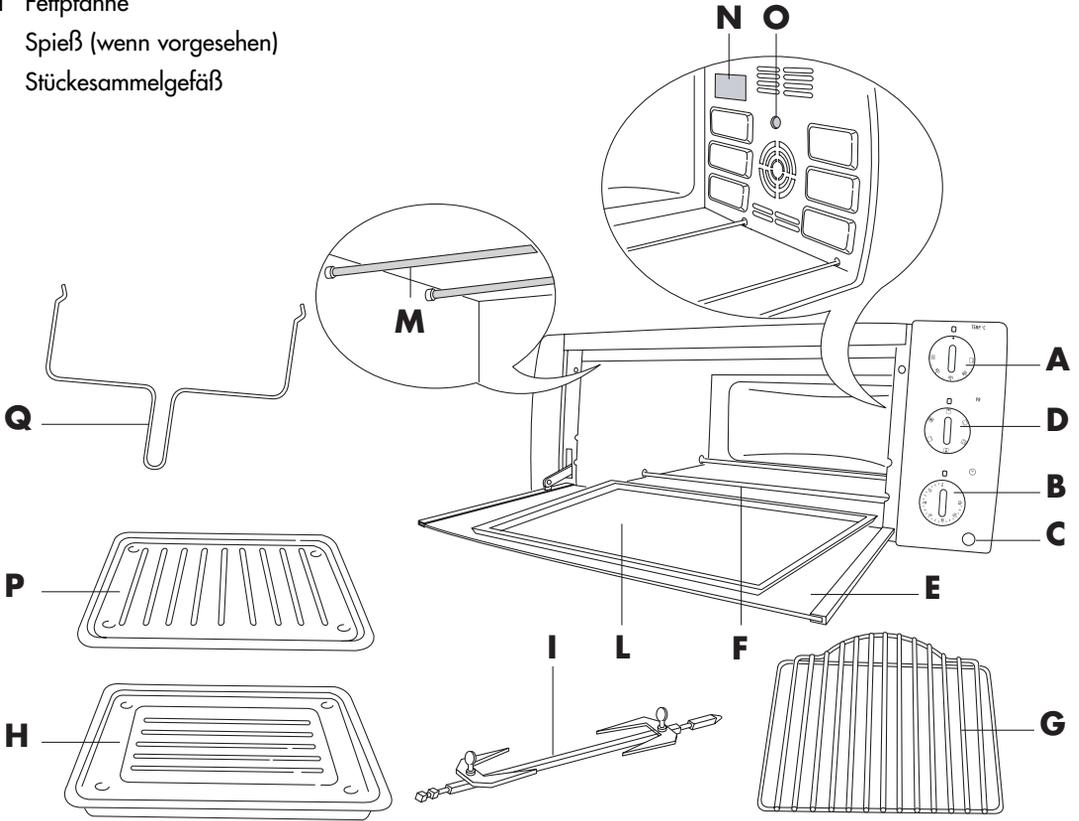


BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A Drehschalter Thermostat
- B Drehschalter Timer
- C Anzeigelämpchen
- D Wählschalter für Funktionen
- E Glastüre
- F Unterer Widerstand
- G Gitter
- H Fettpfanne
- I Spieß (wenn vorgesehen)
- L Stückesammelgefäß
- M Oberer Widerstand
- N Innenbeleuchtung (wenn vorgesehen)
- O Loch für Spieß (wenn vorgesehen)
- P Diätgitter
- Q Griff zum Herausziehen des Spießes (wenn vorgesehen)



	<p>Führung 1</p> <p>Führung 2</p> <p>Führung 3</p> <p>Stückesammelgefäß</p>	<p>Damit das korrekte Funktionieren des Gerätes gewährleistet ist, undum beste Bratergebnisse zu erhalten, das Stückesammelgefäß (L) IMMER auf der unteren Schiene einschieben.</p>
--	---	--

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung siehe Datenplakette

Maximale Leistungsaufnahme siehe Datenplakette

STROMVERBRAUCH (NORM CENELEC HD 376)

Zum Erreichen von 200° C 0,09 KWh

Zum Aufrechterhalten von 200° C für eine Stunde 0,58 KWh

Insgesamt 0,67 KWh

Dieses Gerät ist konform zur europäischen Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Kompatibilität und zur europäischen Regelung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die zur Berührung mit Lebensmitteln bestimmt sind.

WICHTIGE HINWEISE

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch.
- Dieser Backofen ist für das Backen und Braten von Speisen ausgelegt. Er darf weder für andere Zwecke verwendet, noch auf irgendeine Art und Weise verändert oder umgerüstet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer mindestens 85 cm hohen, waagrechten Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Spülen Sie vor dem Gebrauch alle Zubehörteile sorgfältig ab.
- **Vor dem Anschluss des Steckers an die Steckdose, ist zu überprüfen, dass:**
 - die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
 - die Steckdose für eine Stromstärke von mindestens 16 A ausgelegt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens, das intern im Backofen befindliche Papiermaterial wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw. entfernen.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten lang mit auf Höchsttemperatur reguliertem Thermostat auf. Dadurch werden der Geruch nach "Neuem" und der eventuelle Rauch, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgetragenen Schutzsubstanzen entwickeln, beseitigt.

Während dieses Vorgangs den Raum gut lüften.

- **ACHTUNG:** Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte, dass dieses und speziell die Ofentür nicht beschädigt sind. Da die Tür aus Glas und daher sehr empfindlich ist, empfehlen wir diese sofort ersetzen zu lassen, falls sie sichtbar abgeplatzt, eingefurcht bzw. zerkratzt sein sollte. Außerdem wird darauf hingewiesen, während dem Handling bzw. Gebrauch des Gerätes sowie Reinigungsarbeiten zu vermeiden, die Tür zuzuschlagen, heftig anzustoßen und kalte Flüssigkeiten auf das Glas des warmen Gerätes zu gießen.

- **Während des Betriebs können an der Tür oder an der Außenseite des Ofens hohe Temperaturen entstehen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Drehschaltern aus Kunststoff an. Niemals die Metall- oder Glasteile des Backofens berühren. Benutzen Sie nötigenfalls Schutzhandschuhe.**



- **Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, welche Verbrennungen verursachen können.**
- Die zugänglichen Teile können während des Ofenbetriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder außer Reichweite des Ofens.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder

in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - das Netzkabel beschädigt ist
 - das Gerät herunter gefallen ist oder sichtbare Schäden bzw. Betriebsstörungen aufweist.In diesem Fall ist das Gerät zur nächsten Kundendienststelle zu bringen, um jedes Risiko für Sie auszuschließen.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter baumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.
 - Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden möchten, sollten Sie unbedingt überprüfen, dass es sich in einem einwandfreien Zustand befindet und mit einem Stecker ausgerüstet ist, welcher über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt wie das mit dem Gerät mitgelieferte Netzkabel haben.
 - Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, den Stecker desselben oder das ganze Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
 - Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
 - Niemals entflammbare Produkte in der Nähe des Backofens oder unter dem Möbel, auf dem er aufgestellt ist, aufbewahren.
 - Brot kann anbrennen. Überwachen Sie den Backofen stets während dem Röst- oder Grillvorgang. Betreiben Sie das Gerät niemals unter einem Hängeschrank, Regalen oder in der Nähe von entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Jalousien, usw.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle.
 - Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff in den Backofen, und legen Sie keine Gegenstände auf ihn (Utensilien, Roste, andere Gegenstände).
 - Stecken Sie nichts in die Ablufdüsen. Diese niemals verstopfen.
 - **Sollte es vorkommen, dass die Nahrungsmittel oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, so versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu erstickten. Halten Sie stattdessen die Tür geschlossen, ziehen Sie den Stecker, und erstickten Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.**
 - Dieser Backofen ist nicht zum Einbau geeignet.
 - Wenn die Backofentür geöffnet ist, bitte Folgendes beachten:
 - nicht mit schweren Gegenständen auf die Tür drücken oder den Griff zu stark nach unten ziehen.
 - niemals auf der geöffneten Türfläche schwere oder heiße Pfannen oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
 - Angesichts der in allen Ländern unterschiedlichen Vorschriften, ist es angebracht, das Gerät von einer autorisierten Kundendienststelle überprüfen zu lassen, wenn Sie es in einem anderen Land, als in dem, in dem Sie es gekauft haben, benutzen.
 - Zur eigenen Sicherheit sollten Sie niemals selbst versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.
 - Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jeder professionelle, unsachgemäße oder nicht mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Gebrauch verpflichtet weder zur Haftung noch zur Garantie des Herstellers.
 - Bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung des Gerätes, dieses stets vom Stromnetz trennen.
 - Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen oder auf jeden Fall von einem Fachmann zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Ofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallbürsten, da sie die Oberfläche beschädigen könnten und das Glas zerbrechen könnte.
- Diese Anleitungen aufbewahren.**

ÜBERSICHTSTABELLE

Programm	Stellung des Schalters Für Auswahl der Funktionen	Schalterstellung Thermostat	Lage des Gitters und der Zubehöre	Hinweise/Ratschläge
Auftauen <i>(nur bei manchen Modellen)</i>		●		1 Die Speise direkt auf das Gitter geben, das auf Führung 2 eingeschoben ist. 2 3
Zartes Garen		100°C-220°C		1 Benutzen Sie die Fettpfanne, die direkt in Führung 3 eingeschoben wird. 2 3
Warmhalten				1 Wählen Sie diese Funktion zum Warmhalten von Speisen. Die Speisen nicht länger als eine Stunde warm halten und diese Funktion nicht zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzen. Wenn das Gericht nicht genügend warm ist, um serviert zu werden, wählen Sie mit dem Thermostatschalter eine höhere Temperatur aus. 2 3
Im Rohr backen mit Umluft <i>(nur bei manchen Modellen)</i>		100°C-220°C	 oder 	1 Ideal für Lasagne, Fleisch, Pizza, allgemein Torten, Speisen, die eine knusprige Oberfläche, bekommen sollen (oder auch Aufläufe), und Brot. Für die Benutzung der Zubehöre siehe die Ratschläge in der Tabelle auf Seite 38. 2 3
Herkömmliches Garen im Rohr		100°C-220°C	 oder 	1 Ideal für gefüllte Gemüse, Fisch, Pflaumenkuchen und kleines Geflügel. Für die Benutzung der Zubehöre siehe die Tabelle auf Seite 38. 2 3
Toasten				1 Ideal zum Toasten von Brotscheiben. 2 3
Grillen				1 Das Direktgrillgitter (P) auf die Fettpfanne auflegen, die Speise darauf legen und das Ganze in die Führung 1 einschieben. Ideal für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. 2 3
Grillen mit Bratenwender <i>(nur bei manchen Modellen)</i>				1 Den Spieß in die Öffnung (O) einschieben, wie auf Seite 40 angegeben. Die Fettpfanne in die Führung 3 einschieben. Ideal für Geflügel, Rindfleisch usw. 2 3

BENUTZUNG DER SCHALTER

Drehschalter Thermostat (A)

So wählen Sie die gewünschte Temperatur:

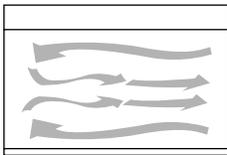
- Zum Auftauen (nur bei manchen Modellen) (siehe Seite 37): Thermostatschalter auf Stellung "•".
- Zum Warmhalten von Speisen (siehe Seite 37):Thermostatschalter auf Stellung .
- Zum Garen im Rohr mit Umluft (nur bei einigen Modellen),
oder zum herkömmlichen Braten im Rohr
(siehe Seite 37-38):Thermostatschalter auf 100° C – 220° C.
- Zum Toasten (siehe Seite 39):Thermostatschalter auf Stellung .
- Für alle Arten von Grillen (siehe Seite 40):Thermostatschalter auf Stellung .

Drehschalter Timer (B)

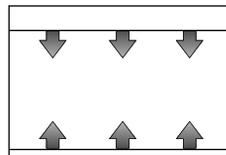
- Zum Einschalten des Ofens:Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Zum Ausschalten des Ofens:Drehknopf auf „0“ zurück stellen.

Wählschalter für Funktionen (D)

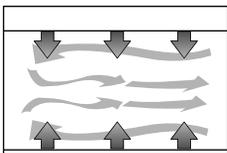
Durch Betätigen dieses Schalters können Sie die Funktionen auswählen, die für Ihre Bratvorgänge verfügbar sind:



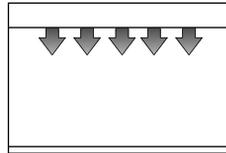
(nur bei einigen Modellen)
(nur bei Umluft in Betrieb)



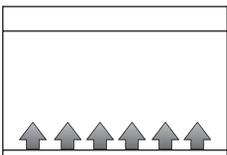
(nur bei Betrieb von oberem
und unterem Widerstand)



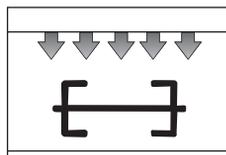
(nur bei einigen Modellen)
(oberer Widerstand, unterer
Widerstand und Umluft in Betrieb)



(nur bei Betrieb von oberem
Widerstand auf höchster
Stufe)



(nur bei Betrieb von unterem
Widerstand)



(nur bei einigen Modellen)
(nur bei Betrieb von oberem
Widerstand auf höchster
Stufe + Spießmotor)

Innenbeleuchtung des Ofens (N) (nur bei einigen Modellen) und Anzeigelämpchen (C)

Wenn der Ofen in Betrieb ist, bleiben das Anzeigelämpchen (C) und die Innenbeleuchtung (N) (wenn vorgesehen) eingeschaltet.

BENUTZUNG DES OFENS

Allgemeine Ratschläge

- Beim Backen mit Umluft, beim herkömmlichen Backen und beim Grillen ist es ratsam, den Ofen immer 5 Minuten auf die gewählte Temperatur aufheizen zu lassen.
- Die Backzeiten hängen von der Qualität der Produkte, der Temperatur der Lebensmittel und vom persönlichen Geschmack eines jeden ab. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Sie können variieren und berücksichtigen nicht die Zeit für das Aufheizen des Ofens.
- Zum Garen von tiefgefrorenen Speisen halten Sie sich bitte an die auf den Verpackungen der Produkte angeratenen Zeiten.

Auftauen (nur bei einigen Modellen)

Um ein gutes Auftauen in kurzer Zeit zu erreichen, geht man folgend vor:

- Den Schalter zur Funktionsauswahl (**D**) auf Stellung  drehen.
- Den Thermostatschalter (**A**) auf Stellung „•“ drehen.
- Timer-Drehknopf (**B**) im Uhrzeigersinn drehen.
- Die Fettpfanne (**H**) in Führung 3 und das Gitter (**G**) in Führung 2 einschieben und das Lebensmittel darauf legen, das aufgetaut werden soll, dann die Türe schließen.
- Nach dem Ende des Abtauvorgangs den Timer-Drehknopf (**B**) per Hand auf „0“ zurück stellen.

Beispiel für Auftauen: 1 kg Fleisch 80-90 Minuten, ohne es zu wenden.

Zartes Garen

Angezeigt für Feingebäck und Torten mit Glasur. Man erhält auch sehr gute Resultate beim Garen von Speisen an der Unterseite oder bei Garvorgängen, bei denen vor allem Hitze an der Unterseite erforderlich ist.

- Die Fettpfanne (**H**) in die Führung 3 einschieben, wie auf der Abbildung auf Seite 35 gezeigt.
- Den Schalter für Funktionsauswahl (**D**) auf Stellung  drehen.
- Mit dem Thermostatschalter (**A**) die gewünschte Temperatur auswählen.
- Timer-Drehknopf (**B**) im Uhrzeigersinn drehen; nach dem Ende des Garvorgangs den Timer-Drehknopf (**B**) per Hand auf „0“ zurück stellen.

Warmhalten

- Den Thermostatschalter (**A**) auf Stellung  drehen.
 - Den Schalter zur Funktionsauswahl (**D**) auf Stellung  drehen.
 - Timer-Drehknopf (**B**) im Uhrzeigersinn drehen.
 - Die Fettpfanne (**H**) in die untere Führung 3 einschieben und die Speise darauf legen.
 - Um den Vorgang zu beenden, den Timer-Drehknopf (**B**) per Hand auf „0“ zurück stellen.
- Es ist ratsam, die Speisen nicht sehr lange im Ofen zu lassen, da sie zu sehr austrocknen könnten.

Braten im Rohr mit Umluft (nur bei manchen Modellen)

Diese Funktion ist ideal, um sehr gute Pizzas, Lasagne, überbackene Aufläufe und alle Arten von Hauptgerichten auf Basis von Fleisch (außer kleinem Geflügel), Röstkartoffeln, Torten aller Art und Brot zu erhalten. Dazu gehen Sie folgend vor:

- Schieben Sie das Gitter (**G**) oder die Fettpfanne (**H**) in der in der Tabelle angegebenen Stellung ein.
- Den Schalter zur Funktionsauswahl (**D**) auf Stellung  drehen.
- Mit dem Thermostatschalter (**A**) die gewünschte Temperatur auswählen.
- Timer-Drehknopf (**B**) im Uhrzeigersinn drehen.
- Nachdem Sie den Ofen 5 Minuten lang aufheizen gelassen haben, die Speise, die gekocht werden soll, hinein geben.
- Nach dem Ende des Garvorgangs den Timer-Drehknopf (**B**) per Hand auf „0“ zurück stellen.

Programm	Thermostatschalter	Zeiten	Gitter/ Fettpfanne Stellung	Beobachtungen und Ratschläge
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Benutzen Sie die Fettpfanne.
Huhn 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Benutzen Sie die Fettpfanne, nach ungefähr 38 Min. wenden.
Schweinebraten 900 g	200°C	50-60 min.	3	Benutzen Sie die Fettpfanne, nach 30 Min. wenden.
Hackbraten 650 g	200°C	35-40 min.	3	Benutzen Sie die Fettpfanne, nach 20 Min. wenden.
Bratkartoffeln 500 g	200°C	40-50 min.	2	Benutzen Sie die Fettpfanne, 2 Mal durchmischen.
Marmeladekuchen 700 g	180°C	35-40 min.	3	Eine Tortenform benutzen.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Benutzen Sie die Fettpfanne.
Torta margherita 800 g	180°C	25-30 min.	3	Eine Tortenform benutzen.
Plätzchen (Kekse) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Benutzen Sie die Fettpfanne.
Pane 500 g	200°C	20-25 min.	3	Benutzen Sie die mit Öl eingefettete Fettpfanne.

Herkömmliches Backen im Rohr

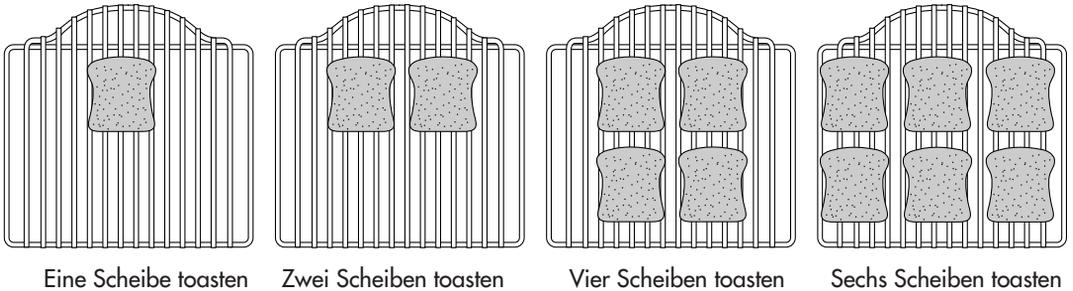
Diese Funktion ist ideal für alle Arten von Fisch, gefülltes Gemüse und für Süßspeisen mit Eischnee, sowie für Süßspeisen, die lange Backzeiten (über 60 Min.) brauchen. Gehen Sie folgend vor:

- Schieben Sie das Gitter (**G**) oder die Fettpfanne (**H**) in der in der Tabelle angegebenen Stellung ein.
- Den Schalter zur Funktionsauswahl (D) auf Stellung  drehen.
- Mit dem Thermostatschalter (**A**) die gewünschte Temperatur auswählen.
- Timer-Drehknopf (**B**) im Uhrzeigersinn drehen.
- Nachdem Sie den Ofen 5 Minuten lang aufheizen gelassen haben, die Speise hinein geben.
- Nach dem Ende des Garvorgangs den Timer-Drehknopf (**B**) per Hand auf „0“ zurück stellen.

Programm	Thermostatschalter	Zeiten	Gitter/ Fettpfanne Stellung	Beobachtungen und Ratschläge
Überbackene Maccaroni 1 Kg	200°C	25-30 min.	2	Eine feuerfeste Form benutzen.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Eine feuerfeste Form benutzen.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Benutzen Sie die Fettpfanne.
Forelle 500 g	180°C	30-35 min.	3	Benutzen Sie die Fettpfanne, nach 16 Min. wenden.
Gefüllte Tintenfische 450 g	180°C	25-30 min.	3	Benutzen Sie eine feuerfeste Form, zur Hälfte der Backzeit wenden.
Überbackene Tomaten 550 g	180°C	35-40 min.	2	Benutzen Sie die mit Öl eingefettete Fettpfanne und drehen Sie sie nach 20 Min. um.
Zucchini mit Thunfisch 750 g	180°C	35-40 min.	2	Benutzen Sie die Fettpfanne. Geben Sie in diese Öl, Tomatenmark und Wasser. Die Fettpfanne nach 20 Min. umdrehen.
Pflaumenkuchen 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Eine Form benutzen und zur Hälfte der Backzeit umdrehen.

Toasten

- Die Abmessungen des Gitters (**G**) sind so, dass man sechs Toastscheiben gleichzeitig toasten kann. Die besten Resultate erhält man jedoch mit jeweils vier Toastscheiben.
- Zum Toasten die Toastscheiben wie unten gezeigt anordnen:



Für aufeinander folgende Anwendungen die eingestellte Toastzeit verringern.

Anleitungen zum Toasten von Brot

Zum automatischen Toasten von Brot, Brötchen, Muffins, Focacce (Pizzabrot) und gefrorenen Waffeln immer ndas Gitter benutzen.

1. Das Gitter in die Führung 2 einschieben
2. Die Nahrungsmittel, die getoastet werden sollen, in der Mitte des Gitters anordnen. Die Türe schließen.
3. Den Thermostatschalter (**A**) auf Stellung  und den Schalter für Funktionsauswahl (**D**) auf  drehen.
4. Der Timerschalter (**B**) wird im Uhrzeigersinn gedreht. Um eine mittlere Bräunung zu erhalten, stellen Sie den Timer-Drehknopf (**B**) im Allgemeinen auf 4-5 Minuten ein. Toasten Sie einige Brot-stücke, um die Zeiteinstellung zu kontrollieren.
5. Beim Toasten von Brot sind sowohl der obere, als auch der untere Widerstand eingeschaltet, um beide Seiten des Brotes gleichzeitig zu rösten. An der Innenseite des Glases der Türe kann sich etwas Kondenswasser bilden. Das ist normal. Während des Toastvorgangs verschwindet es wieder.
6. Ein akustisches Signal zeigt das Ende der eingestellten Zeit an. Der Toastvorgang wurde abgeschlossen und die Widerstände schalten sich automatisch ab. Drehen Sie den Thermostatschalter (**A**) auf Stellung "●".

Hinweise:

Wenn Sie lieber eine leichtere Bräunung möchten, reicht es aus, den Automatikzyklus durch Drehen des Timer-Drehknopfs (**B**) auf „0“ zu unterbrechen. So wird der Ofen ohne jede Beschädigung ausgeschaltet. Wünscht man dagegen eine stärkere Bräunung, schaltet man den Zyklus noch einmal ein, indem man den Timer (**B**) im Uhrzeigersinn dreht, um den gewünschten Grad zu erhalten.

Danach den Thermostatschalter und den Schalter zum Programmieren des Toasters wie oben beschrieben von Hand abschalten.

Wenn Sie den Ofen regelmäßig benutzen, finden Sie die geeignetsten Einstellungen für jeden Typ von Brot heraus.

Ratschläge für ein gutes Toasten:

Dickere Brotscheiben und eingefrorenes Brot erfordern eine stärkere Einstellung. Eine einzige Brotscheibe braucht eine kleinere Einstellung, als die für mehrere Scheiben notwendige.

Garen auf dem Grill

- Die Speise, die gegrillt werden soll, auf das Diätgitter (P) legen, das auf die Fettpfanne (H) aufgelegt wurde, und das Ganze in Führung 1 einschieben.
- Die Türe schließen, so dass sie einrastet (siehe Abbildung 1).
- Den Schalter zur Funktionsauswahl (D) auf Stellung  drehen.
- Timer-Drehknopf (B) im Uhrzeigersinn drehen.
- Nach dem Ende des Garvorgangs den Timer-Drehknopf (B) per Hand auf „0“ zurück stellen.
- Die Speise wird zur Hälfte der Bratzeit umgedreht.

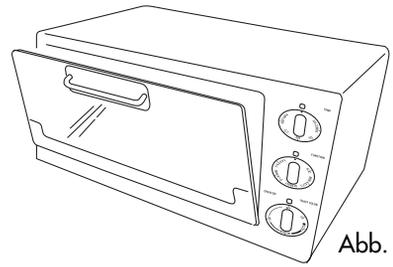


Abb. 1

Programm	Thermostatschalter	Zeiten	Beobachtungen und Ratschläge
Schweinekotelett (2)		30 min.	Nach 16 Minuten wenden.
Würstel (3)	"	20 min.	Nach 11 Minuten wenden.
Frische Hamburger (2)	"	25 min.	Nach 13 Minuten wenden.
Würste (4)	"	26 min.	Nach 14 Minuten wenden.
Spießchen 500 g	"	26 min.	Nach 8, 15 und 21 Minuten wenden.

Braten mit Bratenwender (nur bei manchen Modellen)

Diese Funktion ist ideal zum Braten von Hühnern, Geflügel allgemein, Schweine- und Kalbsbraten am Spieß. Die Bratenwendefunktion kann bis zu einem Höchstgewicht von 2 Kg verwendet werden.

- Die Speise auf den Spieß stecken und mit den zugehörigen Gabeln (Abb. 2) blockieren (das Fleisch für ein optimales Resultat gut mit einem Küchenfaden zusammenbinden).
- Die Fettpfanne (H) in die Führung 3 und den Spieß (I) in das entsprechende Loch (Abb. 3) einschieben.
- Die Türe schließen, so dass sie einrastet (siehe Abbildung 1).
- Den Thermostatschalter (A) auf Stellung  drehen.
- Den Schalter zur Funktionsauswahl (D) auf Stellung  drehen.
- Timer-Drehknopf (B) im Uhrzeigersinn drehen.

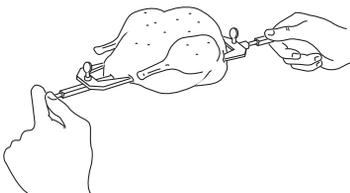


Abb. 2

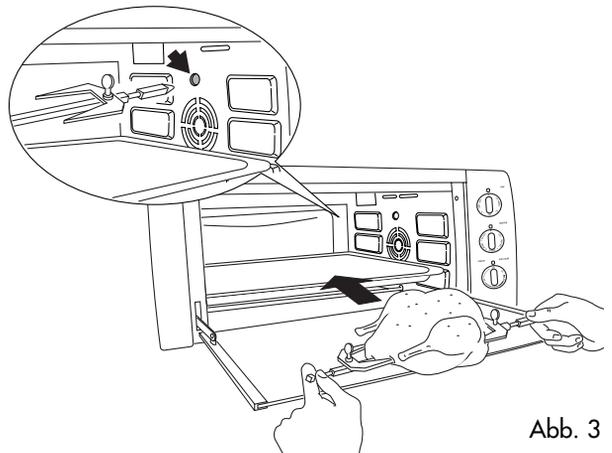


Abb. 3

Informationen über die Garzeiten finden Sie in der nachstehenden Tabelle.

Programm	Gewicht	Zeiten
Huhn	1-2 Kg	120 min.
Schweinebraten	0,8-1,7 Kg	90 min.

Für größere Lasten wird das Programm zum Braten im Rohr mit Umluft empfohlen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Durch eine häufige Reinigung wird die Bildung von Rauch und schlechten Gerüchen während des Bratens vermieden. Lassen Sie nicht zu, dass sich Fettansammlungen im Inneren des Gerätes bilden.

Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit muss der Stecker aus der Steckdose gezogen und der Ofen abkühlen gelassen werden.

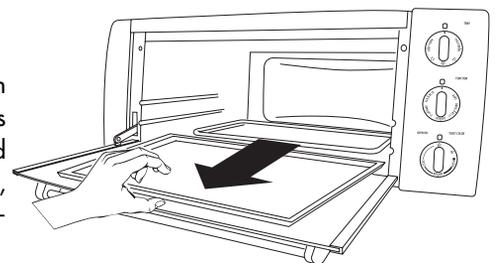
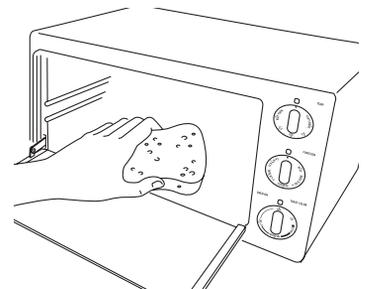
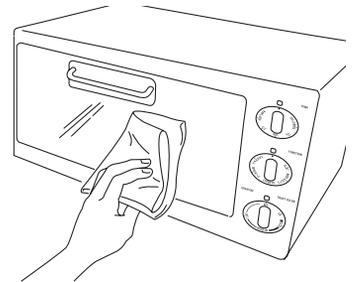
Reinigen Sie die Türe, die Wände und die mit einer Antihafbeschichtung behandelten Flächen des Ofens mit einer Lösung aus Wasser und Putzmittel. Die Flächen gut abtrocknen.

Zum Reinigen des Ofeninneren dürfen nie Produkte benutzt werden, die das Aluminium angreifen (Putzmittel in Sprühdosen). Die Wände dürfen nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen abgekratzt werden, damit die Antihafbeschichtung nicht verletzt wird.

Zum Reinigen der Außenfläche immer einen feuchten Schwamm benutzen. Die Verwendung von Scheuermitteln ist zu vermeiden, da sie den Lack beschädigen würden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigseife in das Innere der Öffnungen oberhalb des Backrohrs eindringt. Nicht versuchen, Gabeln, Messer, oder spitze Gegenstände in die oberhalb und seitlich des Backrohrs angebrachten Öffnungen hineinzustecken.

Das Gerät nie in Wasser eintauchen und nicht unter einem Wasserstrahl waschen.

Alle Zubehöre können wie normales Geschirr sowohl von Hand, als auch im Geschirrspüler gewaschen werden. Das Gefäß vom Boden des Ofens heraus ziehen. Von Hand waschen. Wenn sich der Schmutz schwer entfernen lässt, das Gefäß mit heißem Seifenwasser abspülen und nötigenfalls vorsichtig abreiben, ohne es zu zerkratzen.



Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

