

### ZUBEHÖR

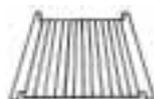
Backblech:



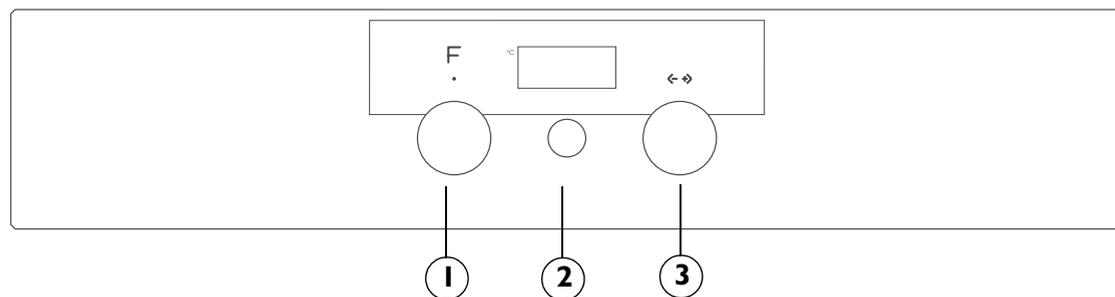
Fettpfanne:



Rost:



### BEDIENFELD



1. Bedienknopf zur Funktionswahl
2. Elektronikuhr
3. Thermostat-Bedienknopf

### Versenkbare Bedienknöpfe

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

Stellen Sie die Bedienknöpfe nach Ende des Garvorgangs auf 0 und drücken Sie sie in der Mitte drücken, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

### Übersicht, Betriebsarten des Geräts

Betriebsart	Voreingestellte Temperatur	Einstellbereich, Temperatur	Funktionsbeschreibung
■ Backofen Aus	-	-	-
☀ INNENBELEUCHTUNG	-	-	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung
☁ GÄR- UND AUFTAUFSTUFE, WARMHALTEFUNKTION	35°C - 60°C	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur Beibehaltung einer gleichmäßigen Temperatur im Backofen.</li> <li>• 35 °C: zum Aufgehen von Teig für Brot und Pizza.</li> <li>• 60 °C: zum Warmhalten von bereits garen Speisen.</li> <li>• Verwenden Sie möglichst die unterste Einschubebene.</li> </ul>
☐ OBER- UND UNTERHITZE	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene.</li> <li>• Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn alle Thermometeranzeigen 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 aufleuchten.</li> <li>• Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Einschubebene.</li> </ul>
☁ HEISSLUFT	175°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Backen auf max. 2 Ebenen.</li> <li>• Falls notwendig können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.</li> </ul>
☁ QUADROHEISSLUFT	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Garen auf mehreren Einschubebenen ohne Vorheizen wählen Sie Speisen mit gleichen Zubereitungstemperaturen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen) ohne Gefahr von Geruchsvermischung.</li> </ul>
☁ QUADROHEISSLUFT + UNTERHITZE	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Garen auf einer Einschubebene (z. B.: Obst, Kuchen/Quiches, Aufläufe, Gemüse, Pizza, Geflügel).</li> </ul>
☁ GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot.</li> <li>• Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. - bis 5 max.).</li> <li>• Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor.</li> <li>• Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.</li> <li>• Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben.</li> <li>• Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.</li> </ul>
☁ UMLUFT-GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten).</li> <li>• Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. - bis 5 max.).</li> <li>• Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor.</li> <li>• Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.</li> <li>• Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben.</li> <li>• Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.</li> </ul>
☁ PIZZA-/BROTSTUFE	-	P1 - 260°C P2 - 220°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot.</li> </ul>

## GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Anbräunstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
<b>FLEISCH</b> 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
<b>FISCH (GANZ)</b> (1-2 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Thunfisch, Lachs, Kabeljau		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
<b>FISCH (IN SCHNITTEN)</b> (1 kg) Schwertfisch, Thunfisch		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
<b>GEMÜSE</b> Paprika und Tomaten, gefüllt		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Röstkartoffeln		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
<b>BACKWAREN, TEILCHEN USW.</b> 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
Beignets		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Anbräunstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Salzgebackenes		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-, Pfirsichtorten		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	Ebene (von unten)	Leistungsstufe	Garzeit (Minuten)
Rumpsteak		X	4	5	35 - 45
Wiener Schnitzel		X	4	5	30 - 40
Bratwurst		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
Fleischspieße		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
Röstkartoffeln		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.