieben

Zubehör

Kochtopf

8 Portionsförmchen

Universalblech

Zubereitung

Butter im Topf zerlassen und Mehl unter Rühren zufügen (nicht bräunen lassen). Dann die Milch dazugeben. Unter weiterem Rühren ca. 5 Minuten schwach kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

Nach und nach das Eigelb einrühren. Zuletzt den Käse zufügen.

Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Masse heben.

Teig in acht gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Förmchen einfüllen. Förmchen bis maximal 1 cm unterhalb des Randes befüllen. Das Soufflé mit Parmesan bestreuen.

Förmchen auf das Universalblech stellen, in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1

Temperatur: 180–190 °C + Vorheizen

Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

sofort nach Gargut-Einschub

Garzeit: 20–25 Minuten

Tipp

Soufflés sofort servieren, da sie sonst zusammenfallen.

Rezepte

Frühlingspastete

Zubereitungszeit 100–110 Minuten

4 Portionen

Zutaten

300 g Blätterteig

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

3 Frühlingszwiebeln

1000 g Hackfleisch

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

100 g Paniermehl

2 Eier

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Paprikapulver

2 TL mittelscharfer Senf

Zum Bestreichen

1 Eigelb

Wasser

Zubehör

Kastenform (Länge ca. 30 cm)

Zubereitung

Paprikaschoten in kleine Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Hackfleisch mit Gemüse, Knoblauch, Paniermehl, Eiern, Gewürzen und Senf vermischen.

Die Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen (ca. 45 x 50 cm). Die Form damit auslegen, so dass an den Seiten ungefähr gleich viel Teig überhängt. Hackfleischmasse einfüllen und fest andrücken. Die Pastete mit dem überhängenden Teig verschließen. Dabei die unteren Teigränder mit Wasser bestreichen und festdrücken.

Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 3 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden. Die Oberseite der Pastete mit den Rauten verzieren.

Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und die Pastete garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 180–190 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

20 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 15 Minuten

Garzeit: 55–65 Minuten

Raffinierte Käse-Pastete

Zubereitungszeit 130–140 Minuten

8 Stücke

Zutaten Teig

1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml Milch, lauwarm
150 g Roggenmehl Type 1150
200 g Weizenmehl Type 405
30 g Butter
½ TL Salz
½ TL Zucker

Zutaten Füllung

300 g Rotschimmelkäse
2 kleine rote Paprikaschoten
2 kleine rote Zwiebeln
2 EL Schnittlauch, gehackt
Salz
Pfeffer, grob geschrotet
Chilipulver

Zum Bestreuen

4 EL Kürbiskerne

Zubehör

Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)

Zubereitung

Hefe unter Rühren in der Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 40–50 Minuten gehen lassen.

Käse in kleine Würfel schneiden. Paprika und Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem Schnittlauch darunterheben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen und über Eck in die gefettete Auflaufform legen. Die Füllung auf den Teig geben, die überstehenden Teigecken über der Füllung zusammenschlagen und leicht andrücken. Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 5 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden und die Oberseite der Pastete damit verzieren.

Mit Wasser bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Die Pastete goldbraun backen. Vor dem Servieren ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstoße: 3

Temperatur: 170–180 °C

Wassermenge: ca. 300 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

3. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 50–60 Minuten

Tipp

Die Pastete eignet sich gut als Vorspeise oder mit Salat als Hauptspeise.

Rezepte

Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf

Zubereitungszeit 50–60 Minuten

6 Portionen

Zutaten

125 g Rucola

100 g luftgetrockneter Schinken

300 ml Sahne

400 g Schmand

Salz

Pfeffer

800 g frische Tortellini

300 g Kirschtomaten, halbiert

4 EL Pinienkerne, geröstet

50 g Parmesan, frisch gerieben

50 g Emmentaler, gerieben

Zubehör

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Zubereitung

Rucola waschen, trocken tupfen und mit dem Schinken in Streifen schneiden. Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortellini mit Tomatenhälften, Rucola und Schinken vermischen, in die gefettete Auflaufform geben und mit der Soße übergießen.

Mit Pinienkernen und dem Käse bestreuen. Goldbraun garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 170–180 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 40–50 Minuten

Pilz-Cannelloni

Zubereitungszeit 75–85 Minuten

4 Portionen

Zutaten

16 Cannelloni

Zutaten Füllung

1 Zwiebel

150 g Schinken, gekocht

350 g Champignons

2 EL Öl

75 g Schafskäse

100 g Mozzarella

150 g Frischkäse

Salz

Pfeffer

300 ml Brühe

100 g Schmand

Zum Überbacken

100 g Gouda, gerieben

Zubehör

Pfanne

Auflaufform (ca. 25 x 30 cm)

Zubereitung

Zwiebel, Schinken und Champignons klein würfeln. Die Zwiebel mit Öl in einer Pfanne andünsten, den Schinken zugeben und kurz weiterdünsten. Zum Schluss die Champignons dazugeben und so lange dünsten, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist.

Schafskäse und Mozzarella klein würfeln. Mit der abgekühlten Pilz-Schinken-Mischung und dem Frischkäse gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cannelloni mit der Masse füllen und in die gefettete Auflaufform legen.

Brühe mit Schmand verrühren und die Soße über die Cannelloni gießen. Mit Käse bestreuen und den Auflauf goldbraun garen.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 170–180 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

10 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 45–55 Minuten

Tipp

Die Cannelloni lassen sich leichter füllen, wenn die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) in die Nudelnröhren gespritzt wird.

Rezepte

Kartoffel-Käse-Gratin

Zubereitungszeit 85–95 Minuten
für 4 Portionen

Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
250 ml Sahne
125 g Crème fraîche
150 g Gouda, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz
schwarzer Pfeffer
Muskat

Zubehör

Kochtopf
Auflaufform, flach (Ø 30 cm)


Zubereitung

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. 5 Minuten in kochendem Wasser vorgaren.

Kartoffeln in die gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebene Auflaufform geben. Mit etwa 2/3 der Käsemenge mischen.

Sahne, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und in den Backofen geben.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2
Temperatur: 170–180 °C
Wassermenge: ca. 100 ml
Ebene: 2
1. Dampfstoß:
15 Minuten nach Start des Garvorgangs
Garzeit: 40–50 Minuten

Tipp

Die kalorienbewusste Variante: 750 g Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 250 ml Gemüsebrühe übergießen, wie oben beschrieben garen. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende mit etwa 3 EL geriebenem Parmesan bestreuen.

Lasagne

Zubereitungszeit 110–120 Minuten

Zutaten

10 (ca. 180 g) Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Zutaten Tomaten-Hackfleischsoße

50 g geräucherter, durchwachsener Speck, fein gewürfelt
150 g Zwiebeln
375 g Hackfleisch
Salz
schwarzer Pfeffer
1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
500 g geschälte Tomaten
30 g Tomatenmark
125 ml Brühe

Zutaten Champignonsoße

20 g Butter
150 g frische Champignons
2 EL Mehl
250 ml Sahne
Salz
Muskat
2 EL Petersilie, gehackt

Zum Überbacken

200 g Gouda, gerieben

Zubehör

Pfanne
Kochtopf
Auflaufform (ca. 25 x 35 cm)

Zubereitung

Speckwürfel anbraten, 2/3 der Zwiebeln zufügen und dünsten. Das Hackfleisch zufügen, unter Rühren braun braten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Tomaten zerkleinern, mit der Flüssigkeit, dem Tomatenmark und der Brühe zum Fleisch geben und etwa 5 Minuten schmoren.

Für die Soße die restlichen Zwiebeln in Butter goldgelb dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons zufügen, leicht anbraten und das Mehl unter Rühren darüber stäuben. Mit Sahne und Milch ablöschen, würzen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Petersilie zufügen.

Auflaufform fetten und nacheinander 1/3 der Tomaten-Hackfleischsoße, 5 Lasagneplatten, 1/3 der Tomaten-Hackfleischsoße, die Hälfte der Champignonsoße, 5 Lasagneplatten, die restliche Tomaten-Hackfleischsoße und die restliche Champignonsoße einfüllen.

Die Lasagne mit Käse bestreuen und offen garen.

Rezepte

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 160–170 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

12 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 25 Minuten

Garzeit: 45–55 Minuten

Ofennudeln mit Pflaumenmus

Zubereitungszeit 105–115 Minuten

6 Portionen

Zutaten

500 g Mehl

1 Würfel Hefe (42 g)

50 g Zucker

250 ml Milch, lauwarm

1 TL Zimt, gemahlen

1 Prise Salz

100 g Butter, weich

1 Ei

120 g Pflaumenmus

Zutaten Bestäuben

40 g Puderzucker

Zubehör

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Zubereitung

Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Milch, Zimt, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 EL Pflaumenmus füllen, verschließen und mit der verschlossenen Seite nach unten in die gefettete Auflaufform setzen.

Ofennudeln nochmals zugedeckt bei 35 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten gehen lassen. Dann goldgelb backen.

Ofennudeln mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit Vanillesoße servieren.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: 2

Temperatur: 150–160 °C

Wassermenge: ca. 200 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß:

5 Minuten nach Start des Garvorgangs

2. Dampfstoß:

nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 35–45 Minuten

Tipp

Statt Pflaumenmus können Sie die Ofennudeln auch mit zwei Zwetschgen-Hälften füllen. Dann vor dem Zusammendrehen der Kugel die Zwetschgen mit etwas Zucker überstreuen.

Rezepte

Süßes Kirsch-Soufflé

Zubereitungszeit 40–50 Minuten

8 Portionen

Zutaten

Butter

50 g gemahlene Nüsse

200 g Sauerkirschen

2 Eigelb

80 g Puderzucker

Mark einer Vanilleschote

250 g Quark

20 g Speisestärke

2 Eiweiß

Zum Bestäuben

40 g Puderzucker

Zubehör

8 Portionsförmchen (Ø 7–8 cm)

Universalblech

Zubereitung

Portionsförmchen mit Butter einfetten und mit Nüssen ausstreuen.

Sauerkirschen gut abtropfen lassen und in die Förmchen verteilen.

Eigelb mit 60 g Puderzucker schaumig rühren. Vanillemark, Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen

Die Masse auf die Portionsförmchen verteilen, auf das Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l warmes Wasser in das Universalblech gießen und im Wasserbad garen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung

Betriebsart: Klimagaren 

Anzahl/Art der Dampfstöße: Auto

Temperatur: 170–180 °C

















Wassermenge: ca. 100 ml

Ebene: 2

1. Dampfstoß: automatisch


Garzeit: 20–30 Minuten

Prüfspeisen nach EN 60350-1

Prüfspeisen	Zubehör		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	Vorheizen
Spritzgebäck	1 Blech		140	2	30–40	nein
			160 ⁴⁾	3	20–30	ja
	2 Bleche ¹⁾		140	1+3	35–45	nein
Small Cakes	1 Blech		150	2	25–40	nein
			160 ⁴⁾	3	20–30	ja
	2 Bleche		150 ⁴⁾	2+4	25–35	ja
Wasserbiskuit	Springform ²⁾ Ø 26 cm		180	2	20–30	nein
		 ³⁾	150–170 ⁴⁾	2	20–45	ja
Apfelkuchen (Apple pie)	Springform ²⁾ Ø 20 cm		160	2	90–100	nein
			180	1	85–95	nein
Toast	Rost		300	3	5–8	nein
Burger	Rost auf Universalblech		300	4	1. Seite: 7–12 2. Seite: 5–12	ja, 5 Minuten

 Betriebsart /  Temperatur / ⁵₁ Ebene /  Garzeit

 Heißluft plus /  Ober-/Unterhitze /  Grill

- 1) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
- 2) Verwenden Sie eine matte, dunkle Backform und stellen Sie sie auf den Rost.
- 3) Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Garzeit.
- 4) Heizen Sie den Garraum vor. Wählen Sie dazu nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .


Angaben für Prüfinstitute

Energieeffizienzklasse

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

- Die Messung erfolgt in der Betriebsart Bräunungsgaren .
- Stellen Sie die Garraumbeleuchtung so ein, dass sie für 15 Sekunden einschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen").
- Während der Messung befindet sich nur das für die Messung benötigte Zubehör im Garraum.
Verwenden Sie kein weiteres eventuell vorhandenes Zubehör wie FlexiClip-Vollauszüge oder katalytisch beschichtete Teile wie die Seitenwände oder das Deckenblech.
- Eine wichtige Voraussetzung für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse ist, dass die Tür während der Messung dicht geschlossen ist.
Je nach verwendeten Messelementen kann die Dichtfunktion der Türdichtung mehr oder weniger beeinträchtigt werden. Dies hat negative Auswirkungen auf das Messergebnis.
Dieser Mangel ist durch Andrücken der Tür auszugleichen. Dazu können unter ungünstigen Umständen auch geeignete technische Hilfsmittel notwendig werden. Dieser Mangel tritt im normalen praktischen Gebrauch nicht auf.

Datenblätter für Haushaltsbacköfen

Nachfolgend sind die Datenblätter der in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle angehängt.

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 6160 E
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	81,9
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,05 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	42 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 6260 E
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	81,9
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,05 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	42 kg

Angaben für Prüfinstitute

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 6160 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	81,9
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,05 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	42 kg

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	H 6260 B
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity})	81,9
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	1,05 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,71 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	76 l
Masse des Gerätes	42 kg



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

H6160B; H6160E; H6260B; H6260E



de-DE

M.-Nr. 10 107 380 / 06