

Erste Inbetriebnahme

Der Backofen muss vor der ersten Inbetriebnahme eingebaut und angeschlossen werden. Lesen Sie unbedingt die separate Gebrauchs- und Montageanweisung.

Nach dem Anschluss an das Elektronetz leuchtet 12:00 und blinkt im Display. Sie müssen zuerst die Tageszeit eingeben, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Betriebsartenwähler auf Position 0 steht.

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

Stellen Sie die Tageszeit mit dem Drehwähler < > ein.

Bestätigen Sie mit OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

Folgen Sie den Hinweisen in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Mehr zu Ihrem Backofen ...

Diese Kurzgebrauchsanweisung dient der schnellen Übersicht.

Da die Kurzgebrauchsanweisung für unterschiedliche Modelle gilt, sind Angaben, die nur für bestimmte Modelle zutreffen, wie folgt gekennzeichnet:

- Herde H 245x EP/IP
Backofen H 245x BP

Die ausführlichen Informationen zu verschiedenen Themen finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung zu Ihrem Backofen:

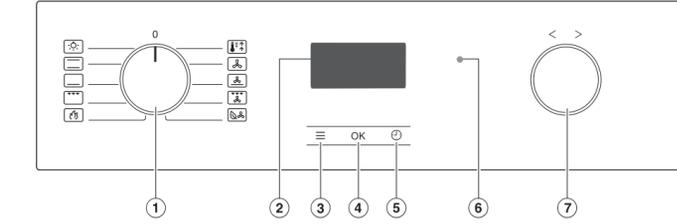
- Sicherheitshinweise
Ausstattung und Zubehör
Bedienung
Hinweise zum Backen, Braten, Grillen, ...
Gartabellen
Hinweise zum Niedertemperaturgaren und zu weiteren Anwendungen wie Auftauen, Einkochen und Trocknen/Dörren
Reinigung und Pflege
Kundendienst
Anschluss und Einbau

Für Herde H 245x EP/IP gilt: Lesen Sie auch die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld.

In der Kurzgebrauchsanweisung werden Herde und Backöfen beschrieben, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff „Backofen“ verwendet wird.

Sicherheitseinrichtungen

- Die Inbetriebnahmesperre LOC sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.
Das Kühlgebläse kühlt die heiße Garraumluft ab, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.
Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird.
Die durchlüftete Tür sorgt für eine kühle Türaußenscheibe.
Die Türverriegelung verhindert das Öffnen der Tür während der Pyrolysereinigung.



1 Betriebsartenwähler

- in Position 0 durch Druck versenkbar
rechts- und linksherum drehbar
zum Einschalten der Beleuchtung und Auswählen der Betriebsarten:

Beleuchtung

Ober-/Unterhitze

Unterhitze

Grill groß

Pyrolyse

Booster

Heißluft plus

Intensivbacken

Umluftgrill

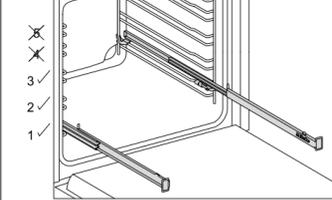
Eco-Heißluft

2 Display

Anzeige von Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

(Ausstattung je nach Modell)

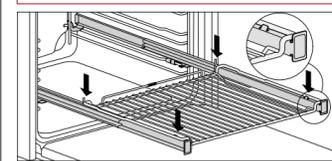


Garraum mit 5 Ebenen: Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge am besten in Ebene 1 ein. So können Sie sie für alle Speisen nutzen, die in Ebene 2 gegart werden sollen.

Die FlexiClip-Vollauszüge können vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden und ermöglichen einen guten Überblick über das Gargut.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig ein, bevor Sie das Zubehör daraufschieben.

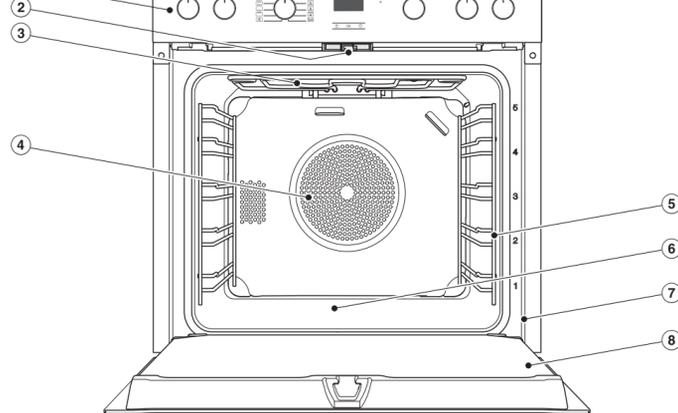


Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

- Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegt.
Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten auf die FlexiClip-Vollauszüge.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C



Geräteübersicht

- Bedienelemente für Backofen
Türverriegelung für die Pyrolysereinigung
Oberhitze-/Grillheizkörper
Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
Frontrahmen mit Typenschild
Tür

Mitgeliefertes Zubehör

Das Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

- Universalblech mit Ausziehschutz
Backblech mit Ausziehschutz
Rost mit Ausziehschutz
FlexiClip-Vollauszüge

- PerfectClean veredelte Oberfläche
Ausstattung je nach Modell

Beachten Sie die ausführlichen Informationen und Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort, um Verfärbungen/Veränderungen der Oberflächen zu vermeiden. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Backofen manuell reinigen

Reinigen Sie möglichst nicht die Glasdichtung (Abdichtung zur Türinnenseite), da sie durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann.

- Reinigen Sie Gerätefront, Garraum, Türinnenseite und Zubehör mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwamm Tuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
Trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Garraum mit Pyrolyse reinigen

- Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe und festgebakene Verschmutzungen aus dem Garraum.
Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, auch die Aufnahmegitter.
Wählen Sie Pyrolyse.
Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die Pyrolysestufe PY 1, PY 2 oder PY 3 ein.
Bestätigen Sie mit OK.

Die Pyrolysereinigung startet. Im Display erscheint ein und blinkt so lange, bis die Tür verriegelt ist.

Sobald erlischt, ist die Pyrolyse beendet und die Tür entriegelt.

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0.

Verbrennungsgefahr
Entfernen Sie eventuelle Pyrolyserückstände erst, wenn der Garraum abgekühlt ist.

- Nach dem Abkühlen: Reinigen Sie Garraum und Türinnenseite mit einem sauberen, feuchten Tuch.

Energiespartipps

- Entfernen Sie nicht verwendetes Zubehör, bevor Sie den Garvorgang starten.
Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn Rezept oder Gartabelle es erfordern.
Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs. So vermeiden Sie, dass unnötig Wärme entweicht.
Wählen Sie die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
Heißluft plus: Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen und mit niedrigeren Temperaturen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze.
Umluftgrill: Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill.
Eco-Heißluft: Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung (siehe „Übersicht der Betriebsarten“).

Garraum mit Pyrolyse reinigen

- Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe und festgebakene Verschmutzungen aus dem Garraum.
Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, auch die Aufnahmegitter.
Wählen Sie Pyrolyse.
Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die Pyrolysestufe PY 1, PY 2 oder PY 3 ein.
Bestätigen Sie mit OK.

Die Pyrolysereinigung startet. Im Display erscheint ein und blinkt so lange, bis die Tür verriegelt ist.

Sobald erlischt, ist die Pyrolyse beendet und die Tür entriegelt.

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0.

Back-, Brat- und Grilltipps

Tip: Orientieren Sie sich an den Gartabellen in der Gebrauchs- und Montageanweisung.
Backen: Backen Sie auf mehreren Ebenen in der Betriebsart Heißluft plus.
- 1 Blech: Ebene 2
- 2 Bleche: Ebenen 1 + 3/2 + 4
- 3 Bleche: Ebenen 1 + 3 + 5 (nicht geeignet für feuchtes Gebäck und Kuchen)

Braten

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

Ruhezeit: Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Geflügel: Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Grillen: 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.

Einfache Bedienung

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Betriebsart.
Wählen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Temperatur.
Bestätigen Sie mit OK.
Drehen Sie nach dem Garvorgang den Betriebsartenwähler auf Position 0.
Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Garraum vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

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

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur während eines Garvorgangs nur ändern, wenn im Display die Isttemperatur erscheint oder eine Zeit abläuft.

- Ändern Sie die Temperatur mit dem Drehwähler < >.
Die Temperatur ändert sich in 5°C-Schritten.
Bestätigen Sie mit OK.

Schnellaufheizen

Mit der Betriebsart Booster können Sie die Aufheizphase verkürzen.

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

Dieses Gargut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

- Wählen Sie Booster.
Wählen Sie die Temperatur.

Wechseln Sie auf die gewünschte Betriebsart, nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Geben Sie das Gargut in den Garraum.

Übersicht der Betriebsarten

Table with 4 columns: Betriebsart, Vorschlagswert (Bereich), Empfehlung zum Grillen, Braten, Backen Garen. Rows include Ober-/Unterhitze, Unterhitze, Grill groß, Booster, Heißluft plus, Intensivbacken, Umluftgrill, Eco-Heißluft.

Erste Inbetriebnahme

Der Backofen muss vor der ersten Inbetriebnahme eingebaut und angeschlossen werden. Lesen Sie unbedingt die separate Gebrauchs- und Montageanweisung.

Nach dem Anschluss an das Elektronetz leuchtet 12:00 und blinkt im Display. Sie müssen zuerst die Tageszeit eingeben, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Betriebsartenwähler auf Position 0 steht.

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

Stellen Sie die Tageszeit mit dem Drehwähler < > ein.

Bestätigen Sie mit OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

Folgen Sie den Hinweisen in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Mehr zu Ihrem Backofen ...

Diese Kurzgebrauchsanweisung dient der schnellen Übersicht.

Da die Kurzgebrauchsanweisung für unterschiedliche Modelle gilt, sind Angaben, die nur für bestimmte Modelle zutreffen, wie folgt gekennzeichnet:

- Herde H 245x EP/IP
Backofen H 245x BP

Die ausführlichen Informationen zu verschiedenen Themen finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung zu Ihrem Backofen:

- Sicherheitshinweise
Ausstattung und Zubehör
Bedienung
Hinweise zum Backen, Braten, Grillen, ...
Gartabellen
Hinweise zum Niedertemperaturgaren und zu weiteren Anwendungen wie Auftauen, Einkochen und Trocknen/Dörren
Reinigung und Pflege
Kundendienst
Anschluss und Einbau

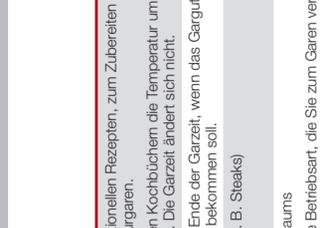
Für Herde H 245x EP/IP gilt: Lesen Sie auch die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld.

In der Kurzgebrauchsanweisung werden Herde und Backöfen beschrieben, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff „Backofen“ verwendet wird.

Sicherheitseinrichtungen

- Die Inbetriebnahmesperre LOC sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.
Das Kühlgebläse kühlt die heiße Garraumluft ab, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.
Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird.
Die durchlüftete Tür sorgt für eine kühle Türaußenscheibe.
Die Türverriegelung verhindert das Öffnen der Tür während der Pyrolysereinigung.

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

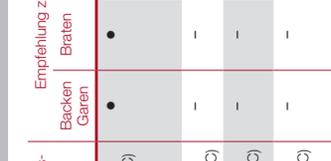


Garraum mit 5 Ebenen: Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge am besten in Ebene 1 ein. So können Sie sie für alle Speisen nutzen, die in Ebene 2 gegart werden sollen.

Die FlexiClip-Vollauszüge können vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden und ermöglichen einen guten Überblick über das Gargut.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig ein, bevor Sie das Zubehör daraufschieben.



Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

- Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegt.
Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten auf die FlexiClip-Vollauszüge.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

Beachten Sie die ausführlichen Informationen und Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort, um Verfärbungen/Veränderungen der Oberflächen zu vermeiden. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Backofen manuell reinigen

Reinigen Sie möglichst nicht die Glasdichtung (Abdichtung zur Türinnenseite), da sie durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann.

- Reinigen Sie Gerätefront, Garraum, Türinnenseite und Zubehör mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwamm Tuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
Trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Garraum mit Pyrolyse reinigen

- Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe und festgebakene Verschmutzungen aus dem Garraum.
Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, auch die Aufnahmegitter.
Wählen Sie Pyrolyse.
Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die Pyrolysestufe PY 1, PY 2 oder PY 3 ein.
Bestätigen Sie mit OK.

Die Pyrolysereinigung startet. Im Display erscheint ein und blinkt so lange, bis die Tür verriegelt ist.

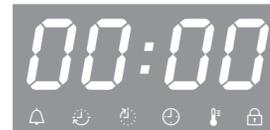
Sobald erlischt, ist die Pyrolyse beendet und die Tür entriegelt.

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0.

Verbrennungsgefahr
Entfernen Sie eventuelle Pyrolyserückstände erst, wenn der Garraum abgekühlt ist.

- Nach dem Abkühlen: Reinigen Sie Garraum und Türinnenseite mit einem sauberen, feuchten Tuch.

Display



Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Kurzzeit
	Garzeit
	Garzeitende
	Temperaturanzeige
	Tageszeit
<i>P</i>	Einstellung
<i>S</i>	Status
<i>Py</i>	Pyrolysereinigung
	Türverriegelung
<i>LDC</i>	Inbetriebnahmesperre
<i>NE5</i>	Messeschaltung
<i>LANC</i>	Netzausfall

Tageszeit ändern

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Betriebsartenwähler auf Position **0** steht.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
- Wählen Sie die Sensortaste .
- Stellen Sie die Einstellung *P 3* mit dem Drehwähler < > ein.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die aktuell eingestellte Tageszeit leuchtet und blinkt im Display.

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

Die Tageszeit wird gespeichert und die Einstellung *P 3* erscheint.

- Wählen Sie die Sensortaste , um das Menü Einstellungen zu verlassen.

Die Tageszeit erscheint.

Nach einem Netzausfall muss die Tageszeit neu eingestellt werden.

Zeiten für einen Garvorgang einstellen

Sie können verschiedene Zeiten einstellen:

- Kurzzeit (siehe Kapitel „Kurzzeit“)
- Garzeit (Dauer des Garvorgangs)
- Garzeitende (Zeitpunkt, zu dem der Garvorgang enden soll)

Garvorgang sofort starten und automatisch ausschalten

Sie können eine Garzeit einstellen **oder** den Zeitpunkt, zu dem ein Garvorgang enden soll.

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

0:00 und die Symbole , und erscheinen.

- blinkt.
- Wählen Sie eine Garzeit einstellen wollen, bestätigen Sie mit **OK**.

Die Tageszeit wird gespeichert und die Einstellung *P 3* erscheint.

- Wenn Sie den Zeitpunkt einstellen wollen, zu dem der Garvorgang enden soll, wählen Sie Garzeitende mit dem Drehwähler < > und bestätigen Sie mit **OK**.

Das entsprechende Symbol blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Garzeit oder das Garzeitende mit dem Drehwähler < > ein.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die eingestellte Zeit wird gespeichert und erscheint im Display. Das entsprechende Symbol blinkt. Die Symbole für die anderen Zeiten leuchten.

- Wählen Sie die Sensortaste , um wieder zur Temperaturanzeige zu wechseln.

Die Garzeit erscheint im Display und leuchtet. Der Garvorgang schaltet nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Tipp: Wenn Sie den Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten wollen, stellen Sie nacheinander beide Zeiten (Garzeit **und** Garzeitende) ein (siehe Gebrauchs- und Montageanweisung).

Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Vier Striche --:-- erscheinen.

- Drehen Sie den Drehwähler < > nach rechts oder links, bis die eingestellte Zeit erscheint.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die eingestellte Zeit. Das entsprechende Symbol blinkt.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

- Wählen Sie die Sensortaste , um wieder zur Temperaturanzeige zu wechseln.

Die geänderte Zeit erscheint im Display und das entsprechende Symbol leuchtet.

Garzeiten löschen

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Vier Striche --:-- erscheinen.

- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie die Sensortaste , um wieder zur Temperaturanzeige zu wechseln.

Sie haben die eingestellte Zeit gelöscht.

Tipp: Sie können die Einstellungen für Garzeit und Garzeitende **gleichzeitig** löschen: Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.

Kurzzeit verwenden

Sie können eine Kurzzeit zum Überwachen separater Vorgänge einstellen, z. B. zum Eierkochen.

Sie können die Kurzzeit auch verwenden, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben

Die maximal einstellbare Kurzzeit beträgt **59:59** Minuten:Sekunden.

Kurzzeit einstellen

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

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie .

blinkt und *0:00* erscheint.

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > *6:20* Minuten:Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Kurzzeit wird gespeichert.

und die ablaufende Kurzzeit erscheinen im Display, auch wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft.

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt ein Signal ertönt und die Zeit wird hochgezählt bis maximal **59:59** Minuten:Sekunden.

- Wählen Sie die Sensortaste .

Kurzzeit ändern und löschen

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie .

blinkt und die eingestellte Kurzzeit erscheint.

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

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert oder die Kurzzeit wird gelöscht.

Übersicht der Einstellungen

Einstellung	Status
<i>P 1</i>	<i>S 0</i> Aus
Tageszeit Anzeige	<i>S 1*</i> Ein
	<i>S 2</i> Nachtabschaltung
<i>P 2</i>	<i>24*</i> 24-Stunden-Format
Tageszeit Format	<i>12</i> 12-Stunden-Format
<i>P 3</i>	Einstellen
Tageszeit	
<i>P 4</i>	<i>S 0</i> Aus
Lautstärke Signaltöne	<i>S 1*</i> Melodien (1-7, 4*)
	<i>S 2</i> Solo-Ton (1-4, 8*)
<i>P 5</i>	<i>S 0</i> Aus
Lautstärke Tastenton	<i>S 4*</i> Ein: 1-7
<i>P 6</i>	°C* Grad Celsius
Temperatur Einheiten	°F Grad Fahrenheit
<i>P 7</i>	<i>S 0*</i> Aus
Inbetriebnahmesperre Backofen	<i>S 1</i> Ein
<i>P 8</i>	Anzeige
Softwareversion	
<i>P 9</i>	<i>S 0*</i> Aus
Messeschaltung Backofen	<i>S 1</i> Ein
<i>P 10</i>	Anzeige
Betriebsstunden	

* Werkeinstellung

Einstellungen ändern

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** oder auf Position Beleuchtung .
- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Einstellung .
- Bestätigen Sie mit **OK**.

In diesen Einstellungen blinkt zusätzlich ein Symbol im Display:

- *P 1* bis *P 3* (Tageszeit): blinkt
- *P 6* (Einheiten): blinkt
- Wählen Sie den gewünschten Status mit dem Drehwähler < >, stellen Sie die Tageszeit ein oder lassen Sie sich die Softwareversion oder die Betriebsstunden anzeigen.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Was tun, wenn

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Der Backofen hat keinen Strom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. ■ Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an.
LDC erscheint im Display.	Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drücken Sie 6 Sekunden lang OK. Die Zeit läuft sekundenweise ab. Anschließend können Sie einen Garvorgang starten und Einstellungen vornehmen. Sie können die Inbetriebnahmesperre auch dauerhaft ausschalten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel „Einstellungen“ – <i>P 7</i>).
NE5 erscheint im Display.	Die Messeschaltung ist eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie die Messeschaltung aus (siehe „Gebrauchs- und Montageanweisung“).
Der Garraum wird nicht heiß.	Der Backofen hat keinen Strom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an.
Die Tageszeit ist nicht korrekt oder LANC erscheint im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel „Einstellungen“ – <i>P 3</i>). Auch Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingegeben werden.
P9 leuchtet oder blinkt im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen und die Pyrolysereinigung wurde dadurch abgebrochen. Solange die Garraumtemperatur höher als 280 °C ist, leuchtet und die Tür bleibt verriegelt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0. Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
F32 oder F33 erscheint im Display.	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schließt (<i>F32</i>) oder öffnet (<i>F33</i>) nicht. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 und wählen Sie die Pyrolysereinigung erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Miele Kundendienst an.

Problem	Ursache und Behebung
FXX erscheint im Display.	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie den Miele Kundendienst an.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse ist eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Das Kühlgebläse schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. Temperatur oder Ebene wurden falsch gewählt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bei Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen. ■ Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben. Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden.
Die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.	In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. 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 im Miele Fachhandel oder beim Miele Kundendienst.
Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.	Die Halogenlampe ist defekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (siehe „Gebrauchs- und Montageanweisung“).
Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück. <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwamm Tuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. ■ Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung erneut, gegebenenfalls mit längerer Dauer.

Kurzgebrauchsanweisung

Backofen



Diese Kurzgebrauchsanweisung ersetzt nicht die Gebrauchsanweisung. Es ist notwendig, sich mit der Handhabung des Backofens vertraut zu machen. Bitte lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung und beachten Sie das Kapitel Sicherheitshinweise und Warnungen.

DISPLAY / TAGESZEIT / GARZEIT / GARZEITENDE

KURZZEIT / EINSTELLUNGEN

WAS TUN, WENN ...