

ZUBEHÖR

Backblech:



Fettpfanne:



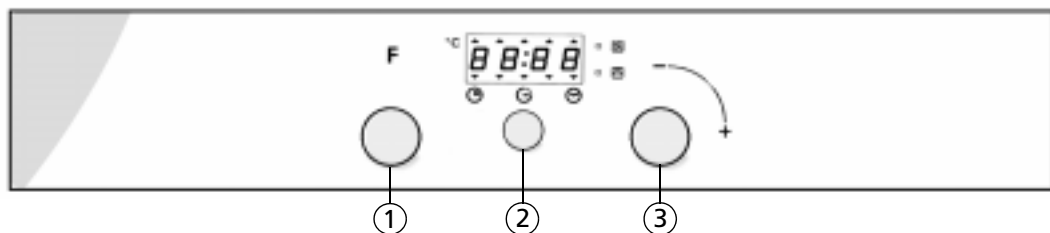
Rost:



Selbstreinigende katalytische Seitenwände:



BEDIENFELD



1. Bedienknopf Einschalten/Ausschalten - Auswahl der Betriebsarten
2. Bestätigungstaste und Programmwahl
3. Knopf zur Änderung der vorgegebenen Werte (Temperatur, Zeit, Stufen)

Versenkbare Bedienknöpfe

- Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um die entsprechende Funktion einzuschalten.
- Der Bedienknopf kommt heraus. Drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung.

Nach Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe auf die Position 0 stellen und in der Mitte drücken, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

Übersicht, Betriebsarten des Geräts

Betriebsart	Voreingestellte Temperatur	Einstellbereich, Temperatur	Funktionsbeschreibung
- Backofen aus	-	-	-
INNENBELEUCHTUNG/LAMPE	-	-	• Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
GAER UND AUFTAUSTUFE, WARMHALTEFUNKTION	35C - 60C	-	• Zur Beibehaltung einer gleichmäßigen Temperatur im Backofen. • 35°C: zum Aufgehen von Teig für Brot und Pizza. • 60°C: zum Warmhalten von bereits gekochten Speisen. • Verwenden Sie möglichst die erste Einschubebene.
OBER- UND UNTERHITZE	200C	50 °C - 250 °C	• Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene. • Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn alle Thermometeranzeigen aufleuchten. • Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Schiene.
HEISSLUFT	175C	50 °C - 250 °C	• Zum Backen auf max. 2 Ebenen. • Falls notwendig können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.
QUADROHEISSLUFT	160C	50 °C - 250 °C	• Zum Garen auf mehreren Einschubebenen ohne Vorheizen wählen Sie Speisen mit gleichen Zubereitungstemperaturen (z. B. Fisch, Gemüse, Süßspeisen) ohne dass sich Geschmack von einer Speise auf die anderen überträgt.
QUADROHEISSLUFT + UNTERHITZE	160C	50 °C - 250 °C	• Zum Garen auf einer Einschubebene (z. B. Obst, Kuchen, Aufläufe, Gemüse, Pizza, Geflügel).
GRILL	3	-	• Zum Grillen von Steaks, Schaschlik und Würstchen, Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. • Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. bis 5 max.). • Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor. • Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. • Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. • Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
GRILL + GEBLÄSE	3	-	• Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). • Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. bis 5 max.). • Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor. • Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. • Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. • Wenden Sie die Fleischstücke während des Grillens.
PIZZA-/BROTSTUFE	-	P1- 300°C P2- 220°C	• Zum Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot. • Zu jedem Programm ist ein Rezept im mitgelieferten Kochbuch vorgesehen.
SCHNELLAUFHEIZUNG	200C	50 °C - 250 °C	• Zum Schnellvorheizen des Backofens. • Mit zunehmender Temperatur leuchten die Thermometeranzeigen nacheinander auf. • Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch ab. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Warnsignal und der Ofen schaltet automatisch auf die Betriebsart OBER- UND UNTERHITZE .

GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Anbräunstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
FLEISCH Lamm, Zicklein, Hammel		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Braten (Kalb, Schwein, Rind) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Hähnchen, Kaninchen, Ente		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Truthahn (kg 4-6) + Anbräun- 3 stufe		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gans (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
FISCH (GANZ) (1-2 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Tunfisch, Lachs, Kabeljau		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
FISCH (IN SCHNITTEN) (1 kg) Schwertfisch, Tunfisch		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GEMÜSE Gefüllte Paprika und Tomaten		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Ofenkartoffeln		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
BACKWAREN, TEILCHEN USW. Hefekuchen		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Mürbeteigkuchen		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Apfelstrudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Plätzchen		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Eclair		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Anbräunstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Pasteten und gefüllte Teigwaren		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Obstkuchen, z. B. Ananas-, Pfirsichkuchen		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Baiser		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vents		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

GRILL-GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Leistungsstufe	Garzeit (Minuten)
Rippensteak		X	4	5	35 - 45
Schnitzel		X	4	5	30 - 40
Würstchen		X	3 - 4	5	30 - 40
Schweinekoteletts		X	4	5	35 - 45
Fisch (Schnitten)		X	3 - 4	5	35 - 45
Hähnchenschenkel		X	3 - 4	5	40 - 50
Bratspießchen		X	3 - 4	5	40 - 50
Rippchen		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 Hähnchen		X	3	5	45 - 55
1/2 Hähnchen		X	3	5	45 - 55
Ganzes Hähnchen		X	3	5	60 - 70
Braten (Schwein, Rind)		X	2	5	60 - 70
Ente		X	2	5	70 - 80
Lammkeule		X	3	5	70 - 80
Roastbeef		X	3	5	50 - 60
Ofenkartoffeln		X	3	5	50 - 60
Fisch (Meerbrasse, Forelle)		X	3	5	50 - 60

HINWEIS: Beim Braten von Fleisch mit der Heißluft- und Unter-/Oberhitze-Funktion sollte auch die Funktion Anbratfunktion mit Stufe 1 bis 3 eingeschaltet werden.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte.