

Kleinbackofen + Grill

Gebrauchsanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihren Einkauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass. Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch und beachten Sie auch die angeführten Sicherheitshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre QUELLE

Transportschaden

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist.

Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb. Verwenden Sie bitte zur Rücksendung den Rücksendeaufkleber oder wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Wichtige Hinweise	5
Produktbeschreibung	6
Verwendung und Funktion	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Bedienung	8
Verwendung des Zubehörs	8
Gerät aufstellen und anschließen	9
Temperaturregler einstellen	9
Ein/Aus-Schalter und Zeitschalter	9
Funktionswahlschalter	9
Thermostat-Kontrolllampe	10
Warmhalten von Speisen	10
Backen und Braten	11
Grillen und Gratinieren	12
Grillen mit dem Drehspieß	14
Pflege und Wartung	16
Kundendienst	18
Ersatzteile	18
Reparaturhinweis	18
Hinweise zum Umweltschutz	19
Garantie-Information	20



umweltfreundlich,
weil aus 100% Altpapier

Sicherheitshinweise



- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - es einmal heruntergefallen sein sollte
 - es sichtbare Schäden aufweist
 - die Zuleitung beschädigt ist.

In diesen Fällen das Gerät vom Technischen Kundendienst überprüfen lassen.

- Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typschild anschließen.
- Das Gerät zum Betrieb nur auf einer wärmebeständigen, waagrechten, standsicheren Fläche aufstellen. Der Kunststoffbelag bzw. das Furnier der Stellfläche muss mit hitzebeständigem Kleber (150° C) verarbeitet sein.
- Das Gerät darf nicht in geschlossenen Küchenmöbeln verwendet werden.
- Gerät nicht auf heißen Flächen wie Herdplatten o. ä. und nicht in direkter Nähe zu offenen Flammen abstellen.
- Die Netzanschlussleitung nicht unter dem Gerät verlegen und nicht herunterhängen lassen. Sie darf heiße Geräteteile nicht berühren, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.



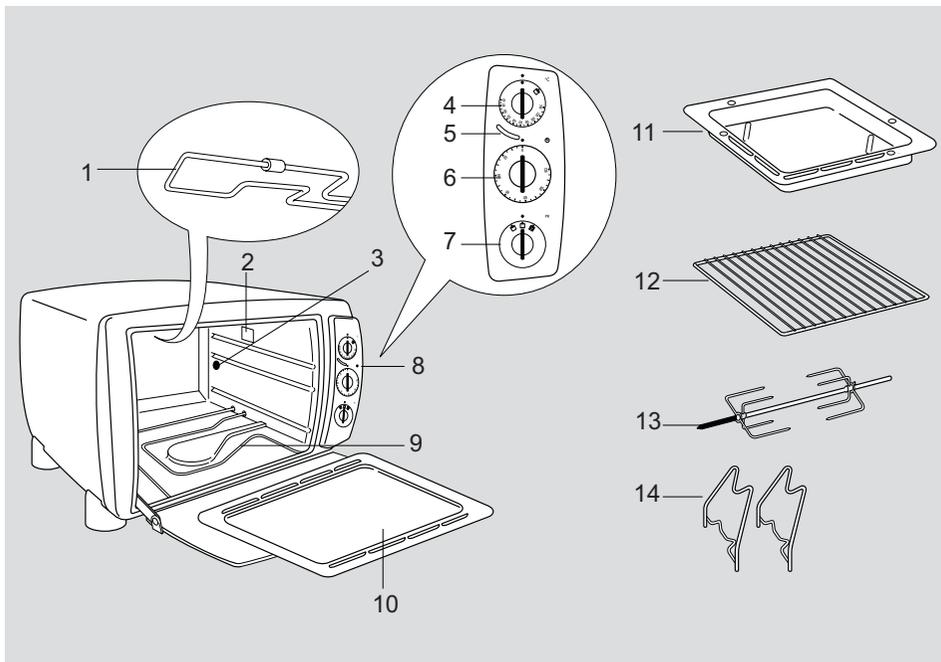
Vorsicht Verbrennungsgefahr!
Die Glastür und die Gehäuseoberflächen werden beim Betrieb heiß. Die heiße Glastür nur am Griff anfassen. Die zubereiteten Speisen, die Backbleche und der Grillrost werden heiß. Nur mit einem Topfhandschuh entnehmen.

- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebs
 - vor jeder Reinigung
 - nach dem Gebrauch.Den Stecker nicht an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen.
- Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen, denn sie erkennen nicht die Gefahren die beim Umgang mit diesen Geräten entstehen können.
- Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen - auch im ausgesteckten Zustand.
- Gerät nicht ins Wasser tauchen und auch die Netzanschlussleitung vor Feuchtigkeit schützen.
- Gerät nicht im heißen Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.

Wichtige Hinweise

- Die geöffnete Backofentür nicht mit schweren Gegenständen belasten (z.B. Fettpfanne, gefüllte Kuchenform ...).
- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen, ist sie mit zu übergeben.
- Andere Arbeiten als hier beschrieben dürfen mit dem Gerät nicht durchgeführt werden. Es ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Bei zweckfremdem Einsatz erlischt der Garantieanspruch.
- Bei Verwendung von Zusatzteilen und Zusatzstoffen sowie Reinigungsmitteln, die nicht ausdrücklich in der Gebrauchsanleitung empfohlen werden, können Funktionsstörungen auftreten, die unter Umständen auch Gefahren hervorrufen.
- Verpackungsmaterialien wie z.B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

Produktbeschreibung



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 Oberhitze-Heizkörper | 8 Bedienungsblende |
| 2 Beleuchtung | 9 Unterhitze-Heizkörper |
| 3 Buchse für Spieß | 10 Bodenblech |
| 4 Temperaturregler | 11 Fettpfanne |
| 5 Thermostat-Kontrolllampe | 12 Rost |
| 6 Ein/Aus-Schalter und Zeitschalter | 13 Spieß mit Gabeln |
| 7 Funktionswahlschalter | 14 Halterungen für Spieß |

Verwendung und Funktion

Dieser Privileg-Kleinbackofen ist speziell für kleine Mengen konzipiert und vielseitig verwendbar.

Er ist geeignet zum Backen, Braten, Grillen und Warmhalten von Gerichten.

Die technische Ausstattung ist perfekt mit Thermostat, Zeitschalter, Ober- und Unterhitze und Grillspieß.

Die Innenwände sind mit Durastone-Email beschichtet und daher leicht zu reinigen und lange haltbar.

Vor dem ersten Gebrauch

Alle losen Zubehörteile vor der ersten Verwendung in warmem Spülwasser gründlich reinigen und anschließend abtrocknen. Damit die Heizelemente abrauchen und der Neugeruch der Materialien beseitigt wird, das leere Gerät mit geschlossener Glastür an einem gut belüfteten Ort ca. 15 Minuten aufheizen lassen:

- den Netzstecker einstecken
- am oberen Drehknopf 240° C einstellen
- den mittleren Drehknopf auf 15 Minuten einstellen
- den unteren Knopf auf (Ober- /Unterhitze) einstellen

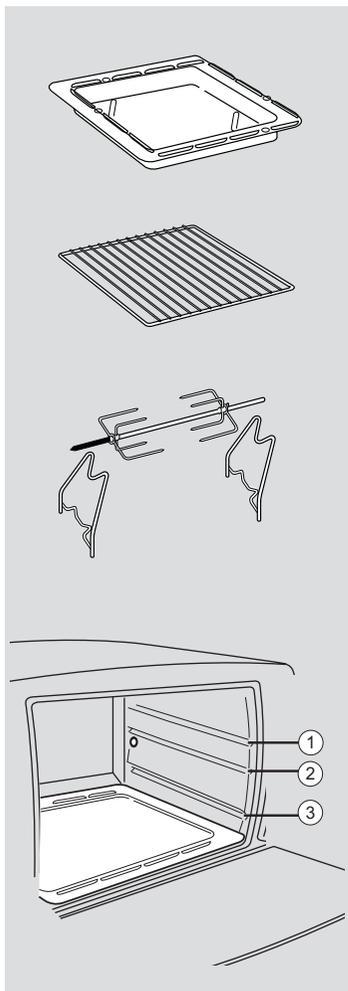
Dabei werden die Backraumbeleuchtung und die beiden Heizelemente eingeschaltet, die Kontrolllampe leuchtet auf.

Eine geringe Rauch- und Geruchsbildung beim ersten Aufheizen ist normal, sie verschwindet nach kurzer Zeit.

Vorsicht Verbrennungsgefahr! Gehäuse und Glastür werden heiß.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit von 15 Minuten ertönt ein akustisches Signal und die Heizelemente werden automatisch ausgeschaltet. Den Netzstecker ziehen.

Nach dem Abkühlen den Innenraum mit einem feuchten Tuch auswischen und nachtrocknen.



Verwendung des Zubehörs

Die Fettpfanne

Für das meiste Gargut, wie Gemüse, Braten, Fisch usw. wird die emaillierte Pfanne verwendet. Beim Grillen dient sie als Auffangschale unter dem Rost oder zur Aufnahme der Spieß-Halterungen.

Der Rost

Der Rost wird in den Kleinbackofen eingesetzt, um Geschirr oder Kuchenformen abzustellen. Grillstücke und Braten werden direkt auf den Rost gelegt.

Der Spieß

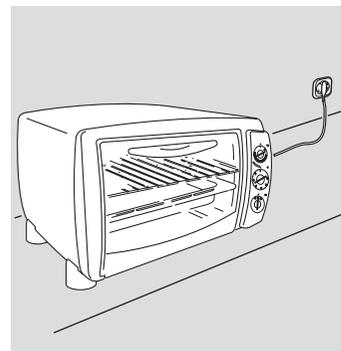
Der Spieß wird idealerweise für das Grillen von Hähnchen verwendet.

Einschubebenen

Die Fettpfanne und der Rost lassen sich je nach Anwendung in drei Einschubebenen einsetzen.

Wichtig:

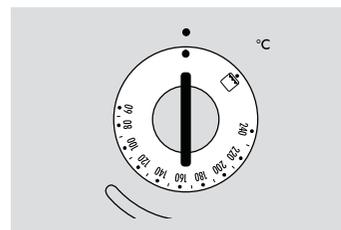
Das Gerät nur mit eingelegten Bodenblech betreiben!



Gerät aufstellen und anschließen

Den Kleinbackofen auf eine stabile, waagrechte, hitzebeständige Fläche auf einer Höhe von mind. 85 cm frei aufstellen. Links und rechts seitlich muss jeweils ein Freiraum von 10 cm sein und über dem Gerät mindestens 20 cm.

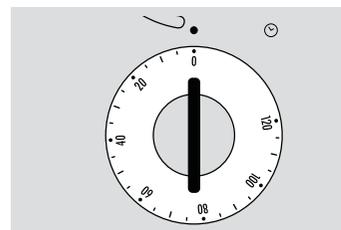
Den Stecker der Anschlussleitung in eine Schutzkontakt-Steckdose stecken. Die Anschlussleitung nicht unter dem Gerät durchführen, sie darf heiße Geräteteile nicht berühren und soll so verlegt sein, dass Kinder nicht daran ziehen können.



Temperaturregler einstellen

Folgende Einstellungen sind möglich:

- Zum Warmhalten von Speisen: 60°C einstellen.
- Zum Braten bzw. Backen: Temperatur zwischen 60°C und 240°C einstellen.
- Zum Grillen bzw. für Drehspieß: auf das Symbol  einstellen.

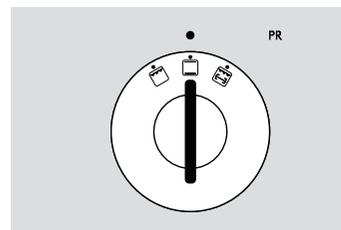


Ein/Aus-Schalter und Zeitschalter

Zum Einschalten des Backofens den Zeitschalter nach rechts auf die gewünschte Zeit drehen (max. 120 Minuten). Nach Ablauf wird der Backofen ausgeschaltet und es ertönt ein kurzer Signalton.

Für Zeiten unter 10 Minuten den Zeitschalter zuerst auf Endanschlag drehen und dann erst auf die gewünschte Zeit zurückdrehen.

Zum Ausschalten den Zeitschalter auf „0“ drehen.



Funktionswahlschalter

-  Grillheizkörper zum Grillen.
-  Ober- / Unterhitze zum Braten, Backen und Warmhalten von Geschirr.
-  Grillheizkörper und Drehspieß zum Grillen von Geflügel.



Thermostat-Kontrolllampe

Mit dem Einschalten der Heizung leuchtet die rote Kontrolllampe und der Backofen wird aufgeheizt. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Auch während des Betriebes geht die Kontrolllampe an und aus, wenn bei absinkender Temperatur nachgeheizt wird.

Warmhalten von Speisen

Die Fettpfanne oder den Rost in die unterste Einschubebene einsetzen. Die Speise kann mit dieser Funktion bis zum Servieren warmgehalten werden.

Einstellung:

- Temperaturregler auf 60°C
- Ein/Aus-Schalter und Zeitschalter auf die gewünschte Zeit.
- Funktionswahlschalter auf

Hinweis:

Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, da sie ansonsten austrocknen. Zur Vermeidung die Speise mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

Nach Gebrauch den Temperaturregler ausschalten (Stellung „●“).

Backen und Braten

Der Kuchen oder der Braten kann direkt in die Fettpfanne gegeben werden. Bei Verwendung von Backformen den Rost verwenden.

Je nach Gericht, wird die mittlere oder die untere Einschubebene verwendet. Es wird empfohlen, den Backofen einige Minuten vorzuheizen (Thermostat-Kontrolllampe erlischt dann).

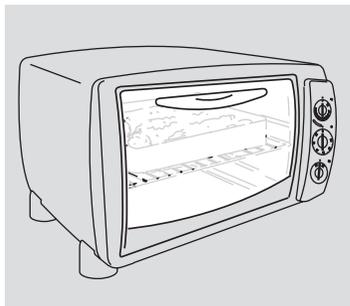
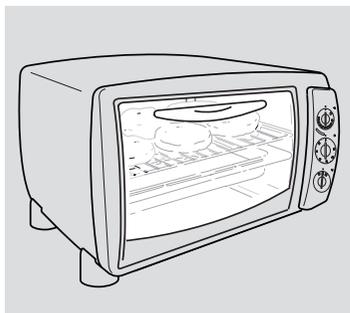
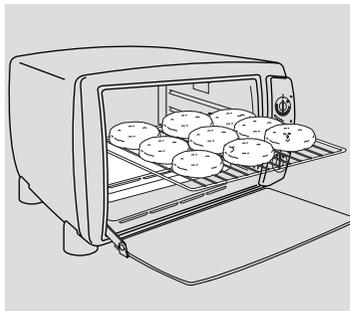
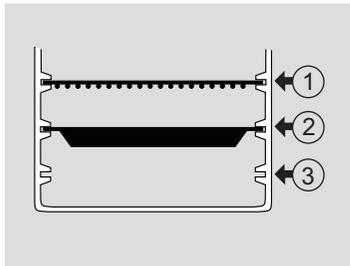
Einstellung:

- Temperaturregler auf 60°C - 240°C
- Ein/Aus-Schalter und Zeitschalter auf die gewünschte Zeit.
- Funktionswahlschalter auf

Nach Gebrauch den Temperaturregler ausschalten (Stellung „●“).

Gericht	Menge	Temperatur	Zeit	Einschub von oben	Hinweise
Frische Pizza	400g	200°C	25 Min.	3	Fettpfanne verwenden
Tiefgekühlte Pizza	450g	220°C	13 Min.	2	Rost oder Fettpfanne verw.
Lasagne	1500g	200°C	40 Min.	3	Lasagneform auf den Rost stellen
Schweinebraten	1500g	200°C	90 Min.	3	Etwas Fett in der Fettpfanne lassen, damit Austrocknung vermieden wird
Forelle in Folie	800g	200°C	60 Min.	3	Fisch in Folie wickeln und in der Fettpfanne backen
Kartoffelgratin	1500g	200°C	50 Min.	2	Die Form auf den Rost stellen
Muffins	600g	200°C	20 Min.	2	Papierförmchen auf den Rost stellen

Die in den Tabellen angegebenen Back- bzw. Grillzeiten sind Richtwerte, die je nach persönlichen Geschmack, sowie nach Qualität und Menge der Lebensmittel variieren können.



Grillen und Gratinieren

Diese Funktion ist ideal zum Grillen von Hamburgern, Koteletts, Bratwürstchen etc. Außerdem können Speisen auch gratiniert werden.

Den Rost in die oberste und die Fettpfanne in die mittlere Einschubebene einsetzen. Um Rauch und den Geruch nach verbranntem Fett zu vermeiden, ein Glas Wasser in die Fettpfanne gießen.

Einstellung:

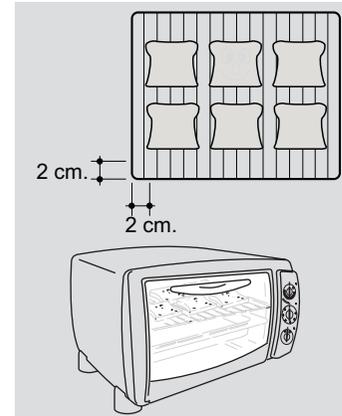
- Temperaturregler auf
- Ein/Aus-Schalter und Zeitschalter auf die gewünschte Zeit.
- Funktionswahlschalter auf

Den Backofen etwa 5 Minuten vorheizen. Das Grillgut auf dem Rost in den Backofen schieben.

Wichtig: das Grillgut so auf dem Rost positionieren, dass ca. 2 cm am vorderen Rand frei bleiben.

Den Rost einschieben und Backofentür schließen.

Zum Gratinieren den Rost in die mittlere Einschubebene einsetzen und das Gericht darauf abstellen.



Zum Rösten von Toastbrot, die Scheiben so verteilen, dass auf allen vier Seiten ein 2 cm freier Rand bleibt.

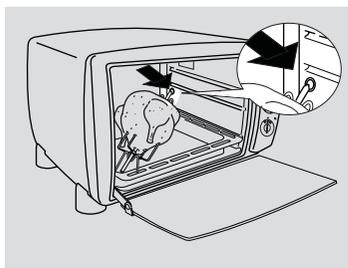
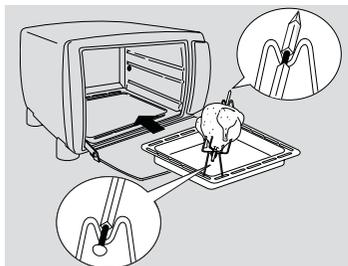
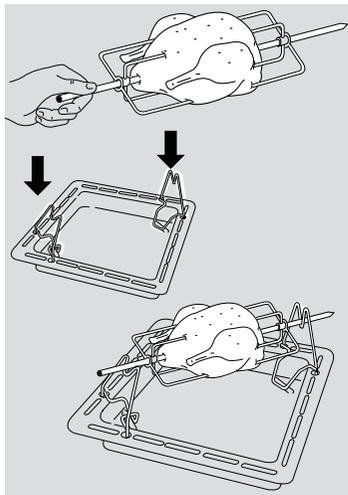
Wenn die eingestellte Zeit des Zeitschalters abgelaufen ist, ertönt ein kurzer Signalton und der Backofen (Beleuchtung und Heizung) wird ausgeschaltet.

Falls das Grill- oder Gratiniergut nicht gar ist, kann der Vorgang fortgesetzt werden, indem erneut eine Zeit am Zeitschalter eingestellt wird.

Zum Vorzeitigen beenden den Zeitschalter von Hand auf „0“ drehen.

Nach Gebrauch den Temperaturregler ausschalten (Stellung „●“).

Grillgut	Menge	Temperaturregler	Grillzeit	Hinweise
12 Bratwürste wenden	1200g		25 Min.	Würstchen einstechen, damit das Fett austreten kann. Nach 15 Min.
6 Hamburger	700g		20 Min.	Nach 12 Min. wenden
4 Schaschlickspieße	650g		25 Min.	Nach 15 Min. wenden
Toastbrote	6 Stück		6 Min.	Nach halber Grillzeit wenden



Grillen mit dem Drehspieß

Das Grillgut, wie z.B. Hähnchen auf den Spieß aufspießen und mit den zwei Gabeln fixieren. Die eventuell vorhandenen Schrauben an den Gabeln festdrehen, damit sich das Grillgut nicht lösen kann. Es kann auch zusätzlich ein Faden um das Grillgut gewickelt werden.

Die Halterungen an zwei gegenüberliegenden Ecken der Fettpfanne einsetzen.

Den Spieß mit Grillgut auf den Halterungen ablegen. Das spitze Spießende muss nach rechts zeigen.

Die Fettpfanne mit Grillgut in die unterste Einschubebene einsetzen.

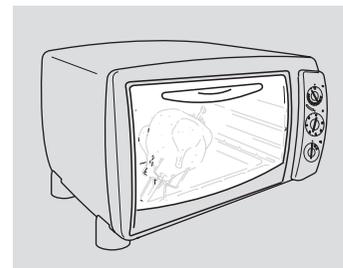
Beim Einschieben darauf achten, dass das Spießende in dafür vorgesehene Buchse rechts hinten einrastet. Dies wird erreicht, indem der Spieß geringfügig nach hinten gedrückt wird, wodurch die beiden Halterungen eine Schwenkbewegung ausführen.

Ein Vorheizen bei dieser Funktion ist nicht notwendig.

Einstellung:

- Temperaturregler auf 
- Ein/Aus-Schalter und Zeitschalter auf die gewünschte Zeit.
- Funktionswahlschalter auf 

Die Backofentüre schließen.



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Der Spieß und sonstige Teile sind heiß. Zur Entnahme Topfhandschuhe verwenden.

Nach abgeschlossen Grillvorgang den Temperaturregler ausschalten (Stellung „●“).

Am Besten das Zubehör gleich nach dem Grillen reinigen, damit sich die Verunreinigungen erst gar nicht festsetzen können.



- Das Gerät nach dem Betrieb abkühlen lassen. Vor jedem Reinigen den Netzstecker ziehen!
- Gerät nicht ins Wasser tauchen!
- Zum Reinigen des Gerätes und der Teile keine scharfen Putz- oder Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwenden.

Zubehör

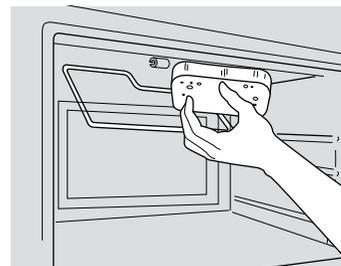
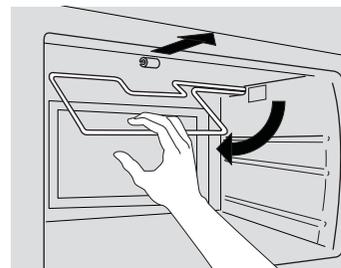
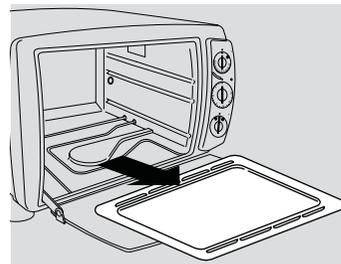
Pfanne, Rost und Spießzubehör können in der Spülmaschine oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz gereinigt werden. Festsitzende Rückstände einige Zeit aufweichen lassen.

Gehäuseteile

Gehäuse und Glastür mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen und trockenreiben. Darauf achten, dass keine Wassertropfen durch die seitlichen Lüftungsschlitze ins Innere gelangen.

Innenwände

Die Innenwände des Backofens sind mit „Durastone“-Email beschichtet, das besonders haltbar ist und sich leichter reinigen lässt. Verschmutzungen und Grillreste erst mit einem Papierküchentuch aufnehmen, dann den Backraum sowie die Heizstäbe bei Bedarf vorsichtig mit einem feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen im Backraum können mit speziellen Backofenreinigern entfernt werden, dabei die Herstellerhinweise beachten.



Zur Reinigung, zur Herausnahme des Bodenblechs und zum Absenken des oberen Heizkörpers muss das Gerät stromlos sein. Netzstecker immer ziehen!

Bodenblech

Zur leichteren Reinigung des Backofenbodens kann der Boden einfach herausgezogen werden. Nach der Reinigung den **Boden unbedingt wieder einsetzen!**

Garraumdecke

Um die Decke des Backofens leichter zu reinigen, lässt sich der Heizkörper absenken. Dazu den Haken an der Vorderseite geringfügig nach vorne drücken und den Heizkörper vorsichtig nach unten schwenken.

Die Backofendecke reinigen.

Nach der Reinigung **den Heizkörper unbedingt nach oben schwenken** und am Haken einrasten lassen.

Wichtig: das Gerät darf nicht mit heruntergeschwenktem Heizkörper betrieben werden!

Ersatzteile

Ersatzteile können, unter Angabe der Geräte-Produktnummer, über Verkaufsstellen, Kundendienststellen und durch Bestellung bei

Profectis GmbH
Technischer Kundendienst
Zentral-Ersatzteillager
Duisburger Straße 57
90451 Nürnberg

bezogen werden.

Reparaturhinweis

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Um eine Gefährdung zu vermeiden, das Gerät im Reparaturfall oder bei Beschädigung der Anschlussleitung zu einer Servicestelle des Technischen Kundendienstes senden oder dort abgeben.

Profectis GmbH
Technischer Kundendienst

Das aktuelle Anschriftenverzeichnis ist im gültigen Hauptkatalog unter „Technischer Kundendienst“ aufgeführt.

Das defekte Gerät kann auch in einer Verkaufsstelle abgegeben und nach Fertigstellung dort wieder abgeholt werden.

Beleuchtung

Der Austausch der defekten Beleuchtung darf nur durch den Kundendienst erfolgen.

Nahrungsmittelreste sollten kompostiert oder über die Biomülltonne entsorgt werden. Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung erfragen.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt. Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegene Verkaufsstelle zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Kleinbackofen + Grill
Produkt-Nr. 519.349
519.301