

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	□	140-150 ¹	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	□	140 ¹	28-38
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	Ⓐ	140 ¹	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1	Ⓐ	130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3	□	150 ¹	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3	Ⓐ	150 ¹	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3	Ⓑ	170	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	Ⓐ	150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1	Ⓐ	140 ¹	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	□	160-170 ²	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	Ⓐ	160-170	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1	Ⓐ	150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 Stück	2x Springform Ø 20 cm	2	Ⓐ	180-190	75-90

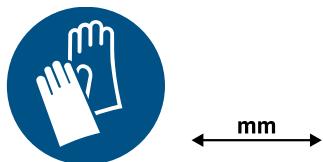
Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5	□	3 ³	5-6

22 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.

- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.

22.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

³ Das Gerät nicht vorheizen.