

6 Was ist Ihnen bei der Pflege besonders wichtig?

Es gibt verschiedene Pflegemerkmale, die Ihnen die Reinigung vereinfachen.



Antihaft-Oberfläche:
Eine besondere Oberflächenveredelung z. B. des Garraums, der Backbleche und Back- und Bratroste macht die Reinigung einfach. Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit etwas Spülmittellauge und einem Schwamm beseitigen.



Pyrolyse:
Automatische Selbstreinigung, die sämtliche Speiserückstände zu Asche zerfallen lässt und damit restlos von den Oberflächen im Garraum ablöst. Bei einigen Modellen können Sie sogar die Zubehörteile mit Pyrolyse reinigen.



Spezielle Edelstahloberfläche:
Edelstahl nimmt schnell Fingerabdrücke an. Eine spezielle Veredelung schützt vor diesen Verschmutzungen. Sie benötigen zum Reinigen nur ein Mikrofasertuch.

7 Bevorzugen Sie ein Kombi-Gerät?

Insbesondere wenn Sie wenig Platz in der Küche besitzen, bieten Kombi-Geräte einen großen Vorteil.



Backofen mit Mikrowelle:
Dieses Gerät kombiniert die konventionellen Betriebsarten mit der Schnelligkeit der Mikrowelle. Sie können den Backofen oder die Mikrowelle wie gewohnt unabhängig nutzen oder Kombinationsprogramme für z. B. Lasagne.



Dampfgarer mit Backofen:
Dieses Gerät vereint die konventionellen Betriebsarten mit den Vorzügen des Dampfgarens. Sie können beide Gerätearten unabhängig voneinander nutzen oder Kombinationsprogramme für z. B. sehr zartes Fleisch.



Welche Aspekte sind Ihnen wichtig?

Mittels dieser ausgefüllten Checkliste kann Ihnen Ihr Fachhändler die für Sie am besten geeigneten Geräte vorstellen.

1. Geräteart

- ☐ Herd
- ☐ Backofen

2. Nische und Garraumvolumen

- ☐ Nische 45×60 cm bis 49 l Volumen
- ☐ Nische 60×60 cm bis 76 l Volumen
- ☐ Nische 90×48 cm bis 90 l Volumen

3. Grundlegende Leistungsmerkmale

- ☐ Standard Betriebsarten
- ☐ Spezielle Betriebsarten
- ☐ Fünf Einschubebenen
- ☐ Vollauszüge
- ☐ Elektronische Temperaturregelung

4. Gerätebedienung

- ☐ Knebelbedienung
- ☐ Sensortasten
- ☐ Touchbedienung

5. Komfortmerkmale

- ☐ Automatikprogramme
- ☐ Eigene Programme
- ☐ Kerntemperaturmesser
- ☐ Zeitfunktionen

6. Pflege

- ☐ Antihaft-Oberflächen
- ☐ Pyrolyse
- ☐ Spezielle Edelstahloberfläche

7. Kombi-Geräte

- ☐ Backofen mit Mikrowelle
- ☐ Dampfgarer mit Backofen

Miele Ges.m.b.H.,
Mielestraße 10,
5071 Wals/Salzburg
Fon +43 50 800 0 | Fax +43 50 800-81219 |
E-Mail: info@miele.at



Auch im Internet:
interaktiver Kaufberater
auf www.miele.at



So finden Sie Ihren richtigen Herd oder Backofen

Kaufberater



Auch im Internet:
interaktiver Kaufberater
auf www.miele.at

1 Welche Art von Gerät wünschen Sie?

Zunächst sollten Sie sich beim Kauf eines Backofens darüber Gedanken machen, welche Art von Gerät Sie benötigen.



Herd:
Herde sind nur in Kombination mit einem Kochfeld erhältlich und werden daher unterhalb einer Arbeitsplatte eingebaut. Mit den Knebeln in der Bedienblende des Herdes steuern Sie das Kochfeld und den Backofen.



Backofen:
Ein Backofen wird unabhängig von einem Kochfeld installiert und kann daher variabel platziert werden, z. B. in Augenhöhe für mehr Bedienkomfort.

2 Welche Nische steht Ihnen zur Verfügung und welches Garraumvolumen benötigen Sie?

Backöfen und Herde gibt es in unterschiedlichen Größen mit unterschiedlichem Volumen und können so für Ihre individuellen Bedürfnisse ausgewählt werden.



Kompakt:
Einbau-Backofen für die 45×60 cm Nische. Solche Kompaktbacköfen haben ein Volumen von bis zu 49 l.



Standard:
Einbau-Backofen für die 60×60 cm Nische. Achten Sie auf die Garraumgröße. Trotz gleichem Nischenmaß sind unterschiedliche Garraumvolumen von bis zu 76 l erhältlich.



Extra groß:
Einbau-Backofen für die 52×90 cm Nische mit extra großem Garraumvolumen von bis zu 90 l.

3 Welche grundlegenden Leistungsmerkmale sind Ihnen wichtig?

Optimale Back- und Bratergebnisse hängen von verschiedenen Merkmalen ab.



Betriebsarten:
Neben den Standardbetriebsarten wie z. B. Heißluft, gibt es je nach Gerätemodell eine Vielzahl an speziellen Betriebsarten, wie z. B. das Garen mit Feuchte für besonders saftiges Fleisch und frisches Brot.



Einschubebenen:
Einige Backöfen verfügen über bis zu fünf Einschubebenen. Achten Sie auch auf eine gute Wärmeverteilung, damit auf allen Ebenen ein gleich gutes Ergebnis erzielt wird.



Vollauszüge:
Durch ein Voll-Auszugssystem können Sie das Blech ganz herausziehen und somit ohne Kontakt zum heißen Garraum das Gargut übergießen, wenden oder entnehmen.



Elektronische Temperaturregelung:
Mit einer elektronischen Temperaturregelung erzielen Sie optimale Back- und Bratergebnisse. Die eingestellte Temperatur wird hierbei permanent kontrolliert und konstant gehalten.

4 Welche Gerätebedienung bevorzugen Sie?

Für die Auswahl Ihrer Bedienung sollten Sie sich ausreichend Zeit nehmen, da dies für die alltägliche Nutzung entscheidend ist.



Knebelbedienung:
Die Einstellungen werden über das Drehen der Knebel vorgenommen. Bei einigen Modellen sind die Knebel versenkbar.



Sensortasten:
Durch das Tippen auf die Symbole neben dem Display können Sie Einstellungen am Gerät vornehmen.



Touchbedienung:
Die Steuerung der Geräte geschieht schnell und intuitiv über direktes Tippen oder einfaches Wischen auf dem Display.

5 Welche Komfortmerkmale sind Ihnen besonders wichtig?



Automatikprogramme:
Automatikprogramme bereiten verschiedene Gerichte, z. B. Brot oder Fleisch, automatisch zu, ohne dass Sie eine genaue Zeitangabe oder Betriebsart einstellen müssen.



Eigene Programme:
Bei Geräten mit dieser Funktion können Sie die Betriebsart, Temperatur und Dauer Ihres individuellen Rezepts programmieren und immer wieder zubereiten.



Kerntemperaturmesser:
Gradgenaues Braten von Fleisch und Fisch durch Messung der Kerntemperatur. Bei einigen Backöfen mit Restzeitanzeige.



Zeitfunktionen:
Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs sowie die Uhrzeit können bei einigen Geräten programmiert werden.