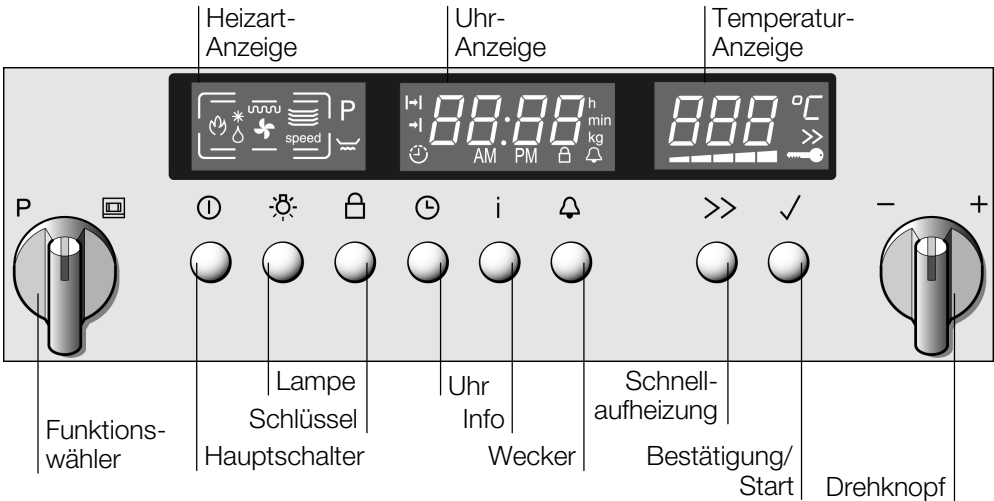


Diese Kurzanleitung ist kein Ersatz für die Gebrauchsanleitung. Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung für wichtige Sicherheitshinweise und genaue Angaben.

BEDIENFELD



BACKOFEN EINSTELLEN

Einschalten

Hauptschalter drücken.

Einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Mit Taste den Backofen starten.

Automatisch ausschalten

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

3. Taste Uhr so oft drücken, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Dauer blinkt.
4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
5. Mit Taste den Backofen starten.

Automatisch ein- und ausschalten

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

5. Taste Uhr so oft drücken, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende blinkt.
6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.
7. Mit Taste die Einstellungen bestätigen.

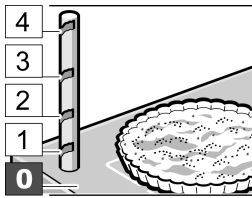
BACKEN, BRATEN, GRILLEN

Bitte beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchsanleitung. Dort finden Sie genaue Angaben für jede einzelne Heizart.


Das Zubehör, die Einhängehöhe und die Heizart beeinflussen das Garergebnis.

Die angegebenen Einstellwerte gelten ohne Vorheizen.

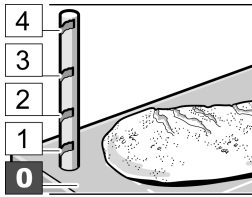
Backen auf einer Ebene




Ober-/Unterhitze

Ober-/Unterhitze  ist besonders für Kuchen, frische Pizza und Kleingebäck geeignet.

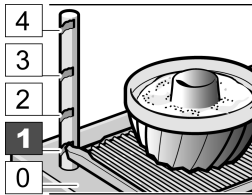
Hängen Sie das Zubehör am besten in Höhe 1 oder 2 ein, oder stellen Sie Formen direkt auf die Glaskeramik.




Ober-/Unterhitze spezial

Durch die höhere Luftfeuchtigkeit im Backofen ist Ober-/Unterhitze spezial  für Hefe-, Biskuit- und Brandteiggebäck hervorragend geeignet.

Vor allem Brot gelingt direkt auf der Glaskeramik besonders gut.

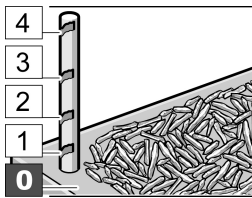


Heißluft


Verwenden Sie Heißluft  auf einer Ebene z. B. für Kuchen in Formen.

Heißluft  ist nur für Höhe 1 oder 3 geeignet.

In Höhe 1 bräunt das Gericht mehr von oben, in Höhe 3 mehr von unten.



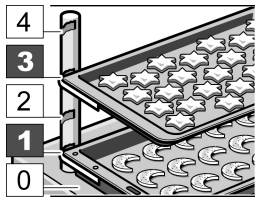
Speed

Speed  ist die beste Heizart für vorgebackene Tiefkühl-Fertigprodukte, wie Pommes frites oder Tiefkühl-Pizza.

Legen Sie Ihr Tiefkühl-Fertigprodukt direkt auf die Glaskeramik oder in einem Blech direkt darauf. Verwenden Sie hohe Temperaturen ab 220 °C.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Tortenboden	Obstbodenform	0		160-180	20-30
Pikanter Auflauf, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform oder Grillwanne	0 1		180-200 170-190	30-40 25-35
Windbeutel	Blech	1		210-230	30-40
Hefebrot	ohne	0		300 + 200	8-10 + 35-45
Einfacher Rührkuchen	Napf-/Kranz-/Kastenform	1		150-170	50-60
Tiefkühl-Pizza mit dünnem Boden	ohne	0		270-300	10-20
Pommes frites	ohne	0		250-280	15-25

Backen auf zwei Ebenen



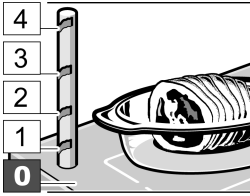
Heißluft

Mit Heißluft können Sie Plätzchen, Kuchen oder frische Pizza auf zwei Ebenen gleichzeitig backen.

Verwenden Sie immer Höhe 1 und 3.


Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Blech + Grillwanne	3 + 1		120-140	25-35
Frische Pizza	Blech + Grillwanne	3 + 1		190-210	40-50





Braten



Ober-/Unterhitze

Mit Ober-/Unterhitze  können Sie Braten in einem Geschirr direkt auf der Glaskeramik zubereiten.

Zum Sanftgaren ist Ober-/Unterhitze  direkt auf der Glaskeramik bestens geeignet. Wärmen Sie das Geschirr und den Backofen immer vor.

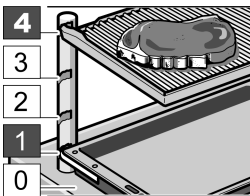
Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kalbsbraten, 1 kg	Geschirr offen	0		180-200	100
Rinderlende, 1,5 kg	Geschirr offen	0		200-220	90
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	0		190-210	120
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	0		210-230	70

Grillen

Legen Sie Grillstücke direkt auf den Grillrost. Sie werden am besten in der Mitte des Rostes.

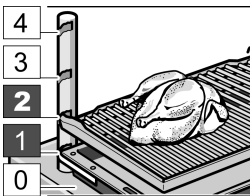
Hängen Sie zusätzlich die Grillwanne in Höhe 1 ein. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit.







Grill

Verwenden Sie Grill  für flache Grillstücke, wie Steaks oder Würstchen.



Grill mit Heißluft

Für große Grillstücke ist Grill mit Heißluft  bestens geeignet, z. B. für Hähnchen oder Fisch.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Min.
Steaks, durch	Grillrost	4		3	20
Dünne Fischteile	Grillrost	3		2	20-25
Ganzes Hähnchen, 1 kg	Grillrost	2		200-220	50-80
Ganzer Fisch, 1 kg	Grillrost	2		200-220	40-50

PROGRAMME








Genauere Angaben zur Programm-Automatik finden Sie in der Gebrauchsanleitung. Dort erfahren Sie, welches Geschirr geeignet ist und wie Sie das Gericht vorbereiten.

Stellen Sie das Geschirr direkt auf die Glaskeramik. Den Backofen nicht vorheizen.

Programm	geeignet ist	Gewichtsbereich	Flüssigkeit
1 Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	0,5 - 3,0 kg	ja
2 Roastbeef, medium	Roastbeef, Hochrippe	0,5 - 2,5 kg	nein
3 Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	0,5 - 2,5 kg	nein
4 Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	0,5 - 3,0 kg	ja
5 Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	0,5 - 2,5 kg	nein
6 Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	0,5 - 2,5 kg	ja
7 Lammkeule	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,5 kg	ja
8 Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,5 kg	nein
9 Hähnchen	Hähnchen	0,5 - 2,0 kg	nein
10 Ente, Gans	Ente, Gans	1,0 - 3,0 kg	nein
11 Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	0,3 - 1,5 kg	nein
12 Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	0,5 - 2,5 kg	ja
13 Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	0,5 - 2,5 kg	ja
14 Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	0,5 - 3,0 kg	ja
15 Hackbraten	Falscher Hase	0,3 - 3,0 kg	nein
16 Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	0,3 - 3,0 kg	ja
17 Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	0,3 - 1,5 kg	ja
18 Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	0,3 - 1,5 kg	nein

Programm gefrorenes Gericht	geeignet ist	Gewichts- bereich	Flüssig- keit
19 Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	0,5 - 2,0 kg	ja
20 Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	0,5 - 2,0 kg	ja
21 Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	0,5 - 2,0 kg	ja
22 Lammkeule	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,0 kg	ja
23 Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,0 kg	nein
24 Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	0,3 - 1,5 kg	nein
25 Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	0,5 - 2,0 kg	ja
26 Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	0,5 - 2,0 kg	ja

SONDERFUNKTIONEN

Funktion	Einstellen
Uhrzeit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taste Uhr  drücken. 2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen. 3. Mit Taste Uhr  bestätigen.
Wecker	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taste Wecker  drücken. 2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen. 3. Mit Taste Wecker  den Wecker starten.
Schnellaufheizung	Taste Schnellaufheizung  drücken.
Kindersicherung	Taste Schlüssel  solange drücken, bis in der Temperatur-Anzeige das Symbol Schlüssel  erscheint.