

Klimagaren

Betriebsart Klimagaren nutzen

Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser in der Betriebsart Klimagaren.

TIPP: Nutzen Sie die Rezepte als Anhaltspunkt.

■ Stellen Sie ein Gefäß mit der erforderlichen Wassermenge bereit:

– automatischer Dampfstoß


RuLo ca. 100 ml



– manueller Dampfstoß

1 ca. 100 ml

2 ca. 200 ml

3 ca. 300 ml

■ Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren .



RuLo erscheint und das Dreieck  blinkt unter dem Symbol .

■ Rufen Sie mit dem Drehwähler $< >$ die weiteren Dampfstoß-Möglichkeiten 1, 2, 3 auf (die Funktion *E* dient zum Entkalken).

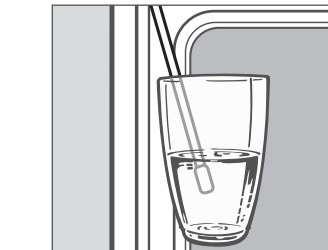
Die Vorschlagstemperatur erscheint und das Dreieck  blinkt unter .

■ Ändern Sie die Temperatur mit dem Drehwähler $< >$, falls erforderlich.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint. Das Dreieck  blinkt unter .

■ Öffnen Sie die Tür und klappen Sie das Einfüllrohr nach vorn.



■ Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die erforderliche Wassermenge wird eingesaugt.

■ Klappen Sie das Einfüllrohr ein und schließen Sie die Tür.


Ein kurzes Pumpgeräusch ist zu hören.


Verletzungsgefahr! Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Öffnen Sie während der Dampfstoße nicht die Tür.

Falls Sie *RuLo* gewählt haben, wird der Dampfstoß nach der Aufheizphase automatisch ausgelöst.


■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

Falls Sie 1, 2 oder 3 gewählt haben, erscheint nach der Aufheizphase die Anzahl der möglichen Dampfstoße.

■ Wählen Sie , wenn der Dampfstoß ausgelöst werden soll.

Die Tastenbeleuchtung erlischt und im Display erscheinen die Temperatur und das Symbol .

■ Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstoße auszulösen.

Nach dem letzten Dampfstoß erlischt  und die Temperatur wird angezeigt.


■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

Am Ende des Garvorgangs:

■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position .

■ Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

■ Schalten Sie den Backofen aus.

TIPP: Wenn  im Display erscheint können Sie die Betriebsart Klimagaren noch zehnmal nutzen, bevor Sie das Verdampfungssystem entkalken müssen.

Automatic

Betriebsart Automatic nutzen

Die Rezepte zu den Automatikprogrammen finden Sie im Rezeptheft "CulinArt":

A 1 Hefeteig aufgehen

A 2 Weißbrot

A 3 Fladenbrot

A 4 Kastenweißbrot

A 5 Roggenbrot

A 6 Mehrkornbrot

A 7 Hefebrotchen

A 8 Butterkuchen

A 9 Hefezopf

A 10 Doraden

A 11 Lachsforelle

A 12 Lachsfilet

A 13 Seelachsfilet

A 14 Forellen

A 15 Rinderfilet rare

A 16 Rinderfilet medium

A 17 Rinderfilet well done

A 18 Schweinefilettopf

A 19 Rehrücken

A 20 Lammrücken

A 21 Kräuter-Hähnchenfilet


A 22 Hähnchenkeulen

A 23 Putenoberkeule

A 24 Kartoffelgratin

A 25 Lasagne

■ Stellen Sie ein Gefäß mit frischem Leitungswasser bereit, entsprechend der im Rezept angegebenen Menge.

■ Wählen Sie die Betriebsart Automatic .



■ Wählen Sie mit dem Drehwähler $< >$ die Ziffer des gewünschten Automatikprogramms.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einigen Automatikprogrammen werden Sie aufgefordert, ein Gewicht  einzugeben.

■ Geben Sie das Gewicht des Garguts mit dem Drehwähler $< >$ ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint. Das Dreieck  blinkt unter .

■ Öffnen Sie die Tür und klappen Sie das Einfüllrohr nach vorn.

■ Tauchen Sie das Einfüllrohr in das Gefäß.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die erforderliche Wassermenge wird eingesaugt.

■ Klappen Sie das Einfüllrohr ein und schließen Sie die Tür.

Ein kurzes Pumpgeräusch ist zu hören.

Bei **Automatikprogrammen ohne Vorheizphase** erscheint kurz ein Strich und danach sofort die Garzeit.


Bei **Automatikprogrammen mit Vorheizphase** warten Sie die Vorheizzeit ab. Nach Ablauf der Vorheizzeit erscheint $- : -$.

■ Öffnen Sie die Tür.

■ Geben Sie das Gargut in Ebene 2 und schließen Sie die Tür.

Das Automatikprogramm startet. Die Dampfstoße werden automatisch ausgelöst.

Verletzungsgefahr! Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Öffnen Sie während der Dampfstoße nicht die Tür.

Nach Ablauf der Garzeit: *0:00* erscheint und  blinkt.

– Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position .

■ Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

■ Schalten Sie den Backofen aus.

Reinigung und Pflege

Backofen reinigen

Beachten Sie die **ausführlichen Informationen** zur Reinigung und Pflege in der **Gebrauchs- und Montageanweisung**. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich!

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

Die PerfectClean veredelten Oberflächen von Garraum und verschiedenen Zubehörteilen verhindern ein Festbacken des Garguts und erleichtern die Reinigung.

Zum Reinigen von Hand können Sie – die Tür ausbauen

– die Tür auseinanderbauen

– die FlexiClip-Vollauszüge ausbauen

– die Aufnahmegitter ausbauen

– den Oberhitze-/Grillheizkörper absenken

– die katalytisch emaillierte Rückwand ausbauen

Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

■ 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. Katalytisches Email reinigt sich im Garraum bei hohen Temperaturen selbstständig von Fettspritzern.

■ Andere Rückstände können Sie mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste entfernen.

■ Lassen Sie die Teile trocknen.

Bei der Restwasserverdampfung schlägt sich Feuchtigkeit im Garraum und an der Tür nieder. Entfernen Sie diese Niederschläge, sobald der Garraum abgekühlt ist.

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



Restwasserverdampfung



Wenn ein Garvorgang mit Feuchteunterstützung manuell oder durch einen Stromausfall unterbrochen wird, verbleibt das noch nicht verdampfte Wasser im Verdampfungssystem.

Starten Sie die Restwasserverdampfung möglichst sofort, damit beim nächsten Garvorgang ausschließlich Frischwasser auf das Gargut verdampft wird.

Restwasserverdampfung durchführen

Verletzungsgefahr! Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür.

■ Wählen Sie die Betriebsart Klimagaren  oder Automatic .


Eine der Wassermenge entsprechende Zeitangabe erscheint und das Dreieck  blinkt unter dem Symbol .

Die Zeit kann im Verlauf der Restwasserverdampfung je nach tatsächlich vorhandener Wassermenge vom System korrigiert werden.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Restwasserverdampfung startet. Nach Ablauf der Zeit:

– In der **Betriebsart Klimagaren**  erscheint im Display *RuLo*.

– In der **Betriebsart Automatic**  erscheint das gewählte Automatikprogramm.

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position .

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Eine Einstellung erscheint, z. B. *P 3*.

■ Wenn Sie eine andere Einstellung ändern wollen, wählen Sie die entsprechende Ziffer mit dem Drehwähler $< >$.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.


Einstellungen

Übersicht der Einstellungen


Einstellung	Status (* WerkEinstellung)
<i>P 1</i> Tageszeitanzeige	5 0 * aus 5 1 ein
<i>P 2</i> Lautstärke Signaltöne	5 0 aus 5 1 bis 5 2 ein (5 7 *)
<i>P 3</i> Tastenton	5 0 * aus 5 1 ein
<i>P 4</i> Zeitformat der Tageszeit	2 4 * 24-Stunden-Format 1 2 12-Stunden-Format
<i>P 5</i> Temperatureinheit	°C * Grad Celsius °F Grad Fahrenheit
<i>P 6</i> Gewichtseinheit	5 1 * g (Gewicht in Gramm) 5 2 lb/oz (Gewicht in Pfund und Unzen)
<i>P 7</i> Display-Helligkeit	5 1 bis 5 7 minimale bis maximale Helligkeit (5 4 *)
<i>P 8</i> Beleuchtung	5 0 * "ein" für 15 Sekunden 5 1 dauerhaft ein
<i>P 9</i> Messeschaltung	5 0 * deaktiviert 5 1 aktiviert

Einstellungen ändern

In der Backofensteuerung sind werkseitig Einstellungen vorgegeben. Sie ändern eine Einstellung *P*, indem Sie den Status ändern.

■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position .

■ Wählen Sie \equiv .

■ Falls erforderlich, verschieben Sie das Dreieck  mit dem Drehwähler $< >$, bis es unter \equiv leuchtet.

Der gewählte Status wird gespeichert und die Einstellung erscheint wieder.

■ Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.

■ Wenn Sie eine Einstellung nicht ändern und zu einer anderen Einstellung wechseln wollen, wählen Sie \hookrightarrow .















■ Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen, wählen Sie \equiv .

■ Wenn Sie eine Einstellung nicht ändern wollen, wählen Sie \hookrightarrow .

■ 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.	– Die Tageszeitanzeige ist ausgeschaltet. – Der Backofen hat keinen Strom.	– Prüfen Sie die Einstellung für die Tageszeit und ändern Sie sie, falls gewünscht. – Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an.
Eine Betriebsart ist gewählt und im Display erscheinen weiterhin Tageszeit und  .	Die Inbetriebnahmesperre  ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe "Gebrauchs- und Montageanweisung").
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. <i>RES</i> erscheint.	Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe "Gebrauchs- und Montageanweisung").
<i>12:00</i> erscheint und das Dreieck  blinkt unter  .	Das Elektronetz war länger als 200 Stunden ausgefallen.	Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Erste Inbetriebnahme").
Eine Betriebsart ist gewählt, aber der Backofen ist nicht in Betrieb.	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen.	Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position  und schalten Sie den Backofen aus. Starten Sie den Garvorgang anschließend 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 Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert.	Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position  und schalten Sie den Backofen aus. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
<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.
In der Betriebsart Klimagaren  oder Automatic  wird kein Wasser eingesaugt.	– Die Messeschaltung ist aktiviert. – Die Pumpe des Verdampfungssystems ist defekt.	– Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe "Gebrauchs- und Montageanweisung"). – Fordern Sie den Miele Kundendienst an.
 und  erscheinen im Display.	Die Verwendung der Betriebsarten Klimagaren  und Automatic  ist gesperrt.	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch (siehe "Gebrauchs- und Montageanweisung"). Alle anderen Betriebsarten können Sie weiterhin nutzen.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Energiesparmodus	Schalten Sie den Backofen wieder ein.
Auf dem katalytischen Email befinden sich rostfarbene Verschmutzungen.	Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt.	Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus und entfernen Sie diese Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste. Lassen Sie die Teile trocknen und bauen Sie sie sorgfältig wieder ein.
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Baktabelle 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, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben. Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden.
Die Garraumbelichtung schaltet nicht ein.	Die Halogenlampe ist defekt.	Wechseln Sie die Halogenlampe aus (siehe "Gebrauchs- und Montageanweisung").
Die FlexiClip-Vollauszüge 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.

Miele

Kurzgebrauchsanweisung

H6166E, H6266E, H6167E/B, H6267E/B



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".

de-DE, AT

M.-Nr. 10 950 280

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 Drehwähler < > heraus, falls sie versenkt sind.

Der Betriebsartenwähler muss auf Position • stehen.

Nach dem Anschluss an das Elektronetz erscheint **12:00** im Display und das Dreieck ▲ blinkt unter ☰.

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

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

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Die Tageszeitanzeige ist werkseitig ausgeschaltet (siehe "Einstellungen – P I"). Das Display erscheint dunkel, wenn Sie den Backofen ausschalten. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab.

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie den Garraum und das Zubehör reinigen sowie das Verdampfungssystem durchspülen.

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und betreiben Sie den leeren Backofen in der Betriebsart Klimagaren (☰) bei 250 °C mit automatischem Dampfstoß für mindestens 1 Stunde (siehe Kapitel "Klimagaren").

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:

- ☐ Herd H6x6xE
- ☒ Backofen H6x6xB

Die ausführlichen Informationen zu verschiedenen Themen finden Sie in diesen mitgelieferten Dokumenten.

Gebrauchs- und Montageanweisung Herd und Backofen:

- Sicherheitshinweise
- Ausstattung und Zubehör
- Bedienung

- Hinweise zum Backen, Braten, Grillen, Niedertemperaturgaren und zu Spezialanwendungen wie Auftauen, Einkochen, Trocknen/Dörren und Bräunungsgaren
- Gartabellen
- Reinigung und Pflege

Für Herde H6x6xE gilt:
Lesen Sie auch die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld.

Rezeptheft "CulinArt"

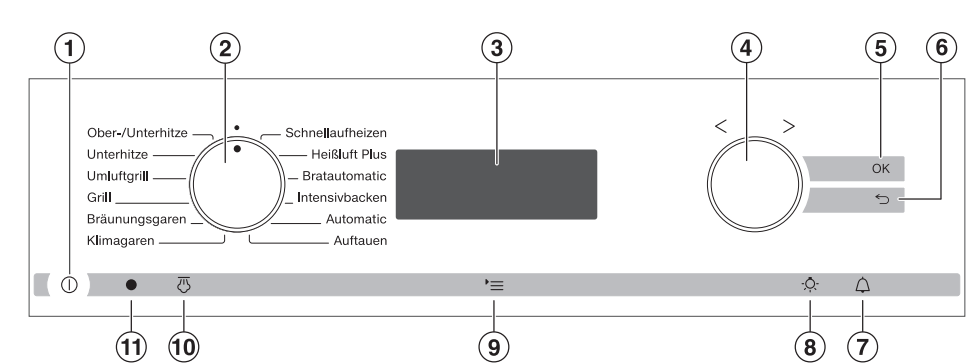
- Rezepte für die Betriebsarten Klimagaren (☰) und Automatic (Auto)

Backbuch "Brot und Bratafstriche"

- Backen in der Betriebsart Klimagaren
- Backen mit dem Gourmet-Backblech

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

Bedienelemente Backofen



- Ein-/Aus-Taste ①
 - liegt in einer Vertiefung
 - reagiert auf Fingerkontakt
 - dient zum Ein- und Ausschalten des Backofens
 - Betriebsartenwähler ②
 - in Position • durch Druck versenkbar
 - rechts- und linksrum drehbar
 - zum Wählen der Betriebsarten:
 - ☐ Ober-/Unterhitze
 - ☐ Unterhitze
 - ☒ Umluftgrill
 - ☒ Grill
 - ☒ Bräunungsgaren
 - ☒ Klimagaren
 - ☒ Schnellaufheizen
 - ☒ Heißluft Plus
 - ☒ Bratautomatic
 - ☒ Intensivbacken
 - ☒ Automatic
 - ☒ Auftauen
- Anzeige von Tageszeit und Einstellungen ③
 - Drehwähler < > ④
 - zum Einstellen von Temperaturen und Zeiten
 - Werte erhöhen: Drehung nach rechts
 - Werte verringern: Drehung nach links
 - zum Markieren von Funktionen
 - in jeder Position durch Druck versenkbar
 - Sensortaste **OK** ⑤
 - Bestätigen von Einstellungen und Hinweisen
 - Sensortaste ↵ ⑥
 - Schrittweise zurückspringen
 - Sensortaste ▲ ⑦
 - Einstellen einer Kurzzeit
 - Sensortaste ☒ ⑧
 - Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
 - Sensortaste ≡ ⑨
 - Aufrufen von Funktionen
 - Sensortaste ☰ ⑩
 - Auslösen der Dampfstöße
 - Optische Schnittstelle (nur für den Miele Kundendienst) ⑪

Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

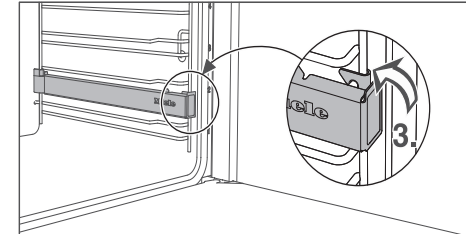
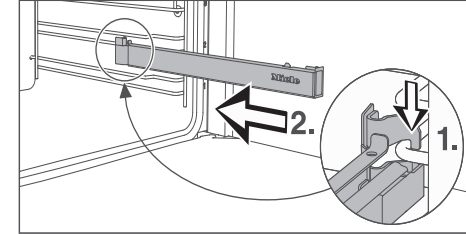
Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Einschubebene eingebaut.

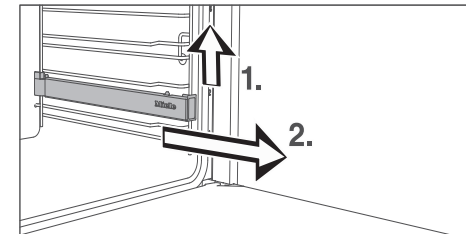
Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit Miele Schrifzug auf der rechten Seite ein.

Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Ein- oder Ausbau nicht auseinander. Sollten die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen Sie sie einmal kräftig herausziehen.

FlexiClip-Vollauszug einbauen:



FlexiClip-Vollauszug ausbauen:



Geräteübersicht

(Ausstattung je nach Modell)

- Bedienelemente für Backofen ☐ ☒ und Kochfeld ☐
- Oberhitze-/Grillheizkörper
- Öffnungen für die Dampfzufuhr
- Einfüllrohr für das Verdampfungssystem
- Katalytisch emailierte Rückwand
- Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- Aufnahmegitter mit 5 Ebenen
- Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- Frontrahmen mit Typenschild
- Tür

Mitgeliefertes Zubehör

- Backblech* mit Ausziehschutz
 - Gourmet-Backblech* mit Ausziehschutz
 - Universalblech* mit Ausziehschutz
 - Rost* mit Ausziehschutz
 - Aufnahmegitter*
 - FlexiClip-Vollauszüge*
- * PerfectClean veredelte Oberflächen

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.

Kurzzeit

Kurzzeit einstellen

Eine Kurzzeit (maximal 99 Minuten und 55 Sekunden) können Sie zum Überwachen separater Vorgänge einstellen.

Wenn die Tageszeitanzeige ausgeschaltet ist, müssen Sie den Backofen erst einschalten, um eine Kurzzeit einzustellen.

- Wählen Sie ☒.

00:00 erscheint und das Dreieck ▲ blinkt unter ☒.

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > die gewünschte Zeit ein.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab. Das Symbol ▲ weist auf die Kurzzeit hin.

Nach Ablauf der Kurzzeit:

- ▲ blinkt.
- Die Zeit wird hochgezählt.
- Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

- Wählen Sie ☒.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie ☒.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die Kurzzeit.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie ☒.
- Verringern Sie mit dem Drehwähler < > die Kurzzeit auf **00:00**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Bedienung

Einfache Bedienung

- Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Betriebsart.

Die Vorschlagstemperatur erscheint.

- Ändern Sie mit dem Drehwähler < > die Temperatur, falls erforderlich.

Ist-Temperatur und Temperaturkontrolle ☒☒ erscheinen nach kurzer Zeit.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler nach dem Garvorgang auf Position •.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Das Kühlgebläse bleibt eingeschaltet und schaltet nach einer gewissen Zeit aus.

Erweiterte Bedienung

Nachdem Sie Betriebsart und Temperatur gewählt haben, können Sie Garvorgänge (maximale Garzeit 12 Stunden) automatisch aus- oder ein- und ausschalten lassen.

Garzeit ☒

Der Garvorgang schaltet nach Ablauf der Garzeit automatisch aus.

Garzeit ☒ und Garzeitende ☒☒

Der Garvorgang schaltet automatisch ein und aus.

Nach Ablauf von Garzeiten:

- **00:00** erscheint.
- ☒☒ blinkt.
- Ein Signal ertönt, wenn der Signalton eingeschaltet ist.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position •.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Backofen aus.

Display

Im Display werden die Tageszeit oder Ihre Einstellungen angezeigt.



Symbole im Display

Je nach Position des Betriebsartenwählers ☐ und/oder Auswahl einer Sensortaste erscheinen folgende Symbole:

Symbole im Display/ zugeordnete Funktion	☐	
☒	Kurzzeit	beliebig
☒☒	Temperaturkontrolle	
☒	Temperatur	Betriebsart
☒☒	Garzeit	
☒☒☒	Garzeitende	
☒☒	Einsaugvorgang	☒☒/Auto
☒☒	Entkalken	
☒☒	Dampfstöße	☒☒
☒☒	Gewicht	Auto
☒☒☒	Einstellung P	
☒☒☒	Tageszeit	•
☒☒☒	Inbetriebnahmesperre	

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

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. Reinigung katalytisch beschichteter Teile: Starten Sie den Reinigungsprozess 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.

- Nutzen Sie Automatikprogramme.
- Einstellungen, die Energie sparen:
 - Wählen Sie für P I den Status 5 D.
 - Wählen Sie für P B den Status 5 D.
- Energiesparmodus: Der Backofen schaltet automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt.

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.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlagstemperatur 1)	Temperaturbereich 2)	Empfehlung zum Backen/Braten/Garen	Grillen	Anmerkung
Ober-/Unterhitze ☐☒	180 °C	30–280 °C	•	•	Zur Zubereitung von traditionellen Rezepten 3) Zum Niedertemperaturgaren.
Unterhitze ☐☒	190 °C	100–250 °C	•	•	Zum Ende der Garzeit wählen: Bräunung der Unterseite
Umluftgrill ☒☒☒	200 °C	100–260 °C	•	•	Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Polbraten, Hähnchen)
Grill ☒☒☒	240 °C	200–300 °C	•	•	Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und Überbacken
Bräunungsgaren ☒☒☒☒	190 °C	100–250 °C	•	•	Für kleine Mengen wie z. B. Tefrikühlpizza, Aufbackbrötchen, Aussteckplätzchen, 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.
Klimagaren ☒☒☒	160 °C	130–250 °C	•	•	Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung
Schnellaufheizen ☒☒☒	160 °C	100–250 °C	•	•	Zum schnellen Vorheizen des Garraums. Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.
Heißluft Plus ☒☒☒	160 °C	30–250 °C	•	•	Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei ☐☒
Bratautomatic ☒☒☒☒	160 °C	100–230 °C	•	•	Automatische Anbratphase bei ca. 230 °C Anschließend automatische Reduzierung auf 160 °C oder die eingestellte Fortbrattemperatur.
Intensivbacken ☒☒☒☒	170 °C	50–250 °C	•	•	Zur Zubereitung von Backwaren mit feuchtem Belag
Automatic ☒☒☒☒	–	–	•	•	Die Auswahl der verfügbaren Automatikprogramme erscheint.
Auftauen ☒☒☒☒	25 °C	25–50 °C	•	•	Zum schonenden Auftauen von Gefriergut

1) Sobald Sie eine Betriebsart wählen, erscheint im Display die Vorschlagstemperatur.
2) Innerhalb des Temperaturbereichs können Sie die Vorschlagstemperatur ändern. Bestätigen Sie die Änderung mit **OK**.
3) Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.