

Inbetriebnahme

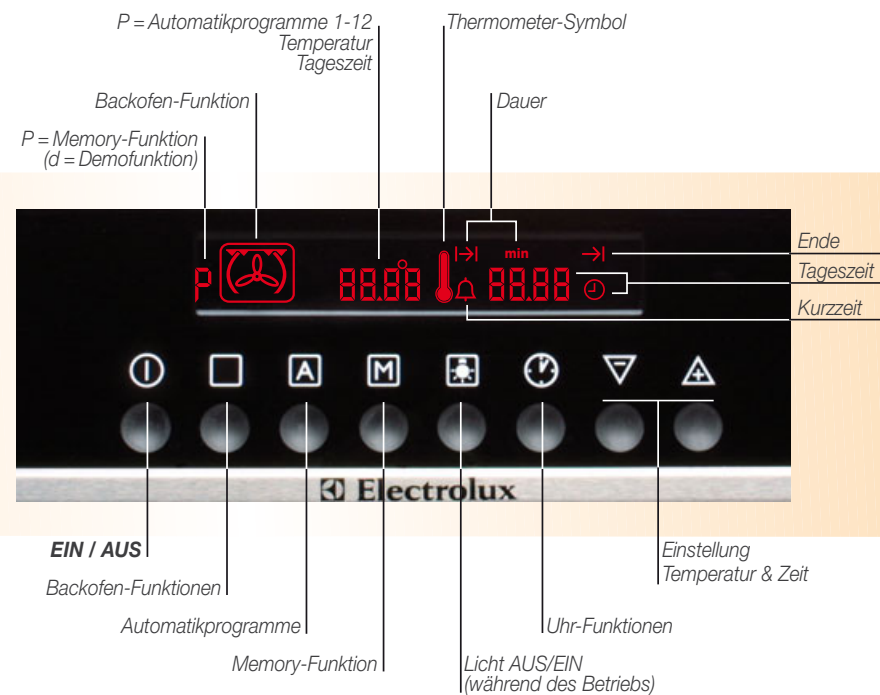
Haben Sie die Uhr schon eingestellt? Siehe Seite 4

Anwendung

- Tasten mit der Fingerspitze drücken -> innert 5 Sek. einstellen!



Bedienblende



Backraum

Keine Alufolie/Aluschale auf den Backofenboden legen!



Backofenleuchte
- wird eingeschaltet sobald eine Funktion gestartet oder die Tür geöffnet ist
- erlischt bei geöffneter Tür und ausgeschaltetem Gerät nach 10 Min.

Kuchenblechführungen
(4 Einschubebenen)

HL-Gebläse/Rückwandheizkörper

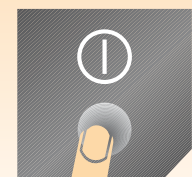
Fleischfettfilter



Zur Auszugsicherung haben alle Einschubteile am rechten und linken Rand eine kleine Auswölbung nach unten. Einschubteile immer so einsetzen, dass diese Auswölbung im Backraum hinten liegt.

Allgemein

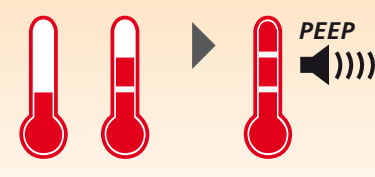
Gerät ein-/ ausschalten



Keine Funktion bei geöffneter Tür

Nach dem Ausschalten wird die Restwärme angezeigt bis die Temperatur auf 40 °C gesunken ist.

Temperaturanzeige



Gerät heizt auf

Temperatur erreicht

Wenn Dauer / Ende abgelaufen ist

PEEP (2 min.)

Gerät schaltet sich automatisch aus
Signalton ausschalten:
Beliebige Taste drücken

Nach dem Abschalten des Gerätes läuft der Nischenlüfter weiter bis die Temperatur auf 80 °C gesunken ist.

Braten / Backen

Während des Betriebs...



kann die Temperatur verändert werden
(in 5 °C-Schritten)



kann die Backofen-Funktion geändert werden



MEMORY-FUNKTION
Es kann eine Einstellung, die immer wieder benutzt wird, gespeichert werden

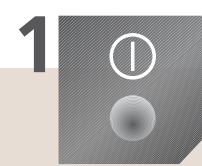
Taste «M» für 2 Sek. drücken bis Signal ertönt
(für neue Funktion Taste erneut 2 Sek. drücken)
Starten der Memory-Funktion:

1. Backofen einschalten
2. Mit M-Taste gespeichertes aufrufen

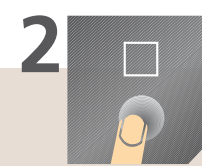
Backofen-Funktion wählen

PROGRAMMIERTE REZEPTE

siehe Back- und Brattabelle und Programmierte Rezepte

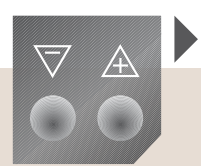


Einschalten



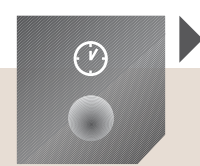
Funktion wählen

Taste mehrmals drücken...



evtl. Temperatur wählen

(innerhalb 5 Sek.)



evtl. Dauer/Ende wählen

(s. Uhr-Funktion, S. 3)



evtl. Memory-Funktion wählen



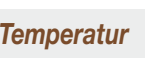
Bei allen Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbo Grillieren Fettfilter einhängen.
Beim Backen Fettfilter herausnehmen.



Bleche/Rost



Einschubebene



Temperatur

(*Sonderzubehör s.S. 4)

FUNKTIONEN



HEISSLUFT

FÜR...

- Gebäck (bis zu 2 Ebenen)
- Temp. 15° C niedriger wählen als bei Rezepten für Ober- und Unterhitze angegeben

1 oder 2* Bleche

1 Blech: 2 oder 3

2* Bleche: 1 + 4

Voreinstellung: 170 °C

Einstellbereich: 30-250 °C

Übermäßige Verschmutzung vermeiden:
- Fettfilter einsetzen
- Hochrandiges Kuchenblech mit Einlagesieb* verwenden



TURBOGRILL

Hohe Bratenstücke

- Rollbraten
- Geflügel
- Gratins / Aufläufe
- etc.

1 Rost + 1 Blech

Rost: 2 oder 3

Blech: 1 Ebene darunter

Voreinstellung: 180 °C

Einstellbereich: 30-250 °C

- Fettfilter/hochrandiges Kuchenblech mit Einlagesieb* verwenden
- Braten ist gar, sobald er beim Draufdrücken nicht mehr nachgibt
- Den Braten vor dem Ausschneiden ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen



FLÄCHENGRILL

Für flaches Grillergut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch

- Überbacken von Toast
- Überflämmen von Marzipan/Eis
- Überkrusten von Aufläufen

1 Rost + 1 Blech

Rost: 3 oder 4

Blech: 1 Ebene darunter

Voreinstellung: 230 °C

Einstellbereich: 30-250 °C

- Abstand zum Heizkörper kann durch Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden
- Darunter ein Backblech als Auffangschutz einschieben



DÖRREN & AUFTAUEN

Dörren/Trocknen von Kräutern, Obst, Gemüse (1 bis 2 Ebenen, Bleche von Zeit zu Zeit tauschen)

- Auftauen

1 oder 2* Bleche

1 Blech: 2

2* Bleche: 1 + 3

Voreinstellung: 30 °C

Einstellbereich: 30-100 °C

- Das Kuchenblech mit Backpapier belegen
- Dörrgut einschichtig/eng zusammen darauf legen
- Ofen ab und zu öffnen, halbzugluftig auskühlen
- Dörrbleche* eignen sich besonders gut
- Trocknungsgrad regelmässig überprüfen (weder feucht noch brüchig)



NIEDERTEMPERATURGAREN

Zarte, saftige Braten (mageres Fleisch)

- NICHT geeignet für Schmor-/Schweinebraten

1 Rost + 1 Blech

Rost: 3 oder 4

Blech: 1

Automatisch: 120°

80°

10 Min.

- Das Bratgut in der Pfanne heiss anbraten!
- Zum Braten Fettfilter einsetzen!
- Das Bratgut im Backofen nicht zudecken!

Allgemein

Braten / Backen (*Sonderzubehör s.S. 4)

Backformen (Bräter, Pyrex- od. Steingutform)

- Mageres Fleisch, Wildfleisch, Hackbraten direkt auf Bratgefäss legen
- Helle Formen verlängern Back-/Bratzeiten
- Backformen/-geschirr auf Kuchenblech stellen
- Bei Heissluft Backkeramik/hitzbeständige Formen verwenden

Grillrost

- Grillrost mit Wölbung nach oben um das Abrutschen der Brat-/Backform zu verhindern

Saucen

- Sauce leicht anbräunen lassen, dann heisses Wasser dazu gossen
- Bei Bratzeit von mehr als 1h: Zutaten für Saucen erst 1/2h vor Ende ins Bratgefäss geben

Tiefkühlgebäck (z.B. Pizza)

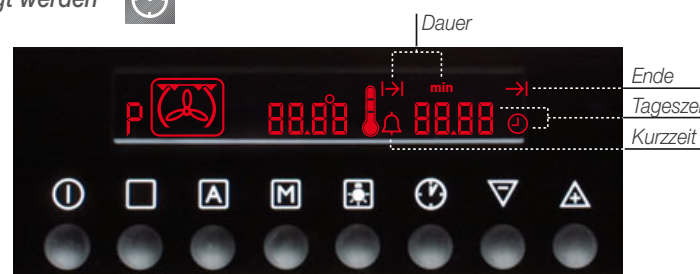
- Auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen um Backblechverzug zu vermeiden (Temperaturunterschiede)
- Profiblech* verwenden

Grillieren

- Stark fetthaltiges Grillergut nicht zu nahe unter den Heizkörper einschieben
- Nie ohne Aufsicht grillieren
- Wenn in kurzer Folge mehrmals hintereinander grilliert wird; Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen

Uhr-Funktionen

- Nach dem Einstellen einer Uhr-Funktion blinkt Symbol 5 Sek., danach leuchtet Tageszeit, Kurzzeit, Dauer, Ende und die Zeit beginnt abzulaufen
- Während entsprechendes Symbol blinkt (5 Sek.): Zeiten einstellen/verändern
- Durch wiederholtes Berühren kann die aktuelle Tageszeit abgefragt werden



DAUER / ENDE können gleichzeitig verwendet werden, wenn:

- der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll
- ein Programm gewählt ist.

DAUER (Zuerst Backofen-Funktion wählen) 0 bis 23 Std. 59 Min.



Dauer einstellen

ENDE wann soll das Gericht fertig sein?



Uhrzeit eingeben

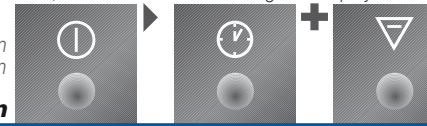
TAGESZEIT verändern (z.B. Sommer-/ Winterzeit)



einstellen

Tageszeit kann nur ausgeblendet werden, wenn keine weitere Anzeige im Display aktiv ist!
Ist die Tageszeit ausgeblendet:
- Anzeige leuchtet beim Einschalten
- Anzeige erlischt beim Ausschalten

aus-/ einblenden



Ausschalten Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufleuchtet

Kindersicherung

Tastenverriegelung

Ausschalten

Es darf keine Funktion gewählt sein!

Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufleuchtet

Kindersicherung ein

Gleiche Tasten erneut ca. 2 Sek. drücken um Kindersicherung auszuschalten!

Automatische Abschaltung

Wenn Funktion und Temperatur OHNE Zeitbegrenzung eingestellt wird, schaltet sich Ofen automatisch wie folgt aus:

bei 30 - 120 °C
bei 120 - 200 °C
bei 200 - 250 °C

nach 12,5 h
nach 8,5 h
nach 5,5 h

Im Display erscheint «OFF»
Inbetriebnahme nach automatischer Abschaltung:
Backofen komplett ausschalten, danach kann er wieder in Betrieb genommen werden.

