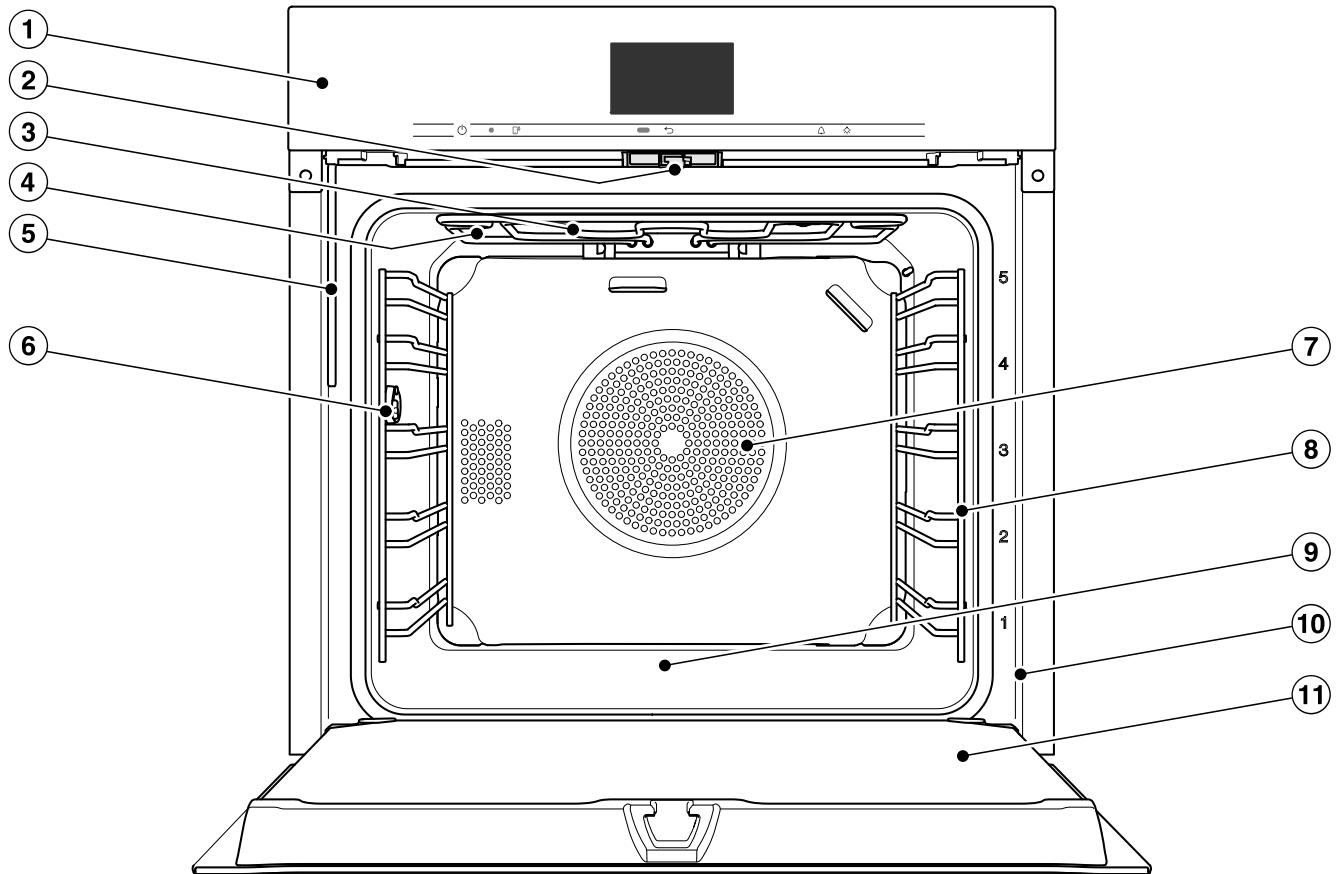
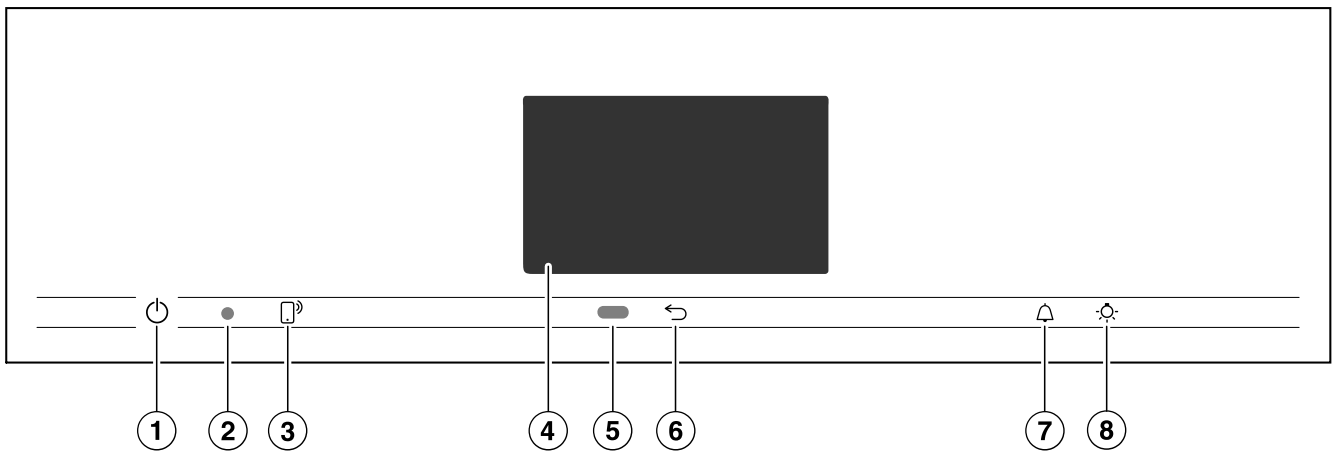


Backofen



- ① Bedienelemente
- ② Türverschluss
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ Öffnungen für die Dampfzufuhr
- ⑤ Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- ⑥ Anschlussbuchse für das Speisethermometer
- ⑦ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑧ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- ⑨ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- ⑩ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑪ Tür

Bedienelemente



- ① Taste Ein/Aus  in Vertiefung
Zum Ein- und Ausschalten des Backofens
- ② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)
- ③ Sensortaste 
Zum Steuern des Backofens über Ihr mobiles Endgerät
- ④ Touchdisplay
Zur Anzeige von Informationen und zur Bedienung
- ⑤ Annäherungssensor
Zum Einschalten der Garraumbeleuchtung und des Displays und zum Quittieren der Signaltöne bei Annäherung
- ⑥ Sensortaste 
Zum schrittweisen Zurückspringen
- ⑦ Sensortaste 
Zum Einstellen von Kurzzeiten oder Alarmen
- ⑧ Sensortaste 
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Backofen ein und aus.

Annäherungssensor

Der Annäherungssensor befindet sich unter dem Touchdisplay neben der Sensortaste . Der Annäherungssensor erkennt, wenn Sie sich dem Touchdisplay z. B. mit der Hand oder dem Körper nähern.

Wenn Sie die entsprechenden Einstellungen aktiviert haben, können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten, den Backofen einschalten oder die Signaltöne quittieren (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Annäherungssensor").

Bedienelemente

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie die Einstellung Lautstärke | Tastenton | Aus wählen.

Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten auch bei ausgeschaltetem Backofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Ein.

Sensortaste	Funktion
	Wenn Sie den Backofen über Ihr mobiles Endgerät steuern wollen, müssen Sie über das System Miele@home verfügen, die Einstellung Fernsteuerung einschalten und diese Sensortaste berühren. Anschliessend leuchtet diese Sensortaste und die Funktion MobileStart ist verfügbar. Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Backofen über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Miele@home").
	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.
	Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen (siehe Kapitel "Alarm und Kurzzeit").
	Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.

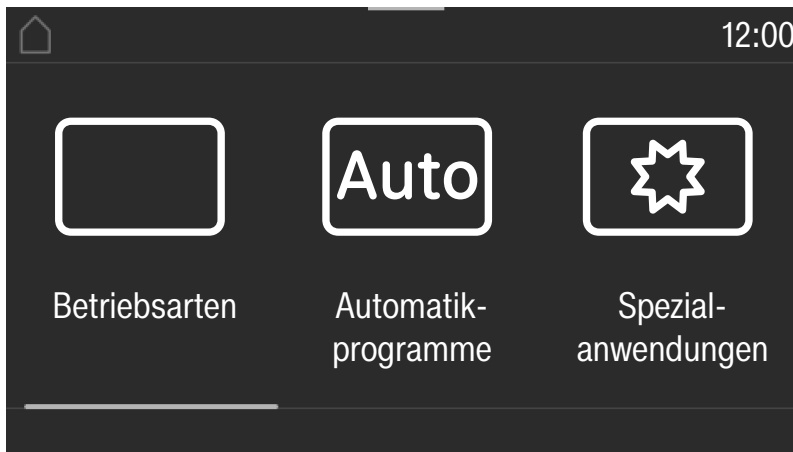
Touchdisplay

Die empfindliche Oberfläche des Touchdisplays kann durch spitze oder scharfe Gegenstände wie z. B. Stifte zerkratzt werden.

Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser hinter das Touchdisplay gelangt.

Das Touchdisplay ist in mehrere Bereiche aufgeteilt.



In der **Kopfzeile** erscheint links der Menüpfad. Die einzelnen Menüpunkte sind durch eine senkrechte Linie voneinander getrennt. Wenn der Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr vollständig angezeigt werden kann, werden übergeordnete Menüpunkte durch ... dargestellt.

Wenn Sie einen Menünamen in der Kopfzeile berühren, wechselt die Anzeige zu dem jeweiligen Menü. Um zum Startbildschirm zu wechseln, berühren Sie .

Die Tageszeit wird rechts in der Kopfzeile angezeigt. Sie können die Tageszeit durch Berühren einstellen.

Zusätzlich können weitere Symbole erscheinen, z. B. SuperVision .

Am oberen Rand der Kopfzeile befindet sich eine orange Linie, an der Sie das Pull-down-Menü herunterziehen können. Damit können Sie während eines Garvorgangs Einstellungen ein- oder ausschalten.

In der **Mitte** finden Sie das aktuelle Menü mit den Menüpunkten. Sie können durch Streichen über das Display nach rechts oder links blättern. Wenn Sie einen Menüpunkt berühren, wählen Sie ihn aus (siehe Kapitel "Bedienprinzip").

In der **Fusszeile** erscheinen je nach Menü verschiedene Felder zur Bedienung, wie z. B. Timer, Speichern oder OK.

Bedienelemente

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit <i>OK</i> .
	Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden.
	Alarm
	Kurzzeit
	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
	Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Sicherheit"). Die Bedienung ist gesperrt.
	Kerntemperatur bei Verwendung des Speisenthermometers
	Fernsteuerung (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung Fernsteuerung Ein gewählt haben)
	SuperVision (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung SuperVision SuperVision-Anzeige Ein gewählt haben)

Sie bedienen den Backofen über das Touchdisplay, indem Sie den gewünschten Menüpunkt berühren.

Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt die entsprechenden Zeichen (Wort und/oder Symbol) **orange**.

Felder zur Bestätigung eines Bedienschritts sind **grün** unterlegt (z. B. *OK*).

Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie das gewünschte Feld oder den gewünschten Wert auf dem Touchdisplay.

Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

- Streichen Sie über den Bildschirm. Legen Sie dazu den Finger auf das Touchdisplay und bewegen Sie ihn in die gewünschte Richtung.

Der Balken im unteren Bereich zeigt Ihnen Ihre Position im aktuellen Menü.

Menüebene verlassen

- Berühren Sie die Sensortaste  oder berühren Sie im Menüpfad das Symbol ... I.
- Berühren Sie das Symbol , um zum Startbildschirm zu wechseln.

Alle Eingaben, die Sie bis dahin getätigt und nicht mit *OK* bestätigt haben, werden nicht gespeichert.

Wert oder Einstellung ändern

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist orange markiert.

- Berühren Sie die gewünschte Einstellung.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben

- Streichen Sie auf der Ziffernrolle nach oben oder unten, bis der gewünschte Wert in der Mitte steht.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben

- Tippen Sie auf den Wert, der in der Mitte der Ziffernrolle steht.

Der Ziffernblock erscheint.

- Tippen Sie auf die gewünschten Ziffern.

Sobald Sie einen gültigen Wert eingegeben haben, ist *OK* grün unterlegt.

Mit dem Pfeil löschen Sie die zuletzt eingegebene Ziffer.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

Einige Einstellungen werden durch einen Segmentbalken  dargestellt. Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist der maximale Wert gewählt.

Wenn kein oder nur ein Segment ausgefüllt ist, ist der minimale Wert gewählt oder die Einstellung ist ausgeschaltet (z. B. die Signaltöne).

- Berühren Sie das entsprechende Segment auf dem Segmentbalken, um die Einstellung zu ändern.
- Wählen Sie *Ein* oder *Aus*, um die Einstellung ein- oder auszuschalten.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlagswert	Bereich
Betriebsarten 		
Heissluft Plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–280 °C
Klimagaren 		
Klimagaren + Bratautomatik 	160 °C	130–230 °C
Klimagaren + Heissluft Plus 	160 °C	130–250 °C
Klimagaren + Intensivback. 	170 °C	130–250 °C
Klimagaren + Ober/Unterh. 	180 °C	130–280 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–250 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Unterhitze 	190 °C	100–280 °C
Oberhitze 	190 °C	100–250 °C
Grill gross 	240 °C	200–300 °C
Grill klein 	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill 	200 °C	100–260 °C
Eco-Heissluft 	190 °C	100–250 °C
Automatikprogramme 		

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlagswert	Bereich
Spezialanwendungen 		
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Dörren	60 °C	30–70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen		
15 Minuten aufgehen	–	–
30 Minuten aufgehen	–	–
45 Minuten aufgehen	–	–
Niedertemperaturgaren	100 °C	80–120 °C
Sabbat-Programm	180 °C	50–250 °C
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Eigene Programme 		
Einstellungen 		
Pflege 		
Entkalken		
Pyrolyse		

Bedienung

- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsarten .
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart und Vorschlagstemperatur erscheinen.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich durch Auswahl der Temperaturanzeige ändern.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Soll- und Isttemperatur erscheinen und die Aufheizphase beginnt.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

- Wählen Sie nach dem Garvorgang Beenden.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

Sobald ein Garvorgang abläuft, können Sie je nach Betriebsart die Werte oder Einstellungen für diesen Garvorgang ändern.

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Booster
- Vorheizen
- Schnellabkühlen
- Warmhalten
- Crisp function

Temperatur und Kerntemperatur ändern

Sie können die Vorschlagstemperatur über Einstellungen | Vorschlagstemperaturen dauerhaft verändern, damit sie Ihren persönlichen Nutzungsgewohnheiten entspricht.

Die Kerntemperatur  erscheint nur, wenn Sie das Speisethermometer verwenden (siehe Kapitel "Braten", Abschnitt "Speisethermometer").

- Berühren Sie die Temperaturanzeige.
- Ändern Sie die Temperatur und die Kerntemperatur , falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Solltemperaturen weiter.

Garzeiten einstellen

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Garguts und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.

Beim Backen kann der Teig antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Wählen Sie eine möglichst kurze Zeit bis zum Start des Garvorgangs.

Sie haben das Gargut in den Garraum geschoben und eine Betriebsart sowie die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

- Garzeit
Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Wählen Sie ⌚ oder Timer.
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ⌚, die Zeitangabe oder Timer.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit und ändern Sie sie.
- Bestätigen Sie mit OK.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie ⌚, die Zeitangabe oder Timer.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn Sie Garzeit löschen, werden die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um ebenfalls gelöscht.

Wenn Sie Fertig um oder Start um löschen, startet der Garvorgang mit der eingestellten Garzeit.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Bräunen Sie Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches nur goldgelb und backen Sie sie nicht dunkelbraun.

Tipps zum Backen

- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Im Allgemeinen können Sie Rost, Backblech, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.
- Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmässige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmässiges Backergebnis erzielen.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

Backpapier verwenden

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.

- Verwenden Sie Backpapier beim Backen von Laugengebäck, da die verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann.
- Verwenden Sie Backpapier beim Backen von Biskuit, Meringue, Makronen und Ähnlichem. Diese Teige kleben aufgrund ihres hohen Eiweissanteils leicht fest.
- Verwenden Sie Backpapier bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf dem Rost.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Temperatur wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Garzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmässig werden und das Gargut ist unter Umständen nicht gar.

Garzeit wählen

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

- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig.

Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Gargut gar.

Backen

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel "Haupt- und Untermenüs".

Automatikprogramme verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heissluft Plus verwenden

Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.

- 1 Ebene: Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.
- 2 Ebenen: Schieben Sie das Gargut in die Ebenen 1+3 oder 2+4 ein.
- 3 Ebenen: Schieben Sie das Gargut in die Ebenen 1+3+5 ein.

Tipps

- Wenn Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen, schieben Sie das Universalblech zuunterst ein.
- Backen Sie feuchtes Gebäck oder Kuchen in maximal 2 Ebenen gleichzeitig.

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart mit der von Ihnen gewünschten Beheizungsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Intensivbacken verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag.

Verwenden Sie diese Betriebsart **nicht** zum Backen von flachem Gebäck.

- Schieben Sie den Kuchen in Ebene 1 oder 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

Gut geeignet sind matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, nachgedunkeltem Weissblech, mattem Aluminium, temperaturbeständige Glasformen und beschichtete Formen.

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 oder 2 ein.

Eco-Heissluft verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart, um kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen oder Ausstechplätzchen energiesparend zu backen.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Tipps zum Braten

- Sie können jedes Geschirr aus temperaturbeständigem Material verwenden wie z. B. Bräter, Bratentopf, Glasform, Bratschlauch oder -beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.
- Das **Vorheizen** des Garraums ist nur bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet erforderlich. Im Allgemeinen ist Vorheizen nicht erforderlich.
- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch ein **geschlossenes Gargefäß**, z. B. einen Bräter. Das Fleisch bleibt innen saftig. Der Garraum bleibt sauberer als beim Braten auf dem Rost. Es bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Sauce.
- Wenn Sie einen **Bratschlauch oder -beutel** verwenden, beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
- Wenn Sie zum Braten den **Rost** oder ein **offenes Gargefäß** verwenden, können Sie mageres Fleisch mit Fett bestreichen, mit Speckscheiben belegen oder spicken.
- **Würzen** Sie das Fleisch und legen Sie es in das Gargefäß. Belegen Sie es mit Butter- oder Margarineflöckchen oder begiessen Sie es mit Öl oder Speisefett. Fügen Sie bei grossen mageren Braten (2–3 kg) und fettem Geflügel ca. 1/8 l Wasser hinzu.
- Gießen Sie während des Bratens nicht zu viel Flüssigkeit nach. Die **Bräunung** des Fleisches wird dadurch beeinträchtigt. Die Bräunung entsteht am Ende der Garzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräunung, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Garzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.

- Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, decken Sie es zu und warten Sie eine **Ruhezeit** von ca. 10 Minuten ab. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.
- Die Haut von **Geflügel** wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

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

Temperatur wählen

- 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 , Klimagaren  und Bratautomatik  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 Gartabelle 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 geschlossenen Gargefäss.

Braten

Garzeit wählen

Die Zeiten in der Gartabelle gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum.

- Ermitteln Sie die Garzeit, 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
- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist.

Tipps

- Die Garzeit 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.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel "Haupt- und Untermenüs".

Wählen Sie die Betriebsart Unterhitze  zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Verwenden Sie die Betriebsart Intensivbacken  nicht zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

Automatikprogramme verwenden

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heissluft Plus oder Bratautomatik verwenden

Diese Betriebsarten eignen sich zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste sowie zum Braten von Roastbeef und Filet.

Sie können in der Betriebsart Heissluft Plus  mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

In der Betriebsart Bratautomatik  wird der Garraum während der Anbratphase zuerst auf eine hohe Anbrattemperatur (ca. 230 °C) aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt der Backofen selbsttätig auf die eingestellte Gartemperatur (Fortbrattemperatur) herunter.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Klimagaren verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart mit der von Ihnen gewünschten Beheizungsart zum Garen mit Feuchteunterstützung.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Ober-/Unterhitze verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

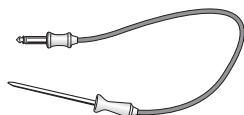
- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Eco-Heissluft verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart, um kleine Mengen Braten oder Fleischgerichte energiesparend zu braten.

- Schieben Sie das Gargut in Ebene 2 ein.

Speisethermometer



Mit dem Speisethermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

Funktionsweise

Die Metallspitze des Speisethermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt. In der Metallspitze befindet sich ein Temperatursensor, der die Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs misst. Der Anstieg der Kerntemperatur im Gargut spiegelt den Garzustand wider. Je nachdem, ob Sie z. B. einen Braten medium oder durchgebraten mögen, stellen Sie eine niedrigere oder höhere Kerntemperatur ein.

Die Kerntemperatur kann bis 99 °C eingestellt werden. Angaben zum Gargut und den entsprechenden Kerntemperaturen finden Sie in den Gartabellen am Ende dieses Dokuments.

Garvorgänge mit und ohne Speisethermometer haben eine vergleichbare Garzeit.

Verwendungsmöglichkeiten

Bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie aufgefordert, das Speisethermometer zu verwenden.

Darüber hinaus können Sie das Speisethermometer auch bei eigenen Programmen und folgenden Betriebsarten einsetzen:

- Bratautomatik 
- Heissluft Plus 
- Intensivbacken 
- Ober-/Unterhitze 
- Klimagaren + Bratautomatik 

- Klimagaren + Heissluft Plus 
- Klimagaren + Intensivback. 
- Klimagaren + Ober-/Unterh. 

Wichtige Hinweise zur Verwendung

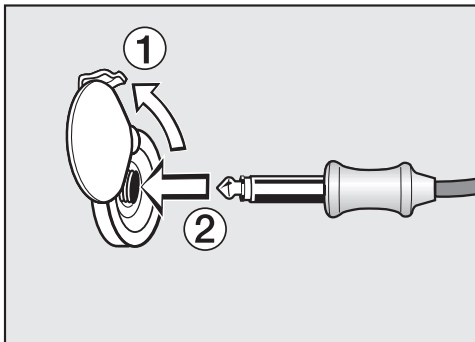
- Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost legen.
- Die Metallspitze des Speisethermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt, so dass der Temperatursensor ungefähr den Kern erreicht.
- Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im Brustbereich. Tasten Sie dazu den Brustbereich mit Daumen und Zeigefinger ab, um die dickste Stelle zu finden.
- Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.
- Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in den Gartabellen angegebenen Kerntemperaturbereichs.
- Bei der Verwendung von Aluminiumfolie, Bratschlauch oder -beutel stechen Sie das Speisethermometer durch die Folie bis zum Kern des Garguts. Sie können das Speisethermometer auch mit dem Fleisch in die Folie geben. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Folienherstellers.

Speisethermometer verwenden

- Stechen Sie die Metallspitze des Speisethermometers komplett bis zum Griff in das Gargut ein.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, stechen Sie das Speisethermometer in das höchste Stück Fleisch.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.



- Stecken Sie den Stecker des Speisenthermometers bis zum spürbaren Einrasten in die Anschlussbuchse.
- Schliessen Sie die Tür.
- Wählen Sie Betriebsart oder Automatikprogramm.
- Stellen Sie die Temperatur und die Kerntemperatur ein, falls erforderlich.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben. Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Garvorgang wird beendet, sobald die Kerntemperatur erreicht ist.



Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Das Speisenthermometer kann heiss werden. Sie können sich am Speisenthermometer verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausziehen des Speisenthermometers aus der Anschlussbuchse an.

Garvorgang mit Speisenthermometer später starten

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen.

■ Wählen Sie Start um.

Der Zeitpunkt für das Ende kann ungefähr abgeschätzt werden, da die Dauer eines Garvorgangs mit Speisenthermometer in etwa der Dauer eines Garvorgangs ohne Speisenthermometer entspricht.

Sie können Garzeit und Fertig um nicht einstellen, da die Gesamtzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängt.

Restzeitanzeige

Wenn bei einem Garvorgang die eingestellte Temperatur höher als 140 °C ist, erscheint nach einer bestimmten Zeit die verbleibende, geschätzte Dauer des Garvorgangs (Restzeit).

Die Restzeit errechnet sich aus der eingestellten Gartemperatur, der eingestellten Kerntemperatur und dem Verlauf des Kerntemperaturanstiegs.

Die zu Beginn angezeigte Restzeit ist ein Schätzwert. Da sich die Restzeit während des ablaufenden Vorgangs immer wieder neu berechnet, korrigiert sich die Anzeige ständig und wird immer genauer.

Alle Restzeitinformationen werden gelöscht, wenn die Gar- oder Kerntemperatur verändert wird oder wenn eine andere Betriebsart gewählt wird. Wenn die Tür längere Zeit geöffnet war, wird die Restzeit wieder neu berechnet.

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

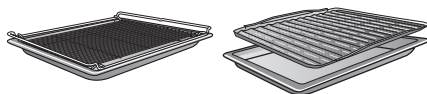
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heisse Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiss.

Schliessen Sie beim Grillen die Tür.

Tipps zum Grillen

- Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.
- 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 Fischeischnen und salzen Sie sie. Sie können den Fisch auch mit Zitronensaft beträufeln.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- und Bratblech (falls vorhanden). Das Grill- und Bratblech schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit er weiterverwendet werden kann. Bepinseln Sie Rost oder Grill- und Bratblech mit Öl und legen Sie das Gargut darauf.

Verwenden Sie nicht das Backblech.



Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

- Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Ebenen und Zeiten. Dabei sind verschiedene Fleischstücke und Gargewohnheiten berücksichtigt.
- Prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Temperatur wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur. Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Ebene wählen

- Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Garguts.
- Schieben Sie flaches Gargut in Ebene 3 oder 4 ein.
- Schieben Sie Gargut mit grösserem Durchmesser in Ebene 1 oder 2 ein.

Grillen

Garzeit wählen

- Grillen Sie flache Fleisch- oder Fischeisbein ca. 6–8 Minuten pro Seite. Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Garzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist.
- Bei Fleisch drücken Sie für die **Garprobe** mit einem Löffel darauf. So können Sie feststellen, wie weit das Fleisch gegart ist.
- **englisch/rosé**
Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
- **medium**
Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
- **durch**
Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.

Tipp: Wenn die Oberfläche grösserer Fleischstücke bereits stark gebräunt ist, aber der Kern noch nicht gar, schieben Sie das Gargut in eine niedrigere Ebene oder verringern Sie die Grilltemperatur. So wird die Oberfläche nicht zu dunkel.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel "Haupt- und Untermenüs".

Der Kunststoff des Speisethermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen.

Verwenden Sie das Speisethermometer nicht in Grillbetriebsarten.

Bewahren Sie das Speisethermometer nicht im Garraum auf.

Grill gross verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in grösseren Mengen und zum Überbacken in grossen Formen.

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

Grill klein verwenden

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.

Nur der innere Bereich des Oberhitze-/Grillheizkörpers wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill verwenden

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut mit grösserem Durchmesser, wie z. B. Poulet.

Für flaches Gargut empfiehlt sich im Allgemeinen eine Temperatureinstellung von 220 °C, für Gargut mit grösserem Durchmesser 180–200 °C.