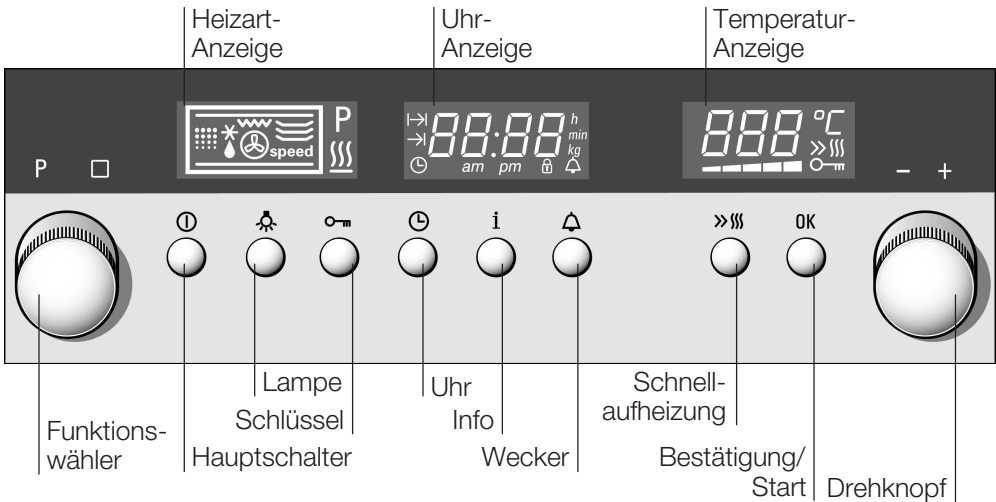


Diese Kurzanleitung ist kein Ersatz für die Gebrauchsanleitung. Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung für wichtige Sicherheitshinweise und genaue Angaben.

## BEDIENFELD



## BACKOFEN EINSTELLEN

### Einschalten

Hauptschalter ① drücken.

### Einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Mit Taste OK 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 I→I blinkt.
4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
5. Mit Taste OK 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 →I blinkt.
6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.
7. Mit Taste OK die Einstellungen bestätigen.

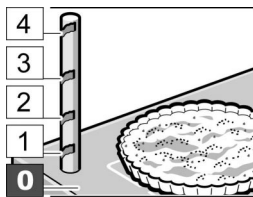
## BACKEN, BRATEN, GRILLEN

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

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

Die angegebenen Einstellwerte gelten ohne Vorheizen.

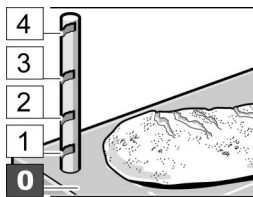
### Backen auf einer Ebene



#### Ober-/Unterhitze

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

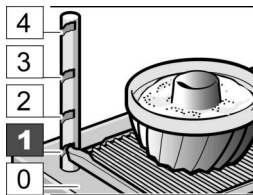
Hängen Sie das Zubehör am besten in Höhe 1 oder 2 ein, oder stellen Sie Formen direkt auf die Glaskeramik.



#### Ober-/Unterhitze spezial

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

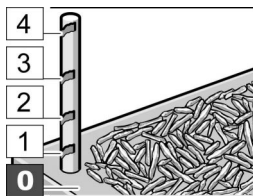
Vor allem Brot gelingt direkt auf der Glaskeramik besonders gut.



#### 3D-Heißluft

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

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



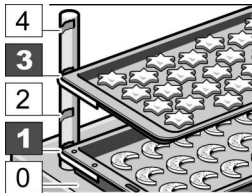
#### Speed

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 Universalpfanne | 0<br>1 | <br>    | 180-200<br>170-190 | 30-40<br>25-35  |
| Windbeutel                                                  | Blech                            | 1      |         | 210-230            | 30-40           |
| Hefebrot                                                    | ohne                             | 0      |         | 300 +<br>200       | 8-10 +<br>35-45 |
| Einfacher Rührkuchen                                        | Napf-/Kranz-/Kastenform          | 1      |         | 150-170            | 50-60           |
| Tiefkühl-Pizza mit dünnem Boden                             | ohne                             | 0      | speed   | 270-300            | 10-20           |
| Pommes frites                                               | ohne                             | 0      | speed   | 250-280            | 15-25           |

## Backen auf zwei Ebenen



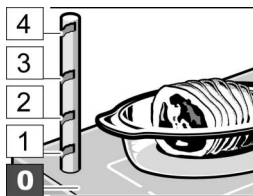
### 3D-Heißluft

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.

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

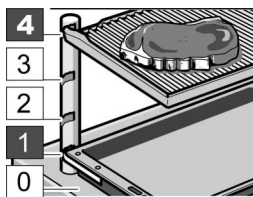
| Gericht                    | Zubehör              | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------------------------|----------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| 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 Rost. Sie werden am besten in der Mitte des Rostes.

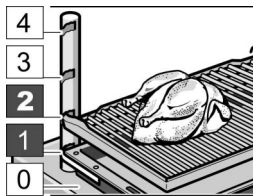
Hängen Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit.



### Flachgrillen

Verwenden Sie Flachgrillen  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. |
|-----------------------|---------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------|
| Steaks, durch         | Rost    | 4    |  | 3                            | 20            |
| Dünne Fischteile      | Rost    | 3    |  | 2                            | 20-25         |
| Ganzes Hähnchen, 1 kg | Rost    | 2    |  | 200-220                      | 50-80         |
| Ganzer Fisch, 1 kg    | Rost    | 2    |  | 200-220                      | 40-50         |

## PROGRAMME

Genaue 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<br>frisches Gericht |                          | geeignet ist                                           | Gewichts-<br>bereich | Flüssig-<br>keit |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|------------------|
| 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<br>gefrorenes Gericht | geeignet ist                                           | Gewichts-<br>bereich | Flüssig-<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uhrzeit</b>           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taste Uhr  drücken.</li> <li>2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.</li> <li>3. Mit Taste Uhr  bestätigen.</li> </ol>                  |
| <b>Wecker</b>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taste Wecker  drücken.</li> <li>2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.</li> <li>3. Mit Taste Wecker  den Wecker starten.</li> </ol> |
| <b>Schnellaufheizung</b> | Taste Schnellaufheizung  drücken.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kindersicherung</b>   | Taste Schlüssel  solange drücken, bis in der Temperatur-Anzeige das Symbol Schlüssel  erscheint.                                                                                      |