

# **GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANWEISUNG**

# ***Brandt***

**Multifunktionsherd mit Pyrolyse  
FBP 25\***

# FÜR DEN BENUTZER

---

*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 Gerät 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 beigefügte einfache und präzise Kochtabelle wird für Sie schnell zu einer unerlässlichen Hilfe werden, und ihre Benutzungshinweise werden Ihnen ein perfektes, energiesparendes Kochen ermöglichen.*

**Brandt**



Da wir ständig um Verbesserungen unserer Geräte bemüht sind, behalten wir uns das Recht vor, technische, funktionelle oder ästhetische Veränderungen zur Weiterentwicklung unserer Produkte vorzunehmen.  
Dieser Backofen ist ausschliesslich für das Garen von Nahrungsmitteln bestimmt.  
Unsere Produkte sind asbestfrei.

# FÜR DEN BENUTZER

## WICHTIGE HINWEISE

### 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.
- Unsere 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 auch zurückbringen.
- Werfen Sie Ihr altes, nicht mehr benutztes Gerät nicht einfach weg. Nehmen Sie mit Ihrem Rathaus oder dem zuständigen Recyclinghof Kontakt auf.

### 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 Gerätes müssen gewissenhaft befolgt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Seiten aufmerksam durchzulesen und zum Nachlesen aufzubewahren.

### 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 einklemmen kann.
- Den Backofengriff nicht zum Trocknen von Handtüchern benutzen, da sonst die Frontbelüftung unzureichend ist.
- Bei einer Panne die Sicherungen der Installation entfernen.

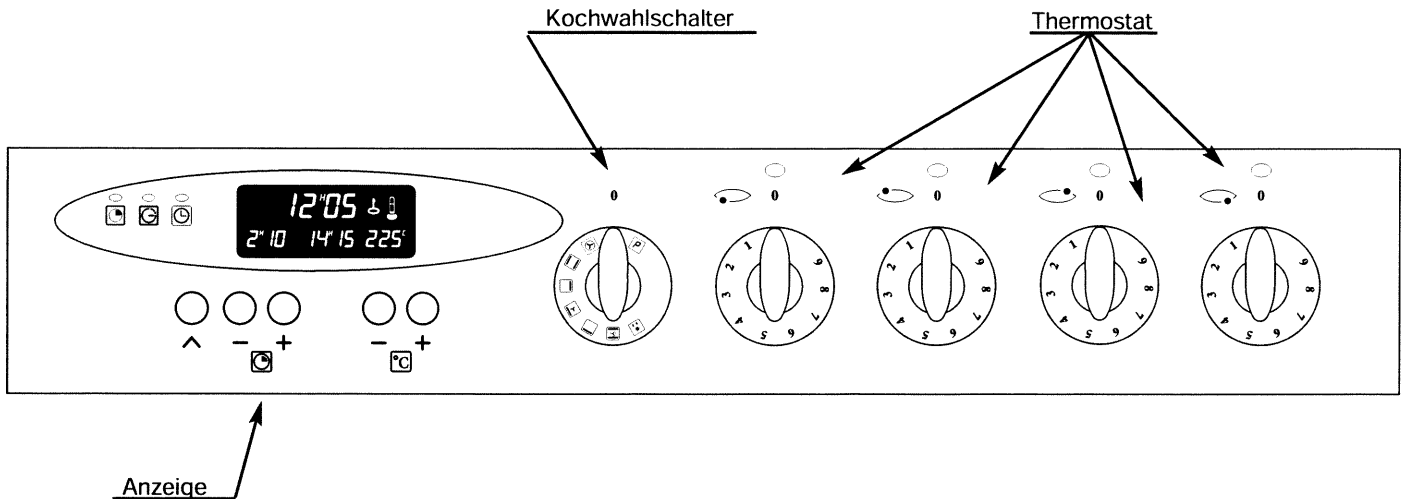
### Praktische Ratschläge

- Zur Vermeidung einer Hitze-Konzentration, welche die Kochergebnisse verfälscht und das Email sowie die Einbaumöbel beschädigt :**
  - Keine Kochgefässe auf den Boden des Backofens stellen.
  - Den Backofen-Innenraum nicht mit Alufolie auslegen.
- Die für jede Kochstufe 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 Grillgut auf den Grillrost legen.
  - Die Fettpfanne in die unterste Schiene einschieben, um den Bratensaft aufzufangen und Spritzer zu vermeiden.
- Die Garvorgänge bei geschlossener Backofentür durchführen.**

# FÜR DEN BENUTZER

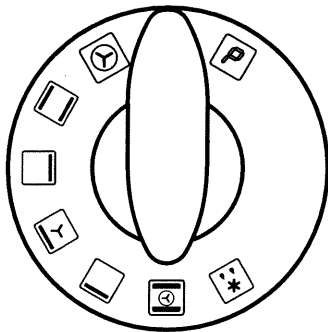
## DIE BEDIENELEMENTE IHRES GERÄTES

### Bedienpult










### Kochwahlschalter

0



Den Wahlschalter auf die gewünschte Kochstufe drehen (siehe beigefügte Kochtabelle).  
Der Belüftungsventilator und die Innenbeleuchtung schalten sich ein.

**0** Position 0 (Stop)

-  Heissluft
-  Ober- und Unterhitze
-  Unterhitze
-  Umluftgrill
-  Grill
-  Pizza
-  Auftauen

### Benutzung des Kochfelds

Der Herd muss entweder mit einer kompatiblen elektrischen Kochmulde oder einem glaskeramischen Kochfeld kombiniert werden.

- 1 - Temperaturschalter der **linken vorderen** Kochzone mit Kochzonenerweiterung.
- 2 - Temperaturschalter der **linken hinteren** Kochzone.
- 3 - Temperaturschalter der **rechten hinteren** Kochzone mit Kochzonenerweiterung.
- 4 - Temperaturschalter der **rechten vorderen** Kochzone.
- 5 - Funktions-Kontrolleuchte

Falls Sie Ihren Herd mit einem glaskeramischen Kochfeld mit zwei Kochzonenerweiterungen - **vorne links und hinten rechts** - kombinieren, werden diese mit den Temperaturschaltern **2** und **4** mitbedient.

# FÜR DEN BENUTZER

## BENUTZUNGSRATSCHLÄGE



### 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...). Die Gerichte werden mit gleicher Temperatur gegart, jedoch nicht unbedingt zur gleichen Zeit in den Backofen eingeschoben. Beim Garen auf mehreren Ebenen, die Garzeit um ca. 10 bis 15 Minuten verlängern.
- Die Temperatur kann zwischen 35 °C und 235 °C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 180 °C.



### Ober- und Unterhitze.

- Das untere und obere Heizelement funktioniert.
- Zum Braten und Garen von Gemüse und zum Backen (Aufläufe, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen...).
- Die Temperatur kann zwischen 70 °C und 235 °C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 225 °C.



### Unterhitze.

- Nur das untere Heizelement funktioniert.
- Diese Einstellung zum Garen von Obstkuchen, Quiche Lorraine, Kugelhopf, Cake... benutzen. Bei Teigen mit feuchtem Belag wird somit ein Durchweichen vermieden. Hefeteige und Soufflés können schön gleichmässig aufgehen, ohne auf der Oberseite eine Kruste zu bilden.
- Die Temperatur kann zwischen 70 °C und 230 °C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 165 °C.



### Umluftgrill.

- Die oberen Heizelemente und der Ventilator funktionieren.
- Zum Braten von grösseren Fleischstücken oder Geflügel auf dem Rost. Fettpfanne unterschieben.
- Die Temperatur kann zwischen 180 °C und 230 °C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 210 °C (automatisches Vorheizen).



### Grill.

- Die oberen Heizelemente funktionieren.
- Diese Einstellung zum Grillen grösserer Fleischmengen benutzen. Fleisch direkt auf den Grillrost legen und Fettpfanne unterschieben.
- Die Temperatur kann zwischen 180 °C und 275 °C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 275 °C.



### Pizza.

- Das an der Rückwand befindliche Heizelement funktioniert abwechselnd mit der Unter- und Oberhitze.
- Diese Einstellung erlaubt Ihnen herrlich knusprige Pizzas zu realisieren.
- Die Temperatur kann zwischen 70 °C und 275 °C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 275 °C (automatisches Vorheizen).



### Auftauen.

- Sie können, durch äusserst geringe Hitzezufuhr in Verbindung mit dem Ventilator, Ihren Backofen zum Auftauen benutzen. Die erzielte Umluft beschleunigt den Temperatureaustausch, und somit den Auftauvorgang.
- Besonders geeignet zum Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln, wie Erdbeeren, Himbeeren...

Sie können die Auftautemperatur bei sofort zu garenden Lebensmitteln erhöhen (z.B. Fleisch). Beachten Sie jedoch dabei, dass die Auftautemperatur nicht zu hoch eingestellt ist, um einen vorzeitigen Garprozess zu vermeiden.

- Die Temperatur kann zwischen 35 °C und 65 °C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 35 °C.

# FÜR DEN BENUTZER

## DIE BEDIENUNG IHRES GERÄTES

### Uhrzeit einstellen

Drücken Sie **3x** die Taste **6** "^^" : die Kontrollleuchte **11** "Uhrzeit" leuchtet auf.

Die Anzeige **1** blinkt, und die Uhrzeiteinstellung ist nun möglich.

Drücken Sie die Tasten **7** "^^" + oder - und stellen Sie die Uhrzeit ein.

Drücken Sie die Taste **6** "^^": die Kontrollleuchte **11** erlischt und die Leuchte "H" blinkt weiter.

### Garen ohne Programmierung

#### Garstufe wählen :

Den Wahlschalter auf die gewünschte Garstufe drehen.

#### Temperatur einstellen :

Für jede Garstufe schlägt der Backofen die am häufigsten verwandte Gartemperatur vor. Es ist möglich diese durch Drücken der Tasten **8** + oder - jeweils dem Rezept entsprechend zu ändern. Bei jedem Druck der Tasten + oder - ändert sich die Temperatureinstellung um 5 °C.

#### Der Backofen fängt an zu heizen.

- Der Thermometer **2** zeigt das Ansteigen der Temperatur im Garraum an.
- 3 Bip-Töne bestätigen, dass die eingestellte Gartemperatur erreicht ist.

### Vorprogrammierte Gardauer

Die gewünschte **Garstufe einstellen** und ggf. die Gartemperatur anhand der Tasten **8** + oder - korrigieren.

**Einmal die Taste 6** "^^" drücken : die Leuchte **9** leuchtet auf.

Die Garzeitleuchte **3** blinkt und die Einstellung der Garzeit ist nun möglich.

Zur Einstellung der Garzeit, die Tasten **7** "^^" + oder - drücken. Beim ersten Druck auf + hört die Leuchte auf zu blinken. Beim Loslassen der Tasten **7** + oder - fängt die Anzeige an rückwärts zu zählen. Die Leuchte **9** erlischt nach einigen Sekunden und das Garzeitende **4** erscheint in der Anzeige.

#### Der Backofen fängt an zu heizen.

- Der Thermometer **2** fängt an sich zu füllen.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Bip-Signal.

Zum Abschalten des Signals den Kochwahlschalter auf "0" drehen.

#### Anmerkung :

**Nach Beendigung des Garvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach. Um diese Abkühlzeit zu reduzieren, die Tür geöffnet lassen.**

### Voll vorprogrammierter Garvorgang

Die gewünschte **Kochstufe** einstellen und ggf. die Gartemperatur anhand der Tasten **8** + ou - ändern.

Die Taste **6** "^^" einmal drücken ; die Kontrollleuchte **9** leuchtet auf.

Die Garzeitanzeige **3** blinkt und die Einstellung der Garzeit ist somit möglich.

Die Tasten **7** "^^" + ou - drücken, und die gewünschte Garzeit einstellen. Beim ersten Druck der Taste **7** +, hört die Leuchte auf zu blinken.

#### Der Backofen schaltet sich ein.

Beim Loslassen der Tasten **7** + oder - fängt die Anzeige an rückwärts zu zählen.

Erneut die Taste **6** "^^" drücken.

Die Kontrollleuchte **10** leuchtet auf.

Das Garzeitende **4** blinkt und die Einstellung ist somit möglich.

Das gewünschte Garzeitende durch Drücken der Tasten **7** + oder - einstellen ; die Leuchte **10** erlischt nach einigen Sekunden.

#### Der Backofen schaltet sich aus.

Nach diesen Einstellungen schaltet sich das Gerät automatisch ein und der Garvorgang ist zur gewünschten Zeit beendet.

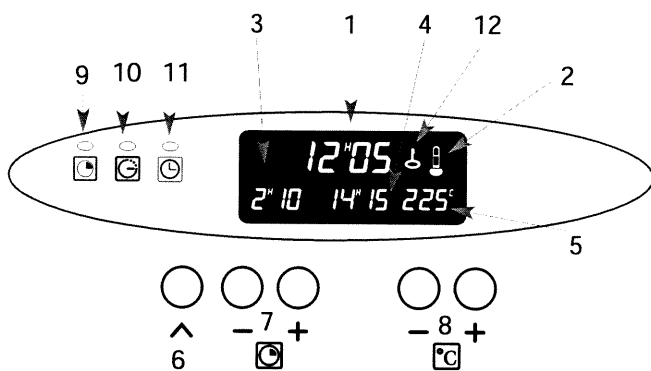
Nach Ablauf des Garvorgangs den Kochwahlschalter auf "0" drehen.

**Es ist jederzeit möglich die Garzeit zu ändern** (siehe obigen §).

# FÜR DEN BENUTZER

## DIE BEDIENUNG IHRES GERÄTES

### Programmierung



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 - Uhrzeit (Anzeige von 0h00 bis 23h59). | 7 - Garzeittasten + und -.          |
| 2 - Thermometer.                          | 8 - Temperturtasten + und -.        |
| 3 - Garzeit-Anzeige.                      | 9 - Kontrollleuchte "Garzeit".      |
| 4 - Garzeitende-Anzeige.                  | 10 - Kontrollleuchte "Garzeitende". |
| 5 - Gartemperatur-Anzeige.                | 11 - Kontrollleuchte "Uhrzeit".     |
| 6 - Programmierungstaste.                 | 12 - Türverriegelung (Pyrolyse)     |

### Was ist eine Pyrolyse ?

Bei einer Pyrolyse reinigt sich Ihr Backofen von selbst. Fettspritzer und eventuelle, durch Überlaufen hervorgerufene Speisereste, werden bei extrem hohen Temperaturen verbrannt und in Asche verwandelt. Der dabei entstehende Geruch oder Rauch wird mit der durch einen Katalysator gefilterten Abluft beseitigt.

Für Ihre Sicherheit, schaltet sich die Pyrolyse erst nach der automatischen Verriegelung der Backofentür ein, d.h. sobald die Garraumtemperatur die höchste Gartemperatur überschreitet. Das Öffnen der Tür ist **unmöglich**, selbst durch Drehen des Kochwahlschalters auf "0".

### Sofortige Pyrolyse

Zur Energieersparnis die Pyrolyse gleich nach einem Garvorgang, solange der Backofen noch heiss ist, einschalten.

Den Wahlschalter auf **P** "Pyrolyse" drehen.

Die Anzeige zeigt an :

- die **Uhrzeit**, wann Ihr Backofen wieder betriebsbereit ist und **P** für Pyrolyse.

Die Pyrolyse dauert **2 1/2 Stunden** (diese Dauer kann nicht geändert werden). Sie beinhaltet die Abkühlzeit bis zur automatischen Türverriegelung).

**Während der Pyrolyse :**

- ein Schlüssel-symbol erscheint in der Anzeige : die Backofentür ist verriegelt. *Bei Erlöschen des Symbols kann die Tür wieder geöffnet werden.*

**Nach Ablauf der Pyrolyse :**

Den Wahlschalter zurück auf "0" drehen.

### Vorprogrammierte Pyrolyse

Den Wahlschalter auf "**P**" Pyrolyse drehen.

Die **Einschaltzeit** oder **Ausschaltzeit** der Pyrolyse durch Druck der Tasten **7 +** oder - einstellen (die Pyrolyse dauert 2 1/2 Stunden).

#### WICHTIGE HINWEISE

Vor einer Pyrolyse-Reinigung unbedingt folgende wichtige Hinweise beachten :

- **Alle Zubehörteile, sowie Grillroste, Fettpfannen, Backbleche ... aus dem Backofen nehmen.**
- Eventuelle **übergewokochte Speisereste** weitmöglichst **entfernen**, um unnütze Rauchbildung und ein Entflammrisiko zu vermeiden.
- *Während der Pyrolyse nicht die darüberliegenden Kochplatten oder Cerankochfelder in Betrieb nehmen.*

Die eingebaute Temperatursicherung würde die Pyrolyse unterbrechen und die Aufrüstung der Temperatursicherung durch einen Elektro-Fachmann wäre notwendig.

- Die nach Ablauf der Pyrolyse an den Garraumwänden abgelagerten weissen "Aschereste" können nach komplettem Abkühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden.

# FÜR DEN BENUTZER

## ZUBEHÖR

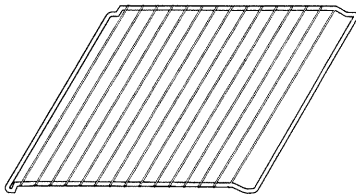
ALLE GAR- UND GRILLVORGÄNGE MIT GESCHLOSSENER TÜR DURCHFÜHREN.

*Ihr Backofen besitzt 4 Einschubebenen für folgende Zubehöre :*

### Gewölbter Grillrost

Zu grillendes Fleisch kann direkt auf den Rost gelegt werden ; Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsafts unter-schieben.

Er kann gewendet werden und bietet somit zusätzliche Einschubhöhen.



### Allzweckblech / Fettpfanne

Dieses Zubehör kann als Fettpfanne oder als Backblech eingesetzt werden.

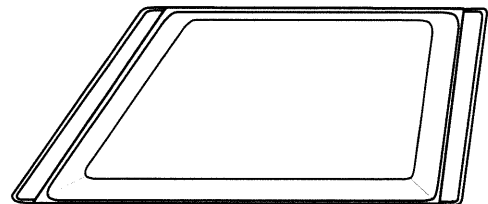
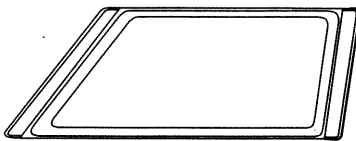
Beim Grillen auf dem Grillrost das Blech in die unterste Schiene zum Auffangen des Fleischsafts, einschieben.

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

Nicht direkt in den emaillierten Blechen grillen oder bra-ten, um starke Fettspritzer zu vermeiden.

### Backblech

Zum Backen von Kuchen und Kleingebäck. Sein ange-schrägter Rand ermöglicht das Gebäck mit einem Spachtel vom Blech zu entfernen.



## REINIGUNG UND PFLEGE

### Allgemeine Pflege

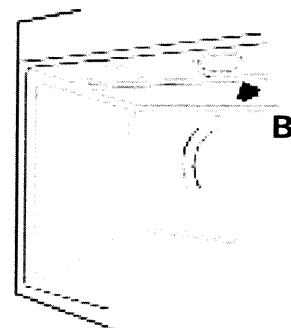
- **Polierte, lackierte oder emaillierte Metallflächen :**  
Die zur Pflege von poliertem Metall handelsüblichen Reinigungsmittel verwenden.
- **Scheibe der Backofentür :**  
Bei starken Verschmutzungen raten wir, die Scheibe innen mit einem handelsüblichen, nicht scheuernden Mittel zu reinigen. Die Metallteile der Tür nicht mit einem aggressiven oder scheuernden Mittel oder Schwamm reinigen.
- **Bedienungsknöpfe :**  
Diese mit einer milden Seifenlauge reinigen ; sie können ggf. abgezogen werden. Gut trocknen lassen.
- **Grillrost, Fettpfanne und Backblech :**  
Mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, gut nachspülen und trocknen lassen.

### Lampenwechsel

#### Achtung !

**Vor dem Lampenwechsel den Backofen vom Stromnetz trennen !** (EN 60335-2-6/1990).

- Die Abdeckung **B** nach links drehen.
- Die Glühbirne herausschrauben und durch eine neue hitzebeständige (300 °C) Glühbirne ersetzen. Gewinde E14 - 15 oder 25 W.





# FÜR DEN INSTALLATEUR

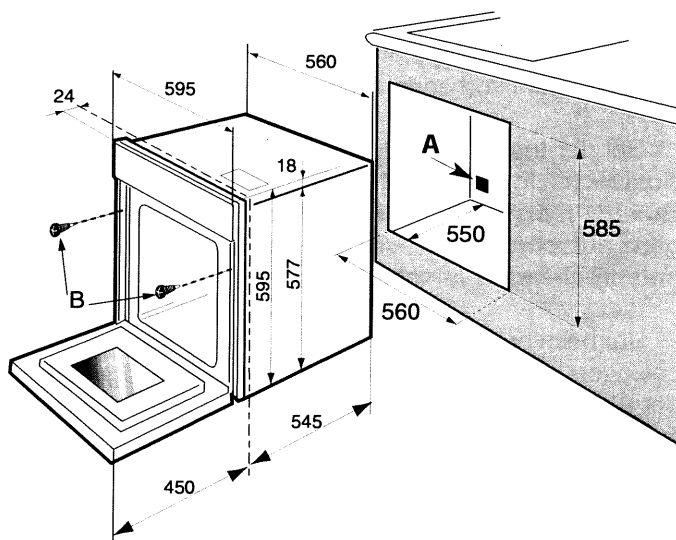
Als Spezialist sind Sie allein für den korrekten Anschluss und Einbau von Kochgeräten verantwortlich. Deshalb garantieren wir ausschliesslich nur Geräte die von Ihnen als Fachmann angeschlossen und installiert worden sind. Für die Nichteinhaltung dieser Bedingungen trägt der Installateur die alleinige Verantwortung. Der Hersteller ist hierfür nicht haftpflichtig.

## EINBAU IN DAS MÖBEL

Das im Gerät eingebaute Kühlgebläse kühlt das Einbaumöbel als auch die Vorderfront des Gerätes. Um ein einwandfreies Funktionieren dieses Gebläses zu gewährleisten müssen folgende Hinweise beachtet werden :

- Das Gerät kann unter der Arbeitsplatte oder im Hochschrank eingebaut werden, da die Belüftung sich an der Vorderseite befindet.
- Die Einbauabmessungen müssen respektiert werden (siehe Zeichnung).
- Das Einbaumöbel oder dessen Oberflächenmaterial müssen unbedingt hitzebeständig sein.
- In der Rückwand des Einbaumöbels zum Geräteanschluss eine Aussparung **A** von 50 x 50mm realisieren.
- Die Abstände zwischen Backofen und Seitenwänden des Möbels (rechts und links) müssen identisch sein, damit das Gerät mittig zu den danebenstehenden Möbeln eingebaut wird (mindestens 2 mm).
- Das Gerät mit 2 Schrauben **B** an den Längsseiten, in den dafür vorgesehenen Löchern, festschrauben (siehe Zeichnung). Zuvor ein Loch von 3mm Durchmesser in die Trennwände des Möbels bohren, um ein Bersten des Holzes zu vermeiden.

## Unter der Arbeitsplatte



### Technische Daten

Betriebsspannung..... 230V ~ 50 Hz  
Gesamtanschlusswert.....3,365 kW  
Nennleistung des Grills ..... 2,135 kW

### **Energieverbrauch**

- Aufheizen auf 200 °C .....0,45 kWh  
- Einstündige Temperatureinhaltung auf 200 °C  
..... 0,65 kWh

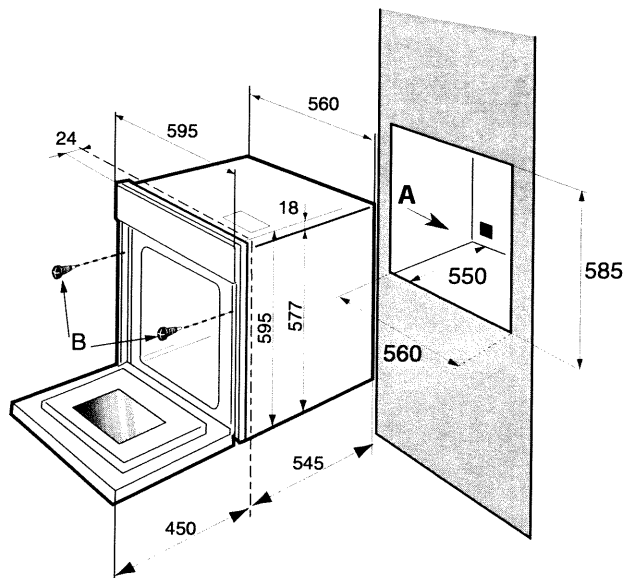
**TOTAL** ..... 1,10 kWh

### **Garraum-Abmessungen**

Breite.....43,0 cm  
Höhe ..... 31,5 cm  
Tiefe..... 38,5 cm

**Nutzraum** ..... 52 Liter

## Im Hochschrank

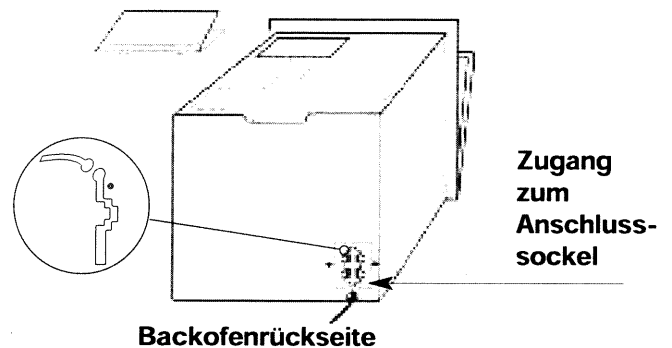


# FÜR DEN INSTALLATEUR

## GERÄTEANSCHLUSS

### Anschlusskabel

- Die Länge des Anschlusskabels soll so bemessen sein, dass der Backofen vor dem Einbau abgestellt und angeschlossen werden kann.
- Wenn das Gerät nicht über einen Stecker angeschlossen wird, so muss, zur Einhaltung der geltenden Sicherheitsbestimmungen, installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung (mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm) vorhanden sein.
- **Bei der Installation des Gerätes oder beim Auswechseln des Anschlusskabels (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) die Anschlusschrauben ganz aufschrauben bevor Sie die Drähte in die entsprechenden Anschlussklemmen stecken.**
- Um beim ersten Eingriff an den Anschlusssockel zu gelangen, anhand einer Zange die 4 Eckbefestigungen der Abdeckplatte (Hinterseite des Backofens) entfernen. Den gewünschten Anschluss realisieren und die Abdeckplatte anhand von 2 Blechschrauben (Durchmesser 4mm, Länge 15mm) wieder so anschrauben, dass die gesamte Öffnung geschlossen ist.



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

# FÜR DEN BENUTZER

## UM IHREN BACKOFEN BESSER ZU NUTZEN

### Zusätzliche Hinweise

Kuchenformen aus Schwarzblech mit Antihalt-Beschichtung sind zum Backen am geeignetsten, da sie die Hitze schnell speichern und an den Kuchenteig weiterleiten. Dies bedeutet, kürzere Backzeiten und geringerer Energieverbrauch.

Kuchenformen aus Weissblech reflektieren die Hitze. Dies bedeutet längere Backzeiten und ein weniger gebräuntes Backergebnis. Diese Art von Kuchenformen bei der Kochstufe "Ober- und Unterhitze" vermeiden.

### Damit Kochen zum Erfolg wird

#### KUCHEN

**1 - Falls der Kuchen oben schon dunkel, jedoch unten noch zu hell ist, ist die Unterhitze nicht ausreichend :**

- Backofen nicht vorheizen
- Kuchen auf eine tiefere Ebene einschieben
- Glas- und Keramikformen vermeiden
- Gartemperatur reduzieren

**2 - Falls der Kuchen oben noch hell, jedoch unten schon dunkel ist, ist die Unterhitze zu stark :**

- Kuchen auf eine höhere Ebene einschieben
- Gartemperatur reduzieren

**3 - Falls der Kuchen (Cake) aussen schon gar, jedoch innen noch nicht ganz durchgebacken ist, oder ungleichmässig gebräunt ist, ist die Temperatureinstellung zu hoch :**

- Gartemperatur reduzieren
- Garzeit verlängern

**4 - Falls der Kuchen aussen zu trocken erscheint, er jedoch gleichmässig gebräunt ist, ist die Garzeit zu lange oder die Temperatur zu niedrig eingestellt :**

- Gartemperatur erhöhen
- Garzeit reduzieren

#### **Einfluss der benutzten Kuchenformen und Gefässe auf das Garergebnis :**

- Materialien, die das Garen der Oberflächen beeinflussen und vermindern :

Aluminium, Weissblech, Keramik,....  
Sie verhindern jedoch unnötiges Spritzen.

- Materialien, die das Garen der Oberfläche beeinflussen und beschleunigen :

Gusseisen, Schwarzblech,....  
Sie können für alle Backwaren eingesetzt werden.

#### FLEISCH

Ein Gefäss der dem Fleischstück entsprechenden Grösse verwenden ; bei einem zu grossen Gefäss verbrennt der entstehende Fleischsaft und die Zubereitung einer Sauce ist unmöglich. Bevorzugen Sie Keramikgefässe ; Glasgefässe verursachen mehr Fettspritzer.

**Vor dem Einschieben in den Backofen** sollte das Fleisch mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen. Danach mit Küchenpapier abwischen und in einer Mischung aus etwas Öl, Salz und Pfeffer rollen (ausser Rindfleisch : erst nach dem Garen würzen). Braten sind oft mit Speck umwickelt. Diese Speckschicht verhindert eine knusprig braune Fleischkruste. Wir raten Ihnen den Speck weitmöglichst zu entfernen (hauptsächlich bei Rosbeef), um unnötige Fettspritzer, Dämpfe und Gerüche zu vermeiden. Jedoch bei bestimmten Fleischsorten, wie z.B. Kalb- oder Schweinefleisch, verhindert der Speck ein Austrocknen während des Bratens.

**Während des Bratens** von Rindfleisch oder Lamm ist es nicht notwendig das Fleisch zu begiessen. Jedoch Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch werden durch regelmässiges Begiessen mit dem Bratensaft saftiger. Geben Sie einige Esslöffel Wasser in den Bräter ; dies verhindert das Verkochen des Fleischsafts.

**Am Ende der Garzeit** und vor dem Aufschneiden das Fleisch unbedingt ausserhalb des Backofens und in Alufolie gewickelt (glänzende Seite nach innen) kurz ruhen lassen.

Bei langen Braten mit geringem Durchmesser, sollte folgende Garzeiten berücksichtigt werden :

- Rindfleisch 10 - 15 Minuten pro 500 g
- Schweinefleisch 35 -40 Minuten pro 500 g
- Kalbfleisch 30 - 40 Minuten pro 500g

Beim Grillen, das Fleischstück mit etwas Öl bepinseln ; diese dünne Ölschicht gewährleistet ein gleichmässigeres Bräunen und verhindert das "Anbrennen".

Zum Wenden des Fleisches beim Grillen nicht mit einer Gabel in das Fleisch stechen.

# GARTABELLE

GERICHTE	KOCHSTUFE	TEMP. °C	EINSCHUBEBENE	ZUBEHÖR	GARZEIT	BEMERKUNGEN
<b>Vorspeisen/Gemüse</b>						
Pizza	☐	205	1	Backblech	15-20	je nach Teigdicke
Quiche Lorraine*	☐	205	1	Grillrost	30-35	Kuchenform 28 cm
Soufflé	☐	180	1	Grillrost	35	
Kartoffelauflauf	☐	180	2	Grillrost	45-50	
Gefüllte Tomaten	☐	180	2	Grillrost	40-45	Garform benutzen
<b>Fisch</b>						
Fisch im Backofen	☐	200	2	Grillrost	35-40	Garform benutzen
Fisch in Alufolie *	☐	210	2	Fettpfanne	15-20	
Gegrillter Fisch*	☐	275	4	Grillrost	7 / Seite	Fettpfanne unterschieben
<b>Fleisch</b>						
Lammkotelett	☐	275	4	Grillrost	5 / Seite	Fettpfanne unterschieben
Lammkeule	☐	200	1	Grillrost	15 / 500g	Fettpfanne unterschieben
Hähnchen	☐	210	1	Grillrost	25 / 500g	Fettpfanne unterschieben
Rosbeef	☐	220/235	1	Grillrost	10-15/500g	Garform benutzen
Schweine-/Kalbsbraten	☐	180/200	1	Grillrost	35-40/500g	Garform benutzen
Perlhuhn	☐	180/200	1	Grillrost	30 / 500g	Garform benutzen
<b>Gebäck</b>						
Kugelhopf/Brioche	☐	160	1	Grillrost	35-40	
Cake/Sandkuchen	☐	170	1	Grillrost	45-50	
Kleingebäck	☐	165	2	Backblech	15-18	
Tourte	☐	160	1	Grillrost	60	Kuchenform 28 cm
Belegter Tortenboden	☐	205	1	Grillrost	35-40	Kuchenform 28 cm
Apfelkuchen	☐	205	1	Backblech	35-40	
Blätterteig *	☐	225	2	Backblech	15	
Brandteig *	☐	200	2	Backblech	30	
<b>Verschiedenes</b>						
Kremspeisen	☐	150	1	Backblech	20	6 Förmchen im Wasserbad
Überbackene Toasts *	☐	275	4	Grillrost		Vorsicht, Garbeginn vermeiden
Auftauen	☐	35	2	Grillrost		
Aufgehen von Hefeteig	☐	35	1	Grillrost		

\* Gericht in den vorgeheizten Backofen einschieben.  
 Beim Grillen jeweils die Fettpfanne in die unterste Schiene einschieben und Grillgut wenden.

Thermostateinstellung : Position / °C										
Pos.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	50 °C	70 °C	90 °C	120 °C	150 °C	180 °C	210 °C	240 °C	270 °C	275 °C

## KUNDENDIENST

- Bei einer Panne unbedingt einen Fachmann zu Rate ziehen. Nur Verkäufer unserer Marke ....
  - kennen genau Ihr Gerät und seine Funktionen.
  - wenden die von uns geforderten Reparaturmethoden und Einstellungen an.
  - Verwenden ausschliesslich Original-Ersatzteile.
- Sind von der Garantie ausgeschlossen, jeglicher, nicht diesen Anweisungen entsprechender Geräteeingriff oder Gerätegebrauch
- Bei eventueller Reklamation oder Bedarf von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Händler, und geben Sie ihm die genaue Artikelnummer, Typen- und Seriennummer Ihres Gerätes an. Diese Angaben befinden sich auf dem Typenschild des Gerätes.
- Die Angaben und technischen Daten in dieser Bedienungsanleitung sind als Anhaltspunkte zu betrachten. Wir sind laufend um technische Verbesserungen unserer Geräte bemüht und behalten uns das Recht vor, Änderungen an unseren Produkten vorzunehmen.