

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

BEDIENFELD

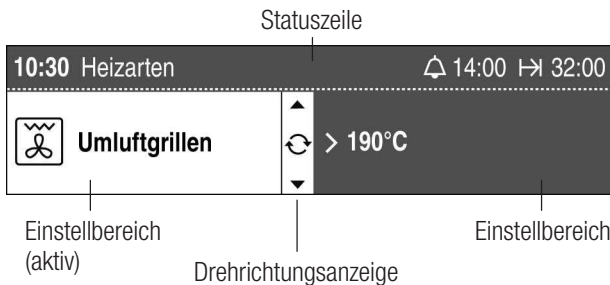


Display

Das Display ist in verschiedene Bereiche aufgeteilt.

Der Einstellbereich, in dem Sie ändern können, ist hell mit schwarzer Schrift.

Mit den Navigationstasten < und > wechseln Sie von einem Einstellbereich in den nächsten.





Öffnen und Schließen

Backofen öffnen:

Taste Öffnen √ drücken.

Backofen schließen:

Taste Schließen ∧ drücken.

Liftautomatik

Die Liftautomatik erspart das Halten der Tasten zum Öffnen und Schließen.

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet und geschlossen sein.

1. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis in der Statuszeile "Grundeinstellung" erscheint.
2. Die Grundeinstellung "Lift fährt bei" wählen.
3. Mit Taste **>** in den rechten Einstellbereich im Display wechseln und "Tasten-Kurzdruck" einstellen.
4. Den Liftboden auf die gewünschte Position fahren.
5. Zum Speichern mit Taste **<** in den linken Einstellbereich im Display wechseln.
Die Lift-Endposition ist gespeichert.
6. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige erlischt.

Zum Öffnen und Schließen des Backofens drücken Sie die Taste Öffnen √ bzw. Schließen ∧ ca. 1 Sekunde lang.

BACKOFEN EINSTELLEN

Heizart und Temperatur einstellen

1. Den Backofen mit Taste **off** einschalten.
2. Taste **□** drücken.
3. Mit dem Drehwähler die Heizart einstellen.
4. Taste **>** drücken.
5. Mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
6. Den Betrieb mit Taste **start stop** starten.

Dauer einstellen

Voraussetzung: Heizart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste \ominus drücken.
2. Mit Taste $>$ zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
3. Taste \ominus drücken.
4. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste start stop drücken.

Endezeit verschieben

Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Das Menü Zeitfunktionen ist geöffnet.

1. Mit Taste $>$ zur Endezeit wechseln.
2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.
3. Mit Taste start stop bestätigen.

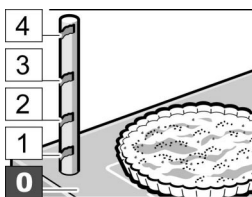
BACKEN, BRATEN, GRILLEN

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.

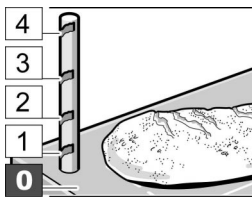
Backen auf einer Ebene



Ober-/Unterhitze \square

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

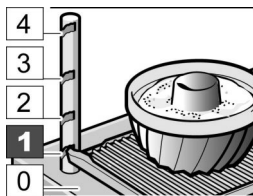
Hängen Sie das Zubehör am besten in Höhe 1 oder 2 ein, oder stellen Sie Formen direkt auf die Glaskeramik.



HydroBacken \square


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

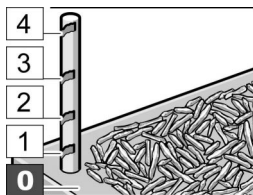
Vor allem Brot gelingt direkt auf der Glaskeramik besonders gut.




3D-Heißluft

Verwenden Sie 3D-Heißluft  auf einer Ebene z. B. für Kuchen in Formen.



3D-Heißluft  ist nur für Höhe 1 und/oder 3 geeignet. In Höhe 1 bräunt das Gericht mehr von oben, in Höhe 3 mehr von unten.



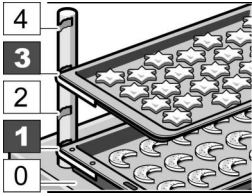
Speed

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
Pizza, frisch	Universalpfanne	1		210-230	25-35
Lasagne	Auflaufform	0		180-200	40-50
Windbeutel	Blech	1		210-230	30-40
Fladenbrot vorheizen	ohne	0		300	10-15
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



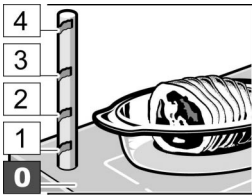
3D-Heißluft

Mit 3D-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 + Universalpfanne	3 + 1		120-140	25-35
Frische Pizza	Blech + Universalpfanne	3 + 1		190-210	40-50

Braten



Ober-/Unterhitze

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

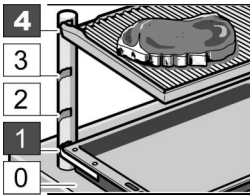
Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kalbsbraten, 1 kg	Geschirr offen	0		190-210	100
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	0		190-210	120
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	0		210-230	75
Rehrücken mit Knochen, 1,5 kg	Geschirr offen	0		200-220	50

Grillen

Legen Sie Grillstücke direkt auf den Rost.
Hängen Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

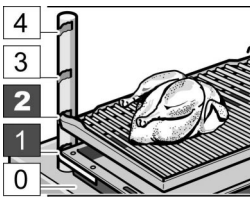
Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einschieben.

Wenden Sie Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit.



Grill

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



Umluftgrillen

Für große Grillstücke ist Umluftgrillen bestens geeignet, z. B. für Hähnchen oder Fisch.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Min.
Rindersteaks, 3 cm dick, medium	Rost	4		3	15
Fischkoteletts	Rost	3		2	20-25
Ganzes Hähnchen, 1,2 kg	Rost	2		220-240	60-70
Ganzer Fisch, 1 kg	Rost	2		200-220	40-50