

GEBRAUCHS- und INSTALLATIONSANWEISUNG

Multifunktionsherde

Brandt

FBT 11*

FBT 21*

FBT 31*

Mit diesem Gerät macht Kochen erst richtig Spaß!

Diese Broschüre enthält wichtige Sicherheits- und Benutzungshinweise sowie Angaben über die Leistungen, welche Ihr Gerät erbringen kann.

Wir empfehlen Ihnen, dieselbe aufmerksam durchzulesen, damit Sie von allen technischen Qualitäten dieses Gerätes voll profitieren können.

Damit Ihr Backofen einwandfrei funktioniert, geben wir Ihnen wertvolle Ratschläge für seine Pflege und Reinigung.

Bei Auftreten eines Funktionsfehlers empfehlen wir Ihnen, einen Fachmann zu Rate zu ziehen.

Die beiliegende einfache und präzise Kochtabelle wird für Sie schnell eine unerläßliche Hilfe werden. Ihre Benutzungshinweise werden Ihnen ein perfektes, energiesparendes Kochen ermöglichen.

ÜBERSICHT

FÜR DEN BENUTZER

Wichtige Hinweise.....S. 3

Bedienpult Modell FBT 11..... S. 4

Bedienpult Modell FBT 21..... S. 5

Bedienpult Modell FBT 31..... S. 6

Zubehör / Allgemeine Pflege..... S. 7

Gartabelle Modell FBT 11..... S.10

Gartabelle Modell FBT 21..... S.11

Gartabelle Modell FBT 31..... S.12

FÜR DEN INSTALLATEUR

Elektroanschluss..... S. 8

Installation / Einbau.....S. 9

Da wir ständig um Verbesserungen unserer Produkte bemüht sind, behalten wir uns das Recht vor, technische, funktionelle oder ästhetische Veränderungen, zur Weiterentwicklung unserer Producte vorzunehmen.

Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Nahrungsmitteln bestimmt.

Unsere Produkte sind asbestfrei.



Respekt der Umwelt

- Als Beitrag zum Umweltschutz benutzen wir für die Unterlagen Ihres Gerätes gebleichtes, chlorfreies Papier sowie Recyclingpapier.
- Seien Sie umweltbewußt, wenn Sie die Verpackung Ihres neuen Gerätes wegwerfen.
- Diese Verpackungen sind von ihrer Konzeption her für die Umwelt unschädlich. Sie können wieder verwendet oder recycelt werden: es handelt sich um ökologische Produkte. Wenn Sie die Verpackung recyceln lassen, tragen Sie zur Ersparnis der Rohstoffe und zur Verminderung der Industrie- und Haushaltsabfälle bei.
Sie können die Verpackung dem Verkäufer zurückbringen.
- Werfen Sie Ihr altes, nicht mehr benutzbares Gerät nicht einfach weg. Nehmen sie mit Ihrem Rathaus oder dem zuständigen Recyclinghof Kontakt auf.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Benutzung im Privathaushalt bestimmt.**
- Bei Kochvorgängen mit Fett oder Öl sollten Sie in der Nähe des Herdes bleiben, da diese Substanzen sich bei Überhitzung entzünden können.
Kein entzündbares Material im Backofen aufbewahren, oder auf den Heizflächen stehen lassen.
- Beim Anschließen elektrischer Haushaltsgeräte an eine Steckdose nahe beim Herd, darauf achten, daß das Versorgungskabel nicht mit den Heizflächen in Berührung kommt, und daß es sich nicht in der Backofentür verklemmen kann.
- Den Backofengriff nicht als Trockner benutzen, da sonst die Frontbelüftung unzureichend ist.
- Bei einer Panne die Sicherungen der Installation entfernen.

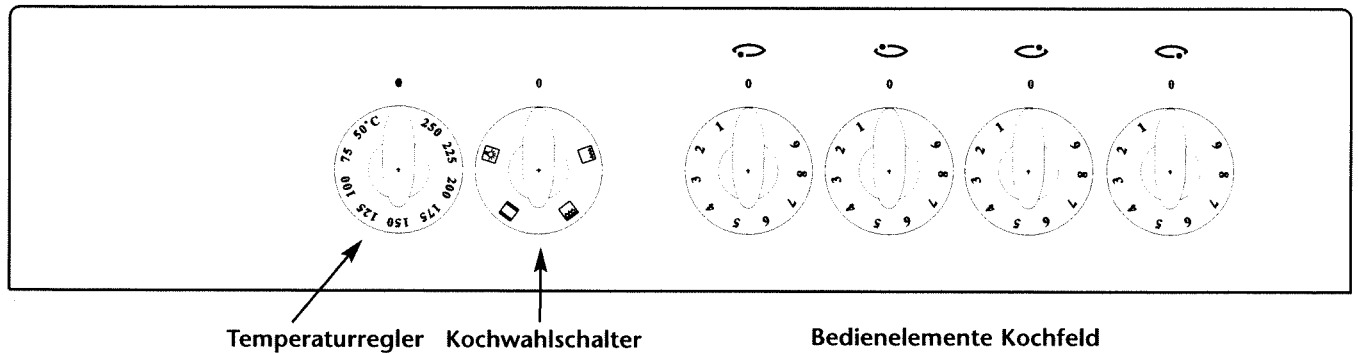
Geräteanschluß

- Die Installation Ihres Gerätes muß von einem Fachmann, den Installationshinweisen dieser Broschüre entsprechend, durchgeführt werden.
- Die in dieser Broschüre stehenden Anweisungen für den Einbau des Backofens müssen gewissenhaft befolgt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Seiten aufmerksam durchzulesen, damit Sie aus Ihrem Kochgerät den besten Nutzen ziehen können.

Praktische Ratschläge

- Zur Vermeidung einer Hitze-Konzentration, welche die Kochergebnisse verfälscht und das Email sowie die Einbaumöbel beschädigt:**
 - Keine Kochgefäße auf den Boden des Backofens stellen.
 - Das Backofeninnere nicht mit Aluminiumfolie auslegen!
- Die für jede Garart programmierten Gartemperaturen respektieren**, um eine zu starke Verschmutzung des Backofens zu verhindern.
- Zum Schutz des Emails Ihres Backofens**
 - Wenn Sie einen Obstkuchen backen, die Formen nicht bis zum Rand füllen. Der überlaufende Obstsaft kann Flecken verursachen, welche nicht mehr entfernt werden können.
 - Kein Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.
- Zum Schutz der Backofentür und ihrer Dichtheit:**
 - Sich nicht auf die offene Backofentür stützen.
 - Die Türdichtungen sauber halten.
- Für alle Grillvorgänge:**
 - Das zu Grillgut auf den Grillrost legen.
 - Die Fettpfanne unter den Grill oder direkt auf den Backofenboden stellen, um den Bratensaft aufzufangen und Spritzer zu vermeiden.
- Die Garvorgänge bei geschlossener Backofentür durchführen.**

BEDIENPULT MODELL FBT 11



Kochwahlschalter

Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen :

Ober- und Unterhitze

Das untere und die oberen Heizelemente funktionieren. Diese Einstellung wird zum Garen von Braten und Gemüse, sowie zum Backen verwendet (Aufläufe, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen).

Oberhitze : starker Grill

Die beiden oberen Heizelemente funktionieren. Diese Einstellung zum Grillen und Überbacken von **grösseren** Mengen benutzen : die ganze Rostfläche kann benutzt werden (Toast, Würstchen, Spiesse...)

Oberhitze : halber Grill

Nur das innere obere Heizelement funktioniert. Diese Einstellung zum Grillen und Überbacken von **kleineren** Mengen benutzen.

Temperaturregler

Den Regler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen (siehe beigefügte Gartabelle).

Wichtig

Energieersparnis :

Pfannen und Töpfe mit starkem, flachem Boden benutzen.

Der Durchmesser der Kochbehälter sollte mindestens dem der benutzten Heizfläche entsprechen.

Auf die Pfannen und Töpfe einen Deckel legen.

Wenn möglich die nach dem Ausschalten vorhandene Restwärme der Kochzone nutzen.

Benutzung der Kochzonen

Der Herd muss entweder mit einer Kochmulde oder einem glaskeramischen Kochfeld der Marke Brandt kombiniert werden.

 Temperaturschalter der **linken vorderen** Kochzone.

 Temperaturschalter der **linken hinteren** Kochzone.

 Temperaturschalter der **rechten hinteren** Kochzone.

 Temperaturschalter der **rechten vorderen** Kochzone.

Die fortlaufende Einstellung von 0 bis 9 der Temperaturschalter erfolgt durch einfaches Drehen derselben.

Einzelheiten der Kocheinstellungen

Positionen 1, 2, 3

Zum langsamen Garen, Schmelzen, Dämpfen, Erwärmen, Auftauen und Warmhalten der Nahrungsmittel.

Positionen 4, 5, 6

Zum Schmoren und Kochen von grösseren Mengen.

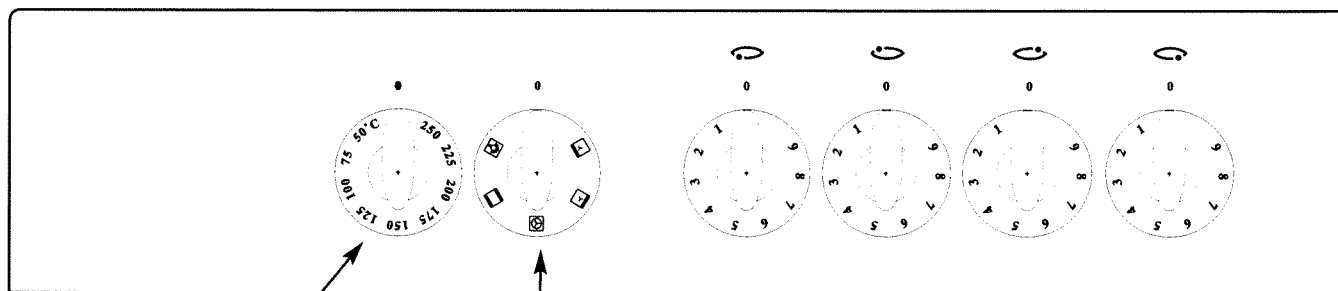
Positionen 7, 8, 9

Zum Anbraten, Fritieren oder Erhitzen.

Zum schnellen Erhitzen oder Braten, den Schalter der gewünschten Kochzone auf Position 9 drehen.

Nach dem Heisswerden den Schalter in die angepasste Position zurückdrehen.

BEDIENPULT MODELL FBT 21



Temperaturregler Kochwahlschalter

Bedienelemente Kochfeld

Kochwahlschalter

Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen :

Ober- und Unterhitze

Das untere und die oberen Heizelemente funktionieren. Zum Garen von Braten und Gemüse und zum Backen (Aufläufe, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen).

Heissluft

Das Heizelement an der Rückseite des Herdes funktioniert in Verbindung mit dem Ventilator. Zum gleichzeitigen Backen auf 1, 2 oder 3 Ebenen (Pizza, Blechkuchen, Kleingebäck).

Umluft-Grill

Die oberen Heizelemente und der Ventilator funktionieren. Zum Braten von grösseren Fleischstücken oder Geflügel auf dem Rost. Das Fleisch nach halber Garzeit wenden. Die Fettpfanne unter dem Rost zum Auffangen des Fleischsaftes einschieben.

Unterhitze mit Umluft

Diese Einstellung ist besonders zum Backen von feuchten Teigen oder saftigem Obstkuchen geeignet.

Temperaturregler

Den Regler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen (siehe beigefügte Gartabelle).

Wichtig

Energieersparnis :

Pfannen und Töpfe mit starkem, flachem Boden benutzen.

Der Durchmesser der Kochbehälter sollte mindestens dem der benutzten Heizfläche entsprechen.

Auf die Pfannen und Töpfe einen Deckel legen.

Wenn möglich die nach dem Ausschalten vorhandene Restwärme der Kochzone nutzen.

Benutzung der Kochzonen

Der Herd muss entweder mit einer Kochmulde oder einem glaskeramischen Kochfeld der Marke Brandt kombiniert werden.

 Temperaturschalter der linken vorderen Kochzone.

 Temperaturschalter der linken hinteren Kochzone.

 Temperaturschalter der rechten hinteren Kochzone.

 Temperaturschalter der rechten vorderen Kochzone.

Die fortlaufende Einstellung von 0 bis 9 der Temperaturschalter erfolgt durch einfaches Drehen derselben.

Einzelheiten der Kocheinstellungen

Positionen 1, 2, 3

Zum langsamen Garen, Schmelzen, Dämpfen, Erwärmen, Auftauen und Warmhalten der Nahrungsmittel.

Positionen 4, 5, 6

Zum Schmoren und Kochen von grösseren Mengen.

Positionen 7, 8, 9



Zum Anbraten, Fritieren oder Erhitzen.

Zum schnellen Erhitzen oder Braten, den Schalter der gewünschten Kochzone auf Position 9 drehen.

Nach dem Heisswerden den Schalter in die angepasste Position zurückdrehen.

Zusätzliche Kochzonen

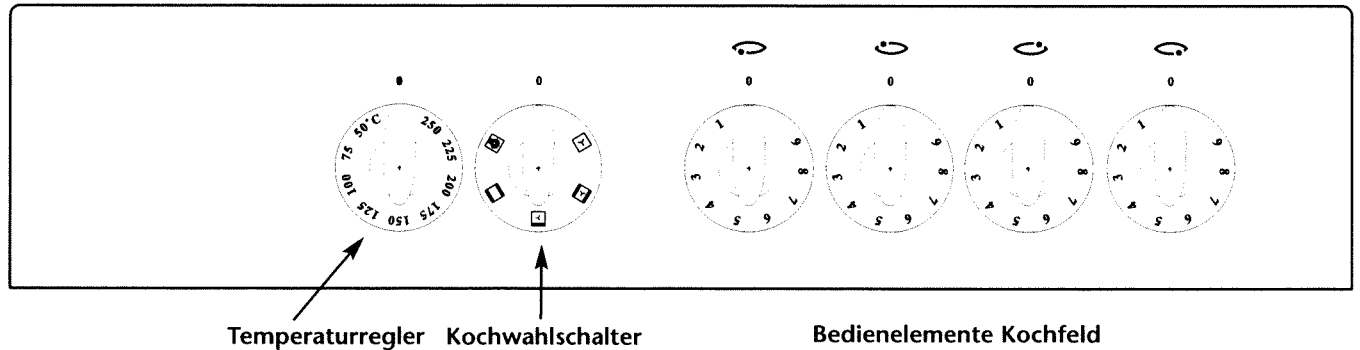
Zur Inbetriebnahme der zusätzlichen Kochzonen den

Wahlschalter  oder  bis zum Anschlag nach rechts drehen und dann in die **gewählte Position zurückdrehen**. Auf Position 0 sind beide Kochzonen ausgeschaltet.

Zum **Abstellen der Zusatzzone** unter Beibehaltung der Haupt-Kochzone den Schalter auf 0 und dann wieder in die gewünschte Position drehen.

Die Zusatzzone kann ohne die Hauptzone nicht benutzt werden.

BEDIENPULT MODELL FBT 31



Kochwahlschalter

Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen :

Ober- und Unterhitze

Das untere und die oberen Heizelemente funktionieren. Zum Garen von Braten und Gemüse und zum Backen (Auflauf, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen).

Umluft-Grill

Die oberen Heizelemente und der Ventilator funktionieren. Zum Überbacken und zum Braten von grösseren Fleischstücken oder Geflügel auf dem Rost. Das Fleisch nach halber Garzeit wenden. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einschieben.

Ober- und Unterhitze mit Umluft

Besonders geeignet zum Backen von Kuchen aller Art (Hefeteig, Mürbeteig, Blätterteig, Obstkuchen ...), sowie Pizza und Soufflés.

Auftauen

Der Ventilator beschleunigt den Auftauvorgang. Tiefgefrorenes Fleisch idealerweise auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Kondenzwassers unterschieben.

Temperaturregler

Den Regler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen (siehe beigefügte Gartabelle).

Wichtig

Energieersparnis :

Pfannen und Töpfe mit starkem, flachem Boden benutzen.


Der Durchmesser der Kochbehälter sollte mindestens dem der benutzten Heizfläche entsprechen.


Auf die Pfannen und Töpfe einen Deckel legen.

Wenn möglich die nach dem Ausschalten vorhandene Restwärme der Kochzone nutzen.

Benutzung der Kochzonen

Der Herd muss entweder mit einer Kochmulde oder einem glaskeramischen Kochfeld der Marke Brandt kombiniert werden.

 Temperaturschalter der **linken vorderen** Kochzone.

 Temperaturschalter der **linken hinteren** Kochzone.

 Temperaturschalter der **rechten hinteren** Kochzone.

 Temperaturschalter der **rechten vorderen** Kochzone.

Die fortlaufende Einstellung von 0 bis 9 der Temperaturschalter erfolgt durch einfaches Drehen derselben.

Einzelheiten der Kocheinstellungen

Positionen 1, 2, 3

Zum langsamen Garen, Schmelzen, Dämpfen, Erwärmen, Auftauen und Warmhalten der Nahrungsmittel.

Positionen 4, 5, 6

Zum Schmoren und Kochen von grösseren Mengen.

Positionen 7, 8, 9



Zum Anbraten, Fritieren oder Erhitzen.

Zum schnellen Erhitzen oder Braten, den Schalter der gewünschten Kochzone auf Position 9 drehen.

Nach dem Heisswerden den Schalter in die angepasste Position zurückdrehen.

Zusätzliche Kochzonen (je nach Modell)

Zur Inbetriebnahme der zusätzlichen Kochzonen den

Wahlschalter  oder  bis zum Anschlag nach rechts drehen und dann in die **gewählte Position zurückdrehen**. Auf Position 0 sind beide Kochzonen ausgeschaltet.

Zum **Abstellen der Zusatzzone** unter Beibehaltung der Haupt-Kochzone den Schalter auf 0 und dann wieder in die gewünschte Position drehen.

Die Zusatzzone kann ohne die Hauptzone nicht benutzt werden.

Zubehör

Grillrost

Er trägt alle Schalen und Formen mit Nahrungsmitteln zum Garen, Backen, Braten und Überbacken. Die zu grillenden Fleischstücke können direkt auf den Rost gelegt werden (Backblech unterschieben).

Der Rost kann beliebig gewendet werden und bietet somit zusätzliche Einschubhöhen.

Backblech

Es dient zum Backen von Kuchen und Kleingebäck. Dieses Blech ist mit einem schrägen Rand versehen, welcher es ermöglicht, das Kleingebäck mit einem Spachtel vom Blech zu entfernen.

Das Backblech wird ebenso als Fettpfanne eingesetzt, z.B. zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft beim Grillen.

Nicht direkt im Backblech braten oder grillen, um starke Fettspritzer zu vermeiden.

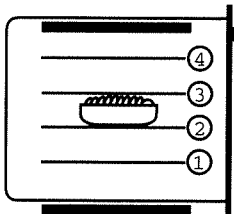
Tiefe Fettpfanne (nur Modell FBT21)

Zum Auffangen von Fett und Fleischsaft beim Grillen in die untere Schiene einschieben.

Diese Fettpfanne kann halb mit Wasser gefüllt zum Garen im Wasserbad eingesetzt werden.

Einschubhöhen

Das Gerät hat 4 Einschubhöhen.



• **Niveau 1, 2 und 3** : für die meisten Gerichte : Kuchen, Gebäck, Braten, Aufläufe....., je nach Volumen.

• **Niveau 2 und 3** : für tiefgefrorene Gerichte

• **Niveau 3 und 4** : Einschubhöhen für den Grillrost, je nach Größe des Grillguts. Die Fettpfanne beim Grillen immer auf Niveau 1 unterschieben.

Allgemeine Pflege

Vor der Reinigung den Backofen auskühlen lassen, und sich vergewissern, dass der Schalter auf Position 0 steht.

Niemals Scheuerpulver, Metallschwämme oder scharfe Gegenstände zur Reinigung benutzen !

• **Polierte, gestrichene oder emaillierte Metallflächen** : Die zur Pflege von poliertem Metall handelsüblichen Mittel benutzen.

• **Scheibe der Backofentür** : Bei starken Verschmutzungen raten wir, die Scheibe innen mit einem handelsüblichen nicht scheuernden Mittel zu reinigen.

• **Roste, Fettpfannen, Kuchenbleche und Einschubsysteme** : Mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, gut nachspülen und trocknen lassen.

Auswechseln der Glühbirne

ACHTUNG ! Vor dem Glühbirnenwechsel Gerät vom Netz trennen.

• Die Abdeckung um eine Vierteldrehung nach links drehen und abnehmen.

• Die Glühbirne herausschrauben und durch eine neue wärmebeständige Glühbirne des gleichen Typs ersetzen.

• Die Abdeckung korrekt einsetzen und den Backofen wieder an das Netz anschliessen.

Glühbirne :

300°C - 220/240 V - Sockel E14 - 15 oder 25 W

Wartung und Ersatzteile

• **Für Reparaturen unbedingt Originalteile verwenden !**

• **Falls Teile, die die Funktion des Gerätes betreffen, defekt sind und ausgetauscht werden müssen, ist der Kundendienst zu verständigen.**

WAS TUN WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst benachrichtigen, prüfen Sie erst :

- sind die Sicherungen der Elektroinstallation in Ordnung ?
- besteht ein allgemeiner Stromausfall ?

Eine weitere mögliche Ursache

• Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet, das den Backofen bei Überhitzung abschaltet. Das Thermostat schaltet nach Abkühlung das Gerät automatisch wieder ein.

In diesem Fall überprüfen, ob die Abluftwege für die Gerätebelüftung frei sind (siehe Abb. Seite 9). Wenn trotz freier Kühlwege das Sicherheitsthermostat abschaltet, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Elektroanschluss

Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei sind die örtlichen Sicherheitsbestimmungen, die technischen Anschlussbestimmungen des örtlichen Stromversorgungsunternehmens sowie die nachstehenden Anweisungen zu beachten.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, folgende Punkte sicherstellen :

- Das Konzept des Backofens sieht eine Kombination mit einem glaskeramischen Kochfeld oder einer Kochmulde der Marke BRANDT vor.
- Die Nennspannung des vorhandenen Stromversorgungsnetzes muss der Nennspannung des Gerätes entsprechen (siehe Typenschild und Anschlusschema).
- Das Vorhandensein eines geeigneten Schutzleiteranschlusses.
- Das Gerät muss jederzeit vom Netz durch Trennmittel mit mindestens 3mm Kontaktöffnungsweite getrennt werden können, z.B. durch einen installationsseitig eingebauten Schalter, durch Ziehen eines frei zugänglichen Netzsteckers in unmittelbarer Nähe des Gerätes oder auch durch Leitungsschutzschalter oder Schraubsicherungen, wenn diese dem Gerät eindeutig zugeordnet werden können.
- Die dem Gerät vorgeschalteten Sicherungen müssen der Gerätenennleistung entsprechen.

Anschlussleitung

• Anschlussleitungen folgender Bauarten sind zu verwenden : H05RR-F oder H05RN-F oder H05VV-F, jeweils mit einem gelbgrün gekennzeichneten Schutzleiter. Der Mindestquerschnitt der Leitungen richtet sich nach Anschlussart und Leistung laut Typenschild :

Für Herde

Bei Anschlussart 400V 3N~ : 5 x 2,5mm²

Bei Anschlussarten 230V 1N~ oder 2N~ je nach Leistung :

Für Backöfen

Anschlussart 230V 1N~ oder 2N~: 3 x 1,5mm²

Leistungen

bis 5,7 kW
5,7 - 8,9 kW
8,9 - 11,4kW

Querschnitte

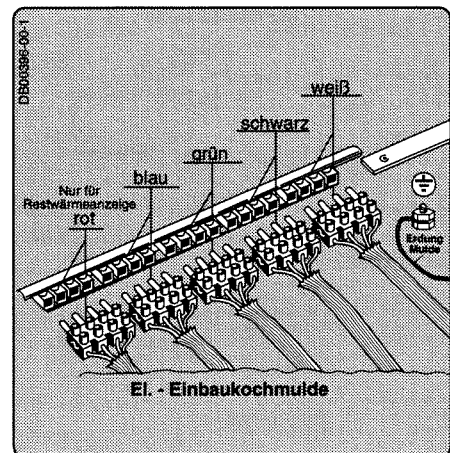
3 x 1,5mm²
3 x 2,5mm²
3 x 4,0mm²

• Die Anschlussleitung muss frei unter oder hinter dem Gerät im Einbaumöbel liegen. Sie darf nicht eingequetscht oder gebündelt werden. Unnötige Überlängen sind zu vermeiden.

Der Hersteller kann auf keinen Fall haftbar gemacht werden für Unfälle, welche aufgrund einer nicht vorhandenen, beschädigten oder unsachgemässen Erdung verursacht wurden.

Anschluss und 1. Inbetriebnahme

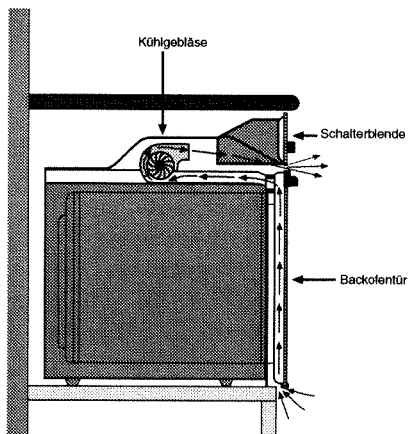
- Verpackungsmaterial und Zubehör vom bzw. aus dem Gerät entfernen.
- Stromversorgung zum Geräteanschluss unterbrechen (Leitungsschutzstecker, Sicherungen).
- Bei Herden zuerst das Kochfeld gemäss dessen Einbauanleitung einbauen. Erst danach den Herd anschliessen. Die Netzanschlussdose an der Geräterückseite kann mit einem 5mm-Schraubenzieher geöffnet werden.
- Herd in die Einbaunische soweit einschieben, dass man noch die Leitungen des Kochfeldes an die zugehörigen Anschlüsse bzw. den Schutzleiteranschluss an der Herdoberseite anschliessen kann.
- Den grün-gelb gekennzeichneten Schutzleiter des Kochfeldes am Herd anschliessen.
- Stecker der Kochfeldleitungen an den entsprechenden farblich gekennzeichneten Buchsen am Herd anstecken (siehe Schema).
- Den Herd ganz in das Möbel einschieben und dabei darauf achten, dass keine Leitungen eingequetscht oder auf Zug belastet werden.
- Gerät mit den mitgelieferten Schrauben befestigen.
- Der Berührungsschutz ist erst durch den vollständigen Einbau des Gerätes und eines allfälligen Kochfeldes gegeben ! Das Gerät darf nur mit angeschlossenem Schutzleiter betrieben werden !
- Stromversorgung installationsseitig einschalten und das Gerät probeweise in Betrieb nehmen : alle Backofenbetriebsarten bzw. Kochstellen auf Funktionstüchtigkeit überprüfen.



Installation

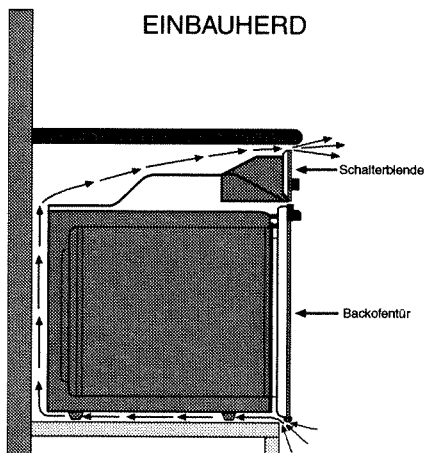
Geräte mit Kühlgebläse

Das im Gerät eingebaute Kühlgebläse kühlt das Einbaumöbel als auch die Vorderfront des Gerätes. Das Gebläse wird nach Erreichen einer bestimmten Backofentemperatur automatisch zugeschaltet (ca. 10-15 Min. nach Betriebsbeginn) und läuft auch nach Ende des Garvorgangs einige Zeit weiter.

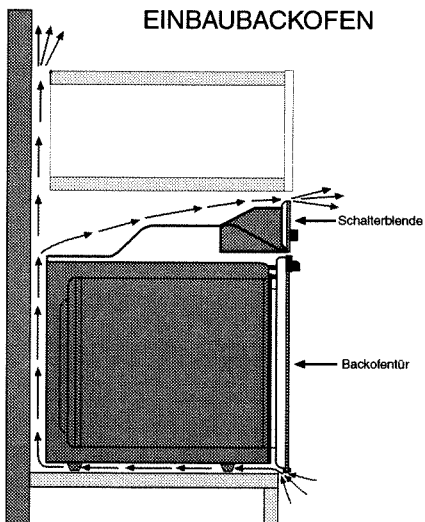


Geräte ohne Kühlgebläse

Bei Geräten ohne Kühlgebläse erfolgt die Kühlung des Einbaumöbels und die Abluftführung durch natürliche Luftzirkulation. Deshalb unbedingt das Gerät exakt nach Anleitung einbauen.



EINBAUHERD



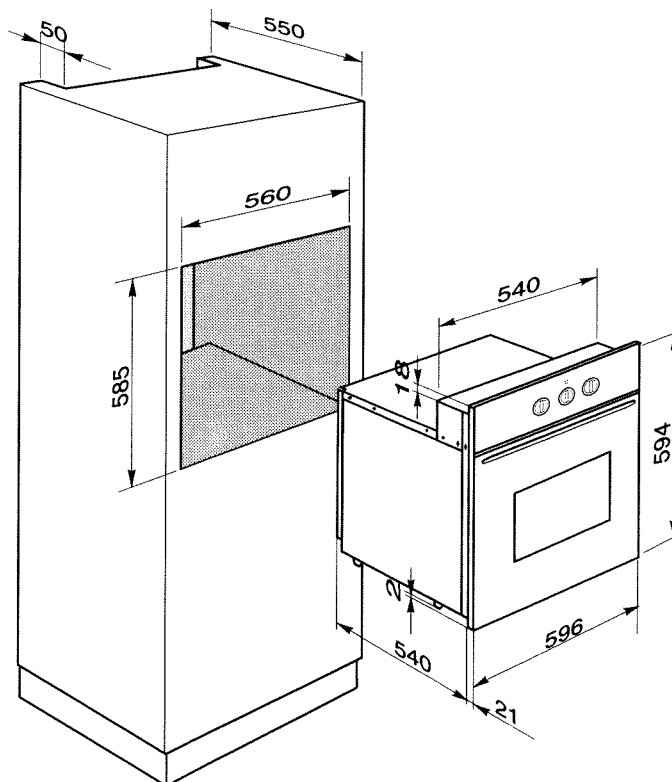
EINBAUBACKOFEN

Einbau in das Möbel

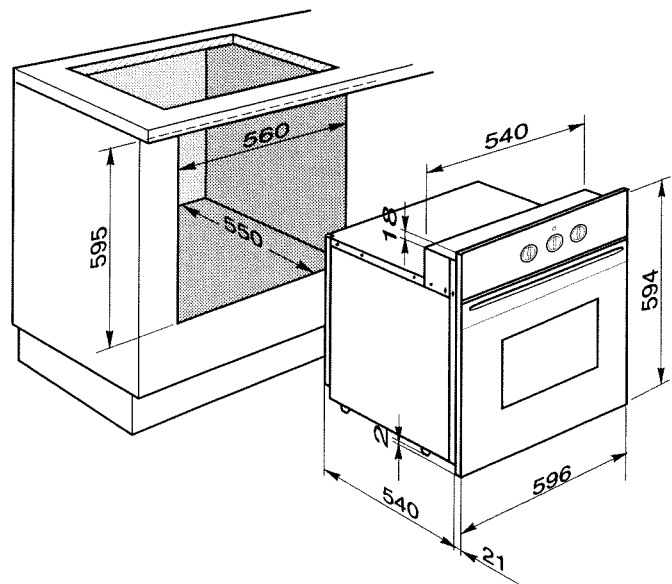
Dieser Einbaubernd entspricht der Wärmeschutzklasse Y (Norm EN60335), d.h. er muss mit den für diesen Herd vorgesehenen Kochfeldern so eingebaut werden, dass an **einer** Seitenwand und der Rückwand beliebig hohe Wände sein können, an der **anderen** Seite jedoch nur Möbel oder Geräte von höchstens gleicher Höhe. Die Mindestabstände des Kochfeldes zur Seiten- und Rückwand ist der Kochfeld-Bedienungsanleitung zu entnehmen.

Nischenmasse unbedingt einhalten und Gerät mit den 4 mitgelieferten Schrauben befestigen.

EINBAU IM HOCHSCHRANK



EINBAU UNTER DER ARBEITSPLATTE



GARTABELLE MODELL FBT 11

GERICHTE	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	GARDAUER	NÜTZLICHE HINWEISE
Helles Fleisch					
Schweinebraten (1kg)		200°	1	90	
Kalbsbraten (1kg)		200°	1	100	
Schweinekoteletts / Kalbfleisch		225°	2-3	15-20	Fleisch wenden
Geflügel (1kg)		200°	1	50-70	
Grosses Geflügel (3kg)		175°	1	100	
Dunkles Fleisch					
Rindersteack (1kg)		225°	1	25-30	Fleisch wenden
Hammekoteletts		225°	3-4	10-20	Fleisch wenden
Rostbeef (1kg)		200°	2	30-40	10 Min. ruhen lassen
Lamm (Keule, Schulter 2,5kg)		200°	1	150	10 Min. ruhen lassen
Fisch und verschiedene Fleischarten					
Fleischspiesse		225°	3-4	15-20	Fleisch wenden
Gegrillter Fisch		225°	3-4	15-20	Fisch wenden
Gebackener Fisch / Pfanne		200°	2	45	je nach Gewicht
Gemüse					
Aufläufe		200°	1	30	
Kartoffelaufläufe/Gratin		200°	1-2	60	
Gefüllte Paprika		200°	1	40	
Gebäck					
Wasser Biskuit - Torte		175°	2	35-45	
Biskuitplatte		200°	2	10-12	
Gestürzte Creme - Pudding		160°	1	35-45	im Wasserbad garen
Brioche		160°	2	25-30	
Kuglhopf / Rodonkuchen		165°	1	50	10 Min. ruhen lassen
Meringen		100°	2	140-160	
Magdalenen Kuchen		200°	2	15-20	
Windbeutel		200°	2	40-45	
Rührteig / Blechkuchen		150°	2	20-30	
Tortenboden		180°	1	15-25	
Quark		200°	1	40-50	
Obstkuchen :					
Mürbeteig oder Blätterteig		200°	1	30-40	
Hefeteig oder Rührteig		180°	1	35	
Käsekuchen		180°	1	75	20 Min. ruhen lassen
Apfelstrudel		180°	2	50-55	
Verschiedene Gerichte					
Überbackene Äpfel		200°	2	80	
Mürbeteig Pizza		225°	1	20-25	
Brotteig Pizza		200°	2	15-25	
Lothringer Speckkuchen		200°	1	40	
Soufflés		180°	1	45-50	
Gefüllte Blätterteigkuchen		200°	1	45	
Toasts, Brötchen		225°	1-2	30-40	
Tiefgefrorene Speisen					siehe Anweisungen Verpackung
Tiefgef. Pommes-frites (speziell für Backofen)		230°	3	10-15	
Tiefgefrorene Pizza		200°	2	20-30	

GERÄT GENERELL 10 MIN. VORHEIZEN

Beim Grillen die Tür schliessen.

Die hier angegebenen Werte dienen als Richtwerte. Ihre eigenen Erfahrungen ermöglichen Ihnen optimale Garergebnisse zu erzielen.

GARTABELLE MODELL FBT 21

GERICHTE	POS.	TEMP. °C	NIVEAU	GARDAUER	NÜTZLICHE HINWEISE
Helles Fleisch					
Schweinebraten (1kg)		175°	1	90	
Kalbsbraten (1kg)	200°	1	100	
Schweinekoteletts / Kabfleisch	200°	2	20-25	
Geflügel (1kg)	200°	2	50-70	
Grosses Geflügel (3kg)	175°	1	100	
Dunkles Fleisch					
Rindersteack (1kg)		200°	3	25-30	
Hammekoteletts	200°	3	10-20	
Rostbeef (1kg)	200°	2	30-40	
Lamm (Keule, Schulter 2,5kg)	200°	1	150	
Fisch und verschiedene Fleischarten					
Fleischspiesse		200°	3-4	15-20	
Gegrillter Fisch		200°	3-4	15-20	
Gebackener Fisch / Pfanne		200°	2	45	
Gemüse					
Aufläufe		230°	2	30	
Kartoffelaufäufe/Gratin	200°	1	60	
Gefüllte Paprika	200°	1	40	
Gebäck					
Wasser Biskuit - Torte		175°	2	35-45	10 Min. vorheizen
Biskuitplatte		200°	2	10-12	10 Min. vorheizen
Gestürzte Creme - Pudding		160°	2	35-45	
Brioche		160°	1	25-30	
Kuglhopf / Rodonkuchen		180°	1	50	10 Min. ruhen lassen (Therm.0)
Meringen		100°	2	140-160	
Magdalenen Kuchen		200°	2	15-20	
Windbeutel		200°	2	40-45	10 Min. vorheizen
Rührteig / Blechkuchen		150°	2	20-30	
Tortenboden		180°	1	15-25	10 Min. vorheizen
Quark		200°	1	40-50	
Obstkuchen :					
Mürbeteig oder Blätterteig		200°	1	30-40	
Hefeteig oder Rührteig		180°	1	35	
Käsekuchen		180°	1	75	
Apfelstrudel		180°	2	50-55	20 Min. ruhen lassen (Therm.0)
Verschiedene Gerichte					
Überbackene Äpfel		200°	2	80	
Mürbeteig Pizza	230°	1	20-25	
Brotteig Pizza	200°	1	15-25	
Lothringer Speckkuchen	200°	1	40	
Soufflés	180°	1	45-50	
Gefüllte Blätterteigkuchen		200°	1	45	
Toasts, Brötchen		225°	1	30-40	
Auftauen			2		
Tiefgefrorene Speisen					siehe Anweisungen Verpackung
Tiefgefz. Pommies-frites (speziell für Backofen)		230°	3	10-15	10 Min. vorheizen
Tiefgefrorene Pizza		200°	2	20-30	

Beim Grillen die Tür schliessen.

Die hier angegebenen Werte dienen als Richtwerte. Ihre eigenen Erfahrungen ermöglichen Ihnen optimale Garergebnisse zu erzielen.

GARTABELLE MODELL FBT 31

GERICHTE	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	GARDAUER	NÜTZLICHE HINWEISE
Helles Fleisch					
Schweinebraten (1kg)	☐	175°	1	90	
Kalbsbraten (1kg)	⋮	200°	1	100	
Schweinekoteletts / Kalbfleisch	⋮	200°	2	20-25	
Geflügel (1kg)	⋮	200°	2	50-70	
Grosses Geflügel (3kg)	⋮	175°	1	100	
Dunkles Fleisch					
Rindersteack (1kg)	☐	200°	3	25-30	
Hammekoteletts	⋮	200°	3	10-20	
Rostbeef (1kg)	⋮	200°	2	30-40	
Lamm (Keule, Schulter 2,5kg)	⋮	200°	1	150	
Fisch und verschiedene Fleischarten					
Fleischspiesse	☐	200°	3-4	15-20	
Gegrillter Fisch	☐	200°	3-4	15-20	
Gebackener Fisch / Pfanne	☐	200°	2	45	
Gemüse					
Aufläufe	☐	230°	2	30	
Kartoffelaufläufe/Gratin	⋮	200°	1	60	
Gefüllte Paprika	⋮	200°	1	40	
Gebäck					
Wasser Biskuit - Torte	☐	175°	2	35-45	10 Min. vorheizen
Biskuitplatte	☐	200°	2	10-12	10 Min. vorheizen
Gestürzte Creme - Pudding	☐	160°	2	35-45	10 Min. vorheizen
Brioche	☐	160°	1	25-30	
Kuglhopf / Rodonkuchen	⋮	180°	1	50	10 Min.ruhen lassen (Therm.0)
Meringen	⋮	100°	2	140-160	
Magdalenen Kuchen	⋮	200°	2	15-20	10 Min. vorheizen
Windbeutel	⋮	200°	2	40-45	
Rührteig / Blechkuchen	⋮	150°	2	20-30	10 Min. vorheizen
Tortenboden	⋮	180°	1	15-25	
Quark	⋮	200°	1	40-50	
Obstkuchen :					
Mürbeteig oder Blätterteig	⋮	200°	1	30-40	
Hefeteig oder Rührteig	⋮	180°	1	35	
Käsekuchen	⋮	180°	1	75	20 Min.ruhen lassen (Therm.0)
Apfelstrudel	⋮	180°	2	50-55	
Verschiedene Gerichte					
Überbackene Äpfel	☐	200°	2	80	
Mürbeteig Pizza	⋮	230°	1	20-25	
Brotteig Pizza	⋮	200°	1	15-25	
Lothringer Speckkuchen	⋮	200°	1	40	
Soufflés	⋮	180°	1	45-50	
Gefüllte Blätterteigkuchen	⋮	200°	1	45	
Toasts, Brötchen	⋮	225°	1	30-40	
Auftauen	☐		2		
Tiefgefrorene Speisen	☐				siehe Anweisungen Verpackung
Tiefgef. Pommes-frites (speziell für Backofen)	☐	230°	3	10-15	10 Min. vorheizen
Tiefgefrorene Pizza	☐	200°	2	20-30	

Beim Grillen die Tür schliessen.

Die hier angegebenen Werte dienen als Richtwerte. Ihre eigenen Erfahrungen ermöglichen Ihnen optimale Garergebnisse zu erzielen.

87x 3710