

Zeitschaltuhr

Display



Je nach Position des Betriebsartenwählers \bigcirc und/oder Drücken einer Taste erscheinen folgende Symbole:

Symbole im Display/ zugeordnete Funktion	\bigcirc
Kurzeit	beliebig
Garzeit	
Garzeitende	Be- triebs- art
Temperaturanzeige	
Tageszeit	0
P Einstellung	
S Status	
Inbetriebnahmesperre	

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

Tasten

Taste	Verwendung
<	<ul style="list-style-type: none"> Funktionen markieren Zeiten verringern Einstellungen P aufrufen Status S einer Einstellung P ändern
>	<ul style="list-style-type: none"> Funktionen markieren Zeiten erhöhen Status S einer Einstellung P ändern
OK	<ul style="list-style-type: none"> Funktionen aufrufen Eingestellte Zeiten und geänderte Einstellungen speichern Eingestellte Zeiten aufrufen

Tageszeit ändern

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

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 .

- Drücken Sie $>$ so oft, bis ☉ blinkt.

- Bestätigen Sie mit OK.

Der Stunden-Zifferblock blinkt.

- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Stunden ein.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Zifferblock blinkt.

- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Minuten ein.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Nach einem Netzausfall muss die Tageszeit neu eingestellt werden.

Garzeit/Garzeitende

Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten

Garvorgänge (maximale Garzeit 11 Stunden und 59 Minuten) können Sie automatisch aus- oder ein- und ausschalten lassen. Nur in Betriebsarten mit Grill (☀ / ☀) können Sie weder Garzeit noch 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.

Garzeit einstellen

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

- Drücken Sie $>$ so oft, bis ☉ blinkt.



- Bestätigen Sie mit OK.

00:00 erscheint und der Stunden-Zifferblock blinkt.

- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Stunden ein.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Zifferblock blinkt.

- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Minuten ein.

- Bestätigen Sie mit OK.



Die Garzeit wird gespeichert. Das Symbol ☉ weist auf die Garzeit hin.

Falls Sie kein Garzeitende einstellen, läuft die Garzeit minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Garzeitende einstellen

- Drücken Sie $>$ so oft, bis ☉ blinkt.



Im Display erscheint 12:45 (= aktuelle Tageszeit + Garzeit = 11:15 + 1:30).

- Bestätigen Sie mit OK.

Der Stunden-Zifferblock blinkt.



- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Stunden ein.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Zifferblock blinkt.



- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Minuten ein.

- Bestätigen Sie mit OK.

Das Garzeitende ☉ wird gespeichert und angezeigt.

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

Kurzzeit

Kurzzeit nutzen

Kurzzeit einstellen

Sie können eine Kurzzeit Δ (maximal 99 Minuten und 59 Sekunden) zum Überwachen separater Vorgänge einstellen.

Beispiel:
6 Minuten und 20 Sekunden

- Drücken Sie $<$ so oft, bis Δ blinkt.



- Bestätigen Sie mit OK.

00:00 erscheint und der Minuten-Zifferblock blinkt.

TIPP: Drücken Sie zweimal $<$, um den maximal möglichen Wert 99 des Minuten-Zifferblocks einzustellen.

- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Minuten ein.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die Minuten werden gespeichert und der Sekunden-Zifferblock blinkt.

- Stellen Sie mit $<$ oder $>$ die Sekunden ein.

- Bestätigen Sie mit OK.



Die Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Das Symbol Δ weist auf die Kurzzeit hin.

- Bestätigen Sie mit OK, wenn die Kurzzeit abgelaufen ist.

Zeiten ändern und löschen

Zeiten (Δ oder ☉) ändern

Sie können Zeiten ändern, indem Sie die entsprechende Funktion aufrufen. Ändern Sie mit $<$ oder $>$ erst den linken und dann den rechten Zifferblock und drücken Sie nach jeder Änderung OK. Die geänderte Zeit wird gespeichert.

Zeiten (Δ oder ☉ oder ☉) löschen

- Drücken Sie $<$ oder $>$ so oft, bis das entsprechende Symbol, z. B. Δ , blinkt.

Der linke Zifferblock blinkt.

- Drücken Sie $<$ oder $>$ so oft, bis zwei Striche erscheinen.



- Bestätigen Sie mit OK.

Vier Striche erscheinen:



- Bestätigen Sie mit OK.

Die eingestellte Zeit für die gewählte Funktion wird gelöscht.

Abhängig von der Funktion:

- Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein (Garzeit ☉).
- Die eingestellte Garzeit läuft ab (Garzeitende ☉).

Die Tageszeit erscheint, wenn keine Garzeit oder Kurzzeit eingestellt sind.

Einstellungen für Garzeit ☉ und Garzeitende ☉ löschen: Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 .

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Einstellung	Status
$P 1$	$S 0$ Der Signalton ist ausgeschaltet .
Lautstärke Signaltöne	$S 1$ bis $S 30^*$ Der Signalton ist eingeschaltet .
$P 2$	24^* Die Tageszeit erscheint im 24-Stunden-Format
Zeitformat der Tageszeit	12 Die Tageszeit erscheint im 12-Stunden-Format.
$P 3$	$S 0^*$ Die Inbetriebnahmesperre ist ausgeschaltet .
Inbetriebnahmesperre	$S 1$ Die Inbetriebnahmesperre für den Backofen ist eingeschaltet . Im Display erscheint ☐ .
$P 4$	$S 0$ Der Tastenton ist ausgeschaltet .
Tastenton	$S 1^*$ Der Tastenton ist eingeschaltet .
$P 5$	$^{\circ}\text{C}^*$ Grad Celsius
Temperatureinheit	$^{\circ}\text{F}$ Grad Fahrenheit

* Werkeinstellung

Einstellungen ändern

In der Backofensteuerung sind werkseitig Einstellungen vorgegeben.

Sie ändern eine Einstellung P , indem Sie den Status S ändern.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 .

- Drücken Sie $<$ so lange, bis $P 1$ erscheint.



- Wenn Sie eine andere Einstellung ändern wollen, drücken Sie $<$ oder $>$ so oft, bis die entsprechende Ziffer erscheint.

- Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen:

- Bestätigen Sie mit OK.

Was tun, wenn ...

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen. Fordern Sie den Kundendienst an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

Problem	Ursache	Behebung
Das Display ist dunkel.	Der Backofen hat keinen Strom.	Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an.
Der Garraum wird nicht heiß.	- Die Inbetriebnahmesperre ☐ ist eingeschaltet. - Der Backofen hat keinen Strom.	- Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel „Einstellungen“). - Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an.
12:00 blinkt im Display. P9 leuchtet oder blinkt im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen.	Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel „Erste Inbetriebnahme“).
00:00 erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt ☉ . Eventuell ertönt auch ein Signal.	Das Elektronetz war ausgefallen und die Pyrolysereinigung wurde dadurch abgebrochen. Solange die Garraumtemperatur höher als 280 °C ist, leuchtet ☐ und die Tür bleibt verriegelt.	Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 . Die Tagezeitanzeige blinkt. Stellen Sie die Tageszeit neu ein und starten Sie die Pyrolysereinigung erneut.
F 32 oder F 33 erscheint im Display.	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schließt (F 32) oder öffnet (F 33) nicht.	Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 . Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
F XX erscheint im Display.	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können.	Fordern Sie den Miele Kundendienst an.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse ist eingeschaltet.	Das Kühlgebläse schaltet automatisch nach einer gewissen Zeit aus.
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	- Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. - Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab.	- 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.	- 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.	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.	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.	- Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch. - Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung erneut, gegebenenfalls mit längerer Dauer.

Miele

Kurzgebrauchsanweisung

H 226x-1 EP/BP/IP, H 2567 BP
H 2760 BP, H 2850 BP, H 2860 BP



Diese Kurzgebrauchsanweisung ersetzt **nicht** die Gebrauchs- und Montageanweisung. Es ist notwendig, sich mit der Handhabung des Backofens vertraut zu machen. Lesen Sie deshalb **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung und beachten Sie das Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“.

Wichtige Informationen!

Erste Inbetriebnahme

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

■ Drücken Sie Betriebsarten- und Temperaturwähler heraus, falls sie versenkt sind.

■ Sie müssen zuerst die Tageszeit eingeben, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Der Betriebsartenwähler muss auf Position **0** stehen. Nach dem Anschluss an das Elektrizitätsnetz blinkt **12:00** im Display.

■ Bestätigen Sie mit **OK**.

12:00 leuchtet und **0** blinkt.

■ Bestätigen Sie mit **OK**, solange **0** blinkt.

Der Stunden-Zifferblock blinkt.

■ Stellen Sie mit **<** oder **>** die Stunden ein.

■ Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Zifferblock blinkt.

■ Stellen Sie mit **<** oder **>** die Minuten 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. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und betreiben Sie den leeren Backofen in der Betriebsart **Heißluft plus** bei 250 °C für mindestens 1 Stunde.

Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung der Küche.

Bedienelemente Backofen

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:

E) **1)** Herd H 226x-1 EP/IP

B) **2)** Backofen H 226x-1 BP, H 2xx0 BP, H 2567 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

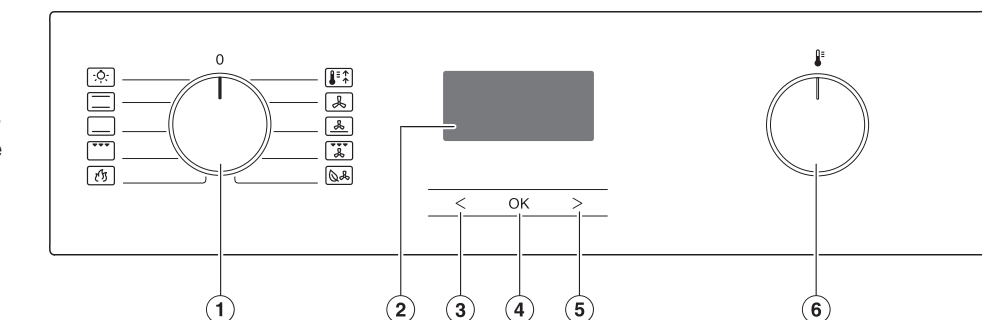
– Reinigung und Pflege

– Kundendienst

– Anschluss und Einbau

Für Herde H 226x-1 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.



1) Betriebsartenwähler

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

Beleuchtung

Ober-/Unterhitze

Unterhitze

Grill

Pyrolyse

Booster

Heißluft plus

Intensivbacken

Umluftgrill

Eco-Heißluft

2) Zeitschaltuhr

- Anzeige von Tageszeit und Einstellungen
- Temperaturanzeige

3) Sensortaste <

- Funktionen markieren
- Zeiten verringern
- Einstellungen **P** aufrufen
- Status 5 einer Einstellung **P** ändern

4) Sensortaste OK

- Funktionen aufrufen
- Eingestellte Zeiten und geänderte Einstellungen speichern
- Eingestellte Zeiten aufrufen

5) Sensortaste >

- Funktionen markieren
- Zeiten erhöhen
- Status 5 einer Einstellung **P** ändern

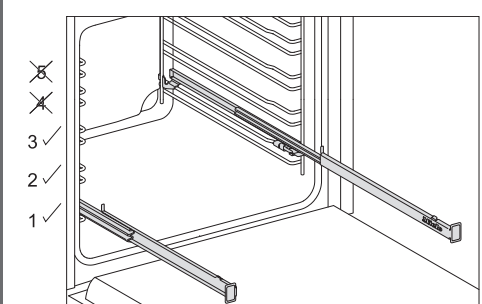
6) Temperaturwähler

- in jeder Position durch Druck versenkbar
- rechts- und linksherum drehbar
- zum Wählen von Temperaturen

Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

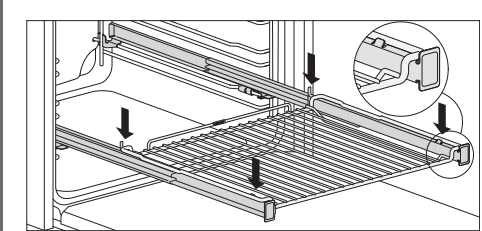
(Ausstattung je nach Modell)



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.

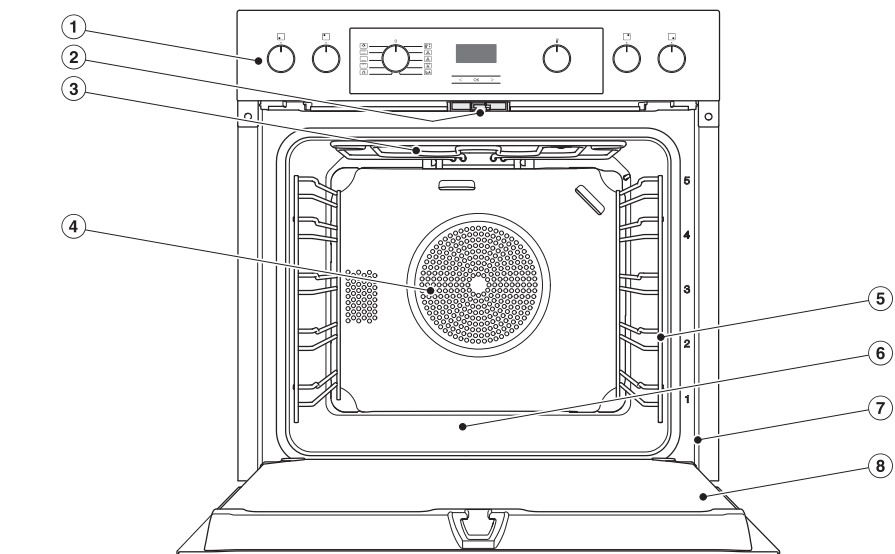


Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

– 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.



Geräteübersicht

(Ausstattung je nach Modell)

1) Bedienelemente für Backofen E) B) 1) und Kochfeld E) 1)

2) Türverriegelung für die Pyrolysereinigung

3) Oberhitze-/Grillheizkörper

4) Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

5) Aufnahmegeritter mit 5 Ebenen

6) Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

7) Frontrahmen mit Typenschild

8) Tür

Mitgeliefertes Zubehör

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

– Universalblech* mit Ausziehschutz

– Rost mit Ausziehschutz

– Aufnahmegeritter

– FlexiClip-Vollauszüge**

* PerfectClean veredelte Oberfläche

** Ausstattung je nach Modell

Sicherheitseinrichtungen

– Die **Inbetriebnahmesperre** sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.

– Das **Kühlgebläse** kühlt die heiße Garraumluft ab, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

– Die **durchlüftete Tür** sorgt für eine kühle Türaußenseite.

– Die **Türverriegelung** verhindert das Öffnen der Tür während der Pyrolysereinigung.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie die **ausführlichen Informationen** 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. Umlaufend um den Garraum befindet sich eine empfindliche Glaselastendichtung als Abdichtung zur Türinnenseite, die durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann. Reinigen Sie sie möglichst nicht.

Backofen manuell reinigen

■ Reinigen Sie Gerätefront, Garraum, Türinnenseite und Zubehör mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammstück oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

■ Trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Backofen mit Pyrolyse reinigen

■ Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe und festgebackene Verschmutzungen aus dem Garraum.

■ Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, auch die Aufnahmegeritter.

■ Wählen Sie **Pyrolyse** .

■ Stellen Sie mit **<** oder **>** die Pyrolysestufe **Py 1**, **Py 2** oder **Py 3** ein.

■ Bestätigen Sie mit **OK**.

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

■ Reinigen Sie Garraum und Türinnenseite mit einem sauberen, feuchten Tuch.

Tipps

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“).

■ Nutzen Sie die vorhandene Restwärme, um den Energieverbrauch zu verringern: Garvorgänge mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten: Reduzieren Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur. Das Gebläse bleibt eingeschaltet. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus.

Garen Sie mehrere Gerichte gleichzeitig oder direkt nacheinander. Starten Sie die Pyrolysereinigung am besten direkt nach einem Garvorgang.

■ Garzeit überwachen: Stellen Sie eine Kurzzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer.

■ Verwenden Sie matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien. Decken Sie Garraumboden oder Rost nicht mit wärme-reflektierender Aluminiumfolie ab.

Back-, Brat- und Grilltipps

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.

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.

Bedienung

Einfache Bedienung

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.

■ Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Betriebsart.

■ Wählen Sie mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur.

■ Drehen Sie nach dem Garvorgang den Betriebsartenwähler auf Position **0**.

■ Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Das Kühlgebläse bleibt eingeschaltet und schaltet automatisch aus.

Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich, z. B.:

Zubereitung	Vorheizen mit	Garvorgang fortsetzen* mit
Filet		/
Roastbeef		/
dunkler Brotteig		/
Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit bis ca. 30 Minuten		
Biskuit	/	
Kleingebäck	/	
Pizza	/	

* nachdem ein Signalton ertönt, weil die gewünschte Temperatur zum ersten Mal erreicht ist

Booster

Heißluft plus

Ober-/Unterhitze

Erweiterte Bedienung

Zur Überwachung von Garvorgängen im Backofen oder separaten Vorgängen, z. B. zum Eierkochen, können Sie eine Kurzzeit einstellen (siehe Kapitel „Kurzzeit“).

Sie können Garvorgänge automatisch aus- oder ein- und ausschalten lassen, indem Sie eine Garzeit oder ein Garzeitende einstellen (siehe Kapitel „Garzeit/Garzeitende“).

Garzeit : Der Garvorgang schaltet nach Ablauf der Garzeit automatisch aus.

Garzeit und Garzeitende : Der Garvorgang schaltet automatisch ein und aus.

Anzeige von Zeiten

Wenn Sie Zeiten eingestellt haben, weisen die Symbole und oder darauf hin.

Wenn Sie gleichzeitig die Funktionen Kurzzeit , Garzeit und Garzeitende nutzen, wird vorrangig die Zeit angezeigt, die Sie zuletzt eingestellt haben.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, kann die Tageszeit nicht angezeigt werden.

Nach Ablauf von Zeiten:

– Das entsprechende Symbol blinkt.

– Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

■ Bestätigen Sie mit **OK**.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Nach Ablauf von Garzeiten:

■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.

■ Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlagswert (Bereich)	Empfehlung zum		Anmerkung
		Backen Garen	Grillen Braten	
Ober-/Unterhitze	180 °C (30–280 °C)	●	●	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. Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll. Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) Überbacken Zum schnellen Vorheizen des Garraums Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen. Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei Heißluft plus Zur Zubereitung von Backwaren mit feuchtem Belag Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen) Für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Beim Garen auf einer Ebene sparen Sie bis zu 30 % Energie bei vergleichbar guten Garergebnissen.
Unterhitze	190 °C (100–250 °C)	●	●	
Grill	240 °C (200–250 °C)	●	●	
Booster	160 °C (100–250 °C)	●	●	
Heißluft plus	160 °C (30–250 °C)	●	●	
Intensivbacken	170 °C (50–250 °C)	●	●	
Umluftgrill	200 °C (100–250 °C)	●	●	
Eco-Heißluft	190 °C (100–250 °C)	●	●	