


Backofen Modell 1

| SYMBOL | BESCHREIBUNG | EMPFOHLENE TEMPERATUR |
|--------|--|-----------------------|
| »»))) | <p>SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.</p> | 160 |
| — — | <p>OBER- UND UNTERHITZE Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/Braten ist nur auf einer</p> | 200 |
| — — | <p>OBERHITZE Die Hitze wird nur vom Heizelement, das an der Decke des Garraumes angebracht ist, abgegeben. Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn die Oberseite des Back-/Bratguts besser gebacken/gebraten werden soll (zum</p> | 180 |

| | | |
|----------------|--|------------|
| <p>— —</p> | <p>UNTERHITZE Die Hitze wird nur vom Heizelement abgegeben, das an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn die Unterseite des Back-/Bratguts besser gebacken/gebraten werden soll.</p> | <p>180</p> |
| <p>▼▼</p> | <p>GRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.</p> | <p>240</p> |
| <p>▼▼▼▼</p> | <p>GROSSFLÄCHENGRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das auf der Garraumdecke angebracht ist; zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken</p> | <p>240</p> |

| | | |
|---|---|------------|
|  | <p>GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer</p> | <p>170</p> |
|  | <p>OBERHITZE MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind die Oberhitze und das Gebläse in Betrieb. Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie größere Fleischstücke und Geflügel braten möchten. Diese Betriebsart ist auch zum Gratinieren von Speisen</p> | <p>170</p> |
|  | <p>HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.</p> | <p>200</p> |



| | | |
|---|--|------------|
|  | <p>HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Heißluftgebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/ Backgut. Diese Betriebsart ist zum Braten/ Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.</p> | <p>180</p> |
|  | <p>UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.</p> | <p>180</p> |
|  | <p>UMLUFT Beide Heizelemente und das Gebläse sind in Betrieb. Das Gebläse sorgt für gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen. Diese Betriebsart wird zum Backen, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln sowie zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.</p> | <p>180</p> |
|  | <p>TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice (Teller, Tassen usw.) geeignet, dadurch bleiben die servierten Speisen länger</p> | <p>60</p> |





| | | |
|---|---|------------|
|  | <p>LANGSAMES BRATEN Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig. Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer</p> | <p>180</p> |
|---|---|------------|


Oven model 1

| SYMBOL | DESCRIPTION | RECOMMENDED TEMPERATURE |
|--------|--|-------------------------|
| »))) | <p style="text-align: center;">FAST PREHEATING</p> <p>Use this function when you want to preheat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This function is not suitable for baking/roasting. After the oven has heated up to the set temperature, the heating is switched off.</p> | 160 |
| — — | <p style="text-align: center;">TOP AND BOTTOM HEAT</p> <p>The heating elements in the upper and lower part of the cooking space radiate the heat evenly into the cooking space. Baking/roasting is only</p> | 200 |
| — — | <p style="text-align: center;">TOP HEAT</p> <p>The heat is only given off by the heating element, which is attached to the ceiling of the cooking chamber. Use this operating mode if you want the top of the baked/roasted food to be better baked/roasted (for</p> | 180 |

| | | |
|--|---|--|
| <p style="text-align: center;">— —</p> | <p style="text-align: center;">BOTTOM HEAT The heat is only given off by the heating element, which is attached to the bottom of the oven. Use this operating mode if you want the underside of the baked/roasted food to be better baked/roasted (for subsequent browning).</p> | <p style="text-align: center;">180</p> |
| <p style="text-align: center;">▼▼</p> | <p style="text-align: center;">GRILL Only the infrared heating element that belongs to the large area grill is in operation. This operating mode is suitable for grilling smaller quantities of sandwiches,</p> | <p style="text-align: center;">240</p> |
| <p style="text-align: center;">▼▼▼</p> | <p style="text-align: center;">LARGE GRILL The heat is radiated from the top heating element and the infrared heating element. The heat is direct from the Emitted infrared heating element mounted on the cooking chamber ceiling; to increase the heat output, the top heat is also switched on at the same time. This operating mode is suitable for grilling smaller quantities of sandwiches,</p> | <p style="text-align: center;">240</p> |

| | | |
|---|--|------------|
|  | <p>GRILL WITH FAN At the same time, the infrared heating element and the blower are in operation. This operating mode is particularly suitable for grilling meat and roasting larger pieces of meat or poultry on one shelf.</p> | <p>170</p> |
|  | <p>TOP HEAT WITH FAN At the same time, the top heat and the fan are in operation. Use this operating mode if you want to roast larger pieces of meat and poultry. This operating mode is also suitable for au gratin dishes.</p> | <p>170</p> |
|  | <p>HOT AIR WITH BOTTOM HEAT The bottom heater, the ring heater and the hot air blower are in operation. This operating mode is used for baking pizzas, moist cakes, fruit tarts, yeast and</p> | <p>200</p> |

| | | |
|---|---|------------|
|  | <p>HOT AIR At the same time, the ring heater and the blower are in operation. The hot air fan on the back wall of the oven ensures that the hot air constantly circulates around the food to be roasted/baked. This operating mode is suitable for roasting/baking on several shelf levels.</p> | <p>180</p> |
|  | <p>BOTTOM HEAT WITH FAN This operating mode is suitable for baking short baked goods and preserving fruit and vegetables.</p> | <p>180</p> |
|  | <p>CIRCULATING AIR Both heating elements and the blower are in operation. The fan ensures that the hot air circulates evenly in the oven. This operating mode is used for baking, defrosting frozen food and drying fruit and</p> | <p>180</p> |
|  | <p>HEATING TABLEWARE This function is suitable for heating tableware (plates, cups, etc.) so that the food served stays warm longer.</p> | <p>60</p> |

| | | |
|---|--|------------|
|  | <p>SLOW FRYING This function enables gentle, slow and even roasting; the food stays soft and juicy. This type of heating is used for roasting on a shelf.</p> | <p>180</p> |
|---|--|------------|

Backofen Modell 2



Ober-/Unterhitze

Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



Großgrill

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Oberhitze und das Infra-Heizelement.

Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung bzw. optimalen Nutzung der gesamten Oberfläche des Rostes ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet.

Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.



Grill

Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.

Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Würsten, kleineren Mengen belegter Brote und zum Anbacken von Toast geeignet.



Grill mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig das Infra-Heizelement und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.



Heißluft mit Unterhitze

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse mit Ringheizkörper. Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Am Besten gelingt das Backen von feuchten

oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.



Heißluft

Bei dieser Beheizungsart arbeitet der Ringheizkörper mit Gebläse. Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um den Braten/das Backgut. Diese Beheizungsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet. Die Back-/Brattemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum schonenden Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.



Unterhitze mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet. Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite der Speise kreisen kann.



Ober- und Unterhitze mit Gebläse (Umluftbeheizung)

Bei dieser Beheizungsart sind die Ober- und Unterhitze mit Gebläse in Betrieb. Das Gebläse sorgt für gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen.

Diese Beheizungsart ist zum Backen von jeder Art von Gebäck, zum Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Dörren von Obst und

Gemüse geeignet. Bevor Sie die Speise in den vorgeheizten Backofen hineinlegen, warten Sie, bis das Indikatorlämpchen zum ersten Mal ausgeht. Die besten Backergebnisse erzielen Sie beim Backen auf einer Einschubebene.

Der Backofen muss unbedingt vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. und 4.

Einschubebene (von unten). Die Backtemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



Unterhitze

Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, der an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die gewünschte Temperatur ein.



Oberhitze

Die Hitze gibt nur das an der Decke des Backofeninnenraumes montierte Hezelement ab. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie die Oberseite der Speisen besser backen/braten möchten (z.B. zum nachträglichen Bräunen).

Oven model 2



Two-sided heat

The heating elements in the upper and lower part of the oven radiate the heat evenly into the interior of the oven. Baking and roasting is only possible on one shelf.



Large grill

With this type of heating, the top heat and the infra-heating element work at the same time.

The heat is radiated directly from the infra-heating element mounted on the oven ceiling. The top heat is switched on at the same time in order to increase the heat output or make optimal use of the entire surface of the grate.

This type of heating is particularly suitable for grilling smaller pieces of meat, such as steaks, sausages, escalopes, chops, etc.



Grill

Only the infrared grill element that belongs to the large grill is in operation.

This type of heating is suitable for grilling sausages, small amounts of sandwiches and for baking toast.



Grill with fan

With this type of heating, the infrared heating element and the fan work at the same time. This type of heating is particularly suitable for grilling meat and roasting larger pieces of meat or poultry on one shelf. It is also suitable for gratin.



Hot air with bottom heat

With this type of heating, the bottom heat and the hot-air fan with ring heating elements work at the same time. This operating mode is particularly suitable for baking pizzas. The baking of moist or heavy cakes, fruit tarts made of yeast or shortcrust pastry, as well as quark cakes works best.



Hot air

With this type of heating, the ring heater works with a fan.

The fan on the back wall of the oven ensures that the hot air constantly circulates around the roast/baked goods. This type of heating is particularly suitable for roasting and suitable for baking on several shelf levels. The baking/frying temperatures are lower than with the classic type of heating.



Defrost

In this operating mode, the air circulates without the heaters being switched on. Only the fan is in operation.

This type of heating is used to gently defrost frozen food.



Bottom heat with fan

With this type of heating, the bottom heat and the fan work at the same time. This type of heating is particularly suitable for baking short baked goods and for preserving fruit and vegetables.

Use the 1st shelf from the bottom and not too high baking trays so that the heated air can also circulate on the top of the food.



Top and bottom heat and fan

With this type of heating, the top and bottom heat are in operation with a fan. The fan ensures that the hot air circulates evenly in the oven.

This type of heating is suitable for baking any type of pastry, defrosting frozen food, drying fruit and vegetables. Before placing the food in the preheated oven, wait until the indicator light goes out for the first time. The best baking results are achieved when baking on one shelf.

The oven must be preheated. Use the 2nd and 4th Shelf level (from below). The baking temperatures are lower than with the classic type of heating.



Bottom heat

The heat is only given off by the heating element, which is attached to the underside of the oven. Select this type of heating if you want to bake the bottom of the baked goods more intensely (e.g. to bake moist baked goods with a fruit topping). Set the temperature selection knob

to the desired temperature.



Top heat

The heat is only given off by the heating element mounted on the ceiling of the oven interior. Use this type of heating if you want to bake/roast the top of the food better (e.g. for subsequent browning).