

Zeitschaltuhr

Display



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

Symbole im Display/ zugeordnete Funktion	
Kurzzeit	beliebig
Garzeit	Be- triebs- art
Garzeitende	
Temperaturkontrolle	
Tageszeit	
<i>P</i> Einstellung	0
<i>5</i> Status	
Inbetriebnahmesperre	

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

Tasten

Taste	Verwendung
<	– Funktionen markieren – Zeiten verringern – Einstellungen <i>P</i> aufrufen – Status <i>5</i> einer Einstellung <i>P</i> ändern
>	– Funktionen markieren – Zeiten erhöhen – Status <i>5</i> einer Einstellung <i>P</i> ändern
OK	– 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-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock 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.

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-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock 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.

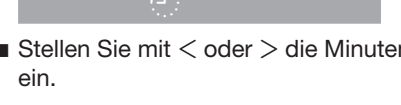
Der Stunden-Ziffernblock blinkt.



- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Stunden ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit OK.



Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Minuten werden gespeichert und der Sekunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Sekunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

Kurzzeit

Kurzzeit nutzen

Kurzzeit einstellen

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

Beispiel:
6 Minuten und 20 Sekunden

- Drücken Sie **<** so oft, bis blinkt.

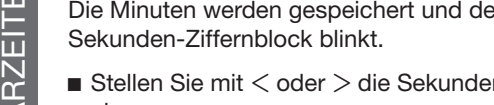


- Bestätigen Sie mit OK.

00:00 erscheint und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit OK.



Die Minuten werden gespeichert und der Sekunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Sekunden ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Sekunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Minuten werden gespeichert und der Sekunden-Ziffernblock blinkt.

Die Sekunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

Zeiten ändern und löschen

Zeiten (oder) ändern

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

Zeiten (oder oder) löschen

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

Der linke Ziffernblock 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.

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

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

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

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Einstellung	Status
<i>P 1</i>	<i>5 0</i> Der Signalton ist ausgeschaltet .
Lautstärke Signalhöhe	<i>5 1</i> bis <i>5 30</i> * Der Signalton ist eingeschaltet . Sie können die Lautstärke ändern. Wenn Sie einen Status auswählen, ertönt gleichzeitig der zu dieser Kombination gehörende Signalton.
<i>P 2</i>	<i>24</i> * Die Tageszeit erscheint im 24-Stunden-Format.
Zeitformat der Tageszeit	<i>12</i> 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.
<i>P 3</i>	<i>5 0</i> * Die Inbetriebnahmesperre ist ausgeschaltet .
Inbetriebnahmesperre für den Backofen	<i>5 1</i> Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet . Im Display erscheint . Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung. Sie bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.
<i>P 4</i>	<i>5 0</i> Der Tastenton ist ausgeschaltet .
Tastenton	<i>5 1</i> * Der Tastenton ist eingeschaltet .

* Werkeinstellung

Einstellungen ändern

In der Backofensteuerung sind werkseitig Einstellungen vorgegeben.

Sie ändern eine Einstellung *P*, indem Sie den Status *5* 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.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Warten Sie ca. 15 Sekunden, bis die Tageszeit erscheint.

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

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.	– Sie haben Betriebsart oder Temperatur gewählt. – Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet. – Der Backofen hat keinen Strom.	– Wählen Sie eine Betriebsart und eine Temperatur. – 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.
<i>12:00</i> blinkt im Display. <i>P 9</i> leuchtet oder blinkt im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen. Die Pyrolyse-Reinigung wurde dadurch abgebrochen. Solange die Garraumtemperatur höher als 280 °C ist, leuchtet und die Tür bleibt verriegelt.	Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Erste Inbetriebnahme"). Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 . Die Tagezeitanzeige blinkt. Stellen Sie die Tageszeit neu ein und starten Sie die Pyrolyse-Reinigung erneut.
<i>00:00</i> erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt . Eventuell ertönt auch ein Signal.	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsumschaltung wurde aktiviert.	Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 . Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
<i>F 32</i> oder <i>F 33</i> erscheint im Display.	Die Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung schließt (<i>F 32</i>) oder öffnet (<i>F 33</i>) nicht.	Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position 0 und wählen Sie die Pyrolyse-Reinigung erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Miele Kundendienst an.
<i>F XX</i> 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 Pyrolyse-Reinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.	Bei der Pyrolyse-Reinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück.	– Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. – Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolyse-Reinigung erneut, gegebenenfalls mit längerer Dauer.

Miele

Kurzgebrauchsanweisung

H2265EP/BP, H2266EP/BP, H2267EP/BP, H2268EP/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 Elektronetz blinkt **12:00** im Display.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

12:00 leuchtet und **⌚** blinkt.

- Bestätigen Sie mit **OK**, solange **⌚** blinkt. Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

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

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

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

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Bevor Sie den Backofen das erste 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.

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) Herd H226xEP

B) Backofen H226xBP

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, Trocknen/Dörren und Bräunungsgaren

– Reinigung und Pflege

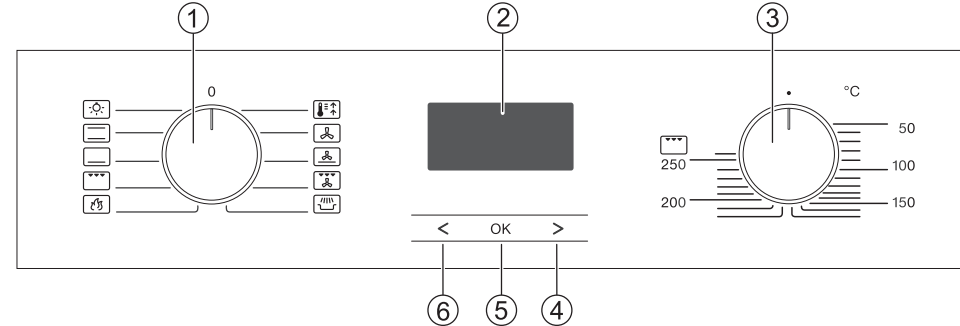
– Kundendienst

– Anschluss und Einbau

Für Herde H226xEP 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.

Bedienelemente Backofen



1 Betriebsartenwähler

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

- ☼** Beleuchtung
- ☰** Ober-/Unterhitze
- ☷** Unterhitze
- ☼☷** Grill
- 🔥** Pyrolyse
- 🔥⚡** Schnellaufheizen
- 🔥** Heißluft plus
- 🌀** Intensivbacken
- 🌀** Umluftgrill
- 🔥🌀** Bräunungsgaren

2 Zeitschaltuhr

- Anzeige von Tageszeit und Einstellungen
- Temperaturkontrolle **🌡**
Die Temperaturkontrolle **🌡** leuchtet immer, wenn die Garraumbeheizung eingeschaltet ist.

3 Temperaturwähler

- in Position **•** durch Druck versenkbar
- rechtsherum bis zum Anschlag und wieder zurück drehbar
- zum Wählen von Temperaturen
- aufgedruckte Temperaturskala auf dem Temperaturwähler **E)** oder auf der Bedienblende **B)**

4 Taste **>**

- Ändern von Zeiten und Einstellungen

5 Taste **OK**

- Aufrufen von Funktionen und Bestätigen von Einstellungen

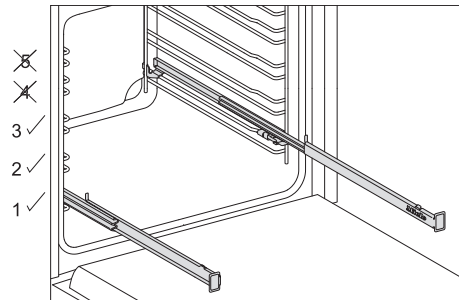
6 Taste **<**

- Ändern von Zeiten und Einstellungen

Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

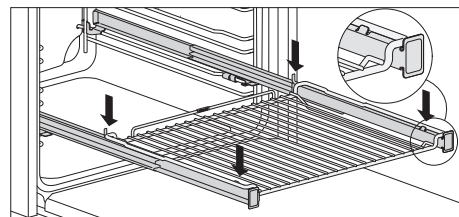
(Ausstattung je nach Modell)



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 Flexi-Clip-Vollauszüge.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

Geräteübersicht

(Ausstattung je nach Modell)

- Bedienelemente für Backofen **E) B)** und Kochfeld **E)**
- Türverriegelung für die Pyrolyse-Reinigung
- Oberhitze-/Grillheizkörper
- Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- Frontrahmen mit Typenschild
- Tür

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 Glasseidendichtung 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 Schwammloch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

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

Mitgeliefertes Zubehör

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

- Universalblech* mit Ausziehschutz
- Rost mit Ausziehschutz
- Aufnahmegitter
- 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 Pyrolyse-Reinigung.

Backofen mit Pyrolyse reinigen

- Bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung starten, entfernen Sie grobe und festgebackene Verschmutzungen aus dem Garraum.

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, auch die Aufnahmegitter.
- Wählen Sie Pyrolyse **🔥**.

- Stellen Sie mit **<** oder **>** die Pyrolyse-Stufe **PY 1**, **PY 2** oder **PY 3** ein.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Pyrolyse-Reinigung 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 Pyrolyse-Rückstände 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 **☼☷**.

- Bräunungsgaren **🔥🌀**: 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 Pyrolyse-Reinigung am besten direkt nach einem Garvorgang.

- Garzeit überwachen: Stellen Sie eine Kurzzeit ein oder verwenden Sie ein Speisethermometer.

- 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

- 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** und den Temperaturwähler auf Position **•**.

- 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 die Temperaturkontrolle **🌡** zum ersten Mal erloschen ist

🔥⚡ Schnellaufheizen

🔥 Heißluft plus

☰ Ober-/Unterhitze

Erweiterte Bedienung

Zur Überwachung von Garvorgängen im Backofen oder separaten Vorgängen, z. B. zum Einkochen, 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** und den Temperaturwähler auf Position **•**.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Anmerkung	Empfehlung zum		Temperaturbereich	
		Backen	Grillen		
☰ 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. 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)	•	•	50-250 °C	
🔥 Unterhitze	Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks)	•	•	50-250 °C	
☼☷ Grill	Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks)	•	•	50-250 °C	
🔥⚡ Schnellaufheizen	Zum schnellen Vorheizen des Garraums	•	•	50-250 °C	
🔥 Heißluft plus	Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.	•	•	50-250 °C	
🌀 Intensivbacken	Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig	•	•	50-250 °C	
🌀🔥 Umluftgrill	Zur Zubereitung von Backwaren mit feuchtem Belag	•	•	50-250 °C	
🔥🌀 Bräunungsgaren	Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen)	•	•	50-250 °C	