

**Obere... Untere** Einschubebene

1. Bedienfeld
2. Kühlgebläse\* (nicht sichtbar)
3. Oberes Heizelement (zum Herunterklappen)
4. Innenbeleuchtung
5. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
6. Gebläse
7. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
8. Seitliche Innenbeleuchtung
9. Türscharniere
10. Kühle Backofentür

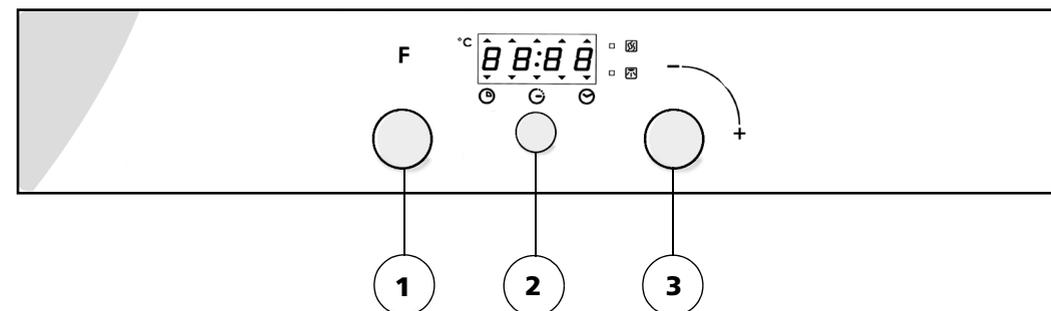
**\*Anmerkung:** Das Kühlgebläse beginnt erst dann zu laufen, wenn der Backofen eine bestimmte Temperatur erreicht hat. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Backofens so lange nachlaufen, bis dieser ausreichend abgekühlt ist.

**SONDERZUBEHÖR**

- Rost
- Backblech
- Fettfilter
- Fettpfanne
- Selbstreinigende katalytische Seitenwand

**ÜBERSICHT BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS**

Funktions symbol	Betriebsart	Voreingestellte Temperaturen/ Energiestufen	Beschreibung der Betriebsarten (siehe detaillierte Angaben in der Bedienungsanleitung)
0	BACKOFEN AUSGESCHALTET	-	-
	INNENBELEUCHTUNG	-	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	MLTF (Warmhaltefunktion)	35°C	Konstante Temperatur von 35°C oder 60°C.
	OBER- UND UNTERHITZE	200°C	Zum Garen auf einer Ebene. Vorheizen.
	BACKWAREN (Ober- Unterhitze + Gebläse)	175°C	Zum Backen auf zwei unterschiedlichen Ebenen mit gleicher Temperatur.
	GEBLÄSE	160°C	Zum Garen auf mehreren Ebenen mit gleicher Temperatur.
	GEBLÄSE + UNTERHITZE	160°C	Ideal für: hohe Obsttorten, gefülltes Gemüse, Aufläufe, Geflügel.
	GRILL	3	Zum Grillen kleiner Fleischstücke, Toaste, u.s.w.
	TURBOGRILL (Grill + Gebläse)	3	Zum Grillen großer Fleischstücke.
	PROGRAMM	P1	Zum Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot.
	SCHNELLAUFHEIZUNG	200°C	Für ein rasches Vorheizen des Backofens.



1. Funktionswahlschalter: dient zur Anwahl der gewünschten Betriebsart des Backofens.
2. Wahl- und Bestätigungstaste der verschiedenen Betriebsarten (einzeln drücken).
3. Wahlschalter zum Eingeben von: Uhrzeit, Garzeit, Garzeitende, Temperaturen, Energiestufen und Garzeiten (Funktion P).

**EINSCHALTEN DES BACKOFENS**

Wird der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen oder aber nach einem Stromausfall, zeigt das Display "STOP" an.

**Um den Backofen einzuschalten:**

- Stellen Sie den **Bedienknopf 1** auf "0".
- Drücken Sie die **Taste 2**. Das Display zeigt nun an "--:--".

**BEZÜGLICH DES GEBRAUCHS DES BACKOFENS WIRD AUF DIE SEPARATE BESCHREIBUNG DER ELEKTRONIKUHR VERWIESEN.**

## GRILL-GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (5 Minuten)	Ebene (von unten)	Anbräunstufe	Garzeit (Minuten)
Rippenstück		X	4	5	35 - 45
Schnitzel		X	4	5	30 - 40
Würstchen		X	4	5	30 - 40
Kotelett		X	4	5	25 - 35
Fisch		X	4	5	30 - 40
Hähnchenschenkel		X	4	5	35 - 40
Bratenspießchen		X	4	5	30 - 35
Rippchen		X	4	5	20 - 35
1/2 Hähnchen		X	3	5	45 - 50
1/2 Hähnchen		-	3	5	45 - 55
Ganzes Hähnchen		-	3	5	60 - 70
Braten (Schwein, Rind)		-	3	5	75 - 90
Ente		-	2	5	80 - 90
Lammkeule		-	3	5	90 - 120
Roast Beef		-	3	5	90 - 120
Gebackene Kartoffeln		-	3	5	40 - 50
Schwertfisch-Schnitten		-	3	5	35 - 45

## GARTABELLEN

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (10 Minuten)	Ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
<b>FLEISCH</b> Lammfleisch, Ziegenlammbraten, Hammelfleisch		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Braten (Rind, Schwein, Kalbsbraten) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Hähnchen, Kaninchen, Ente		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Truthahn (kg 6) + Ebene 3 Goldbraun backen		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gans (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
<b>FISCH (GANZ)</b> (1-2 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Thunfisch, Lachs, Forelle		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
<b>FISCHSCHNITTEN</b> (1 kg.) Schwertfisch, Thunfisch, Lachs, Kabeljau		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

**ANMERKUNG:** beim Garen von Fleisch mit der Gebläsefunktion und mit Ober-/Unterhitze empfehlen wir, die Anbräunstufe 1-3 dazuschalten.

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (10 Minuten)	Ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
<b>GEMÜSE</b> Gefüllte Paprika		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Gefüllte Tomaten		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Gebackene Kartoffeln		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Rohes gratiniertes Gemüse (z.B. Fenchel, Kohl, Spargel, Sellerie)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (10 Minuten)	Ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
<b>BACKWAREN.</b> Kuchen (Biskuit)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Mürbteigkuchen		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Strudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Plätzchen		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Eclair		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Gemüsekuchen		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Obstkuchen, z.B. Ananas-, Pfirsichkuchen		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Meringues		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vents		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflés		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50