

Übersicht der Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.

Betriebsart	Beschreibung
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.
Unterhitze 	Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.
Grill 	Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und zum Überbacken.
Auftauen 	Zum schonenden Auftauen von Gefriergut.
Schnellaufheizen 	Zum schnellen Vorheizen des Garraums. Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Beschreibung
Heißluft plus 	Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.
Intensivbacken 	Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag. Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.
Umluftgrill 	Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill  , da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.
Bräunungsgaren 	Für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie sparen bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten, wenn die Tür während des Garvorgangs geschlossen bleibt. In dieser Betriebsart schaltet die Garraumbeleuchtung nicht ein.