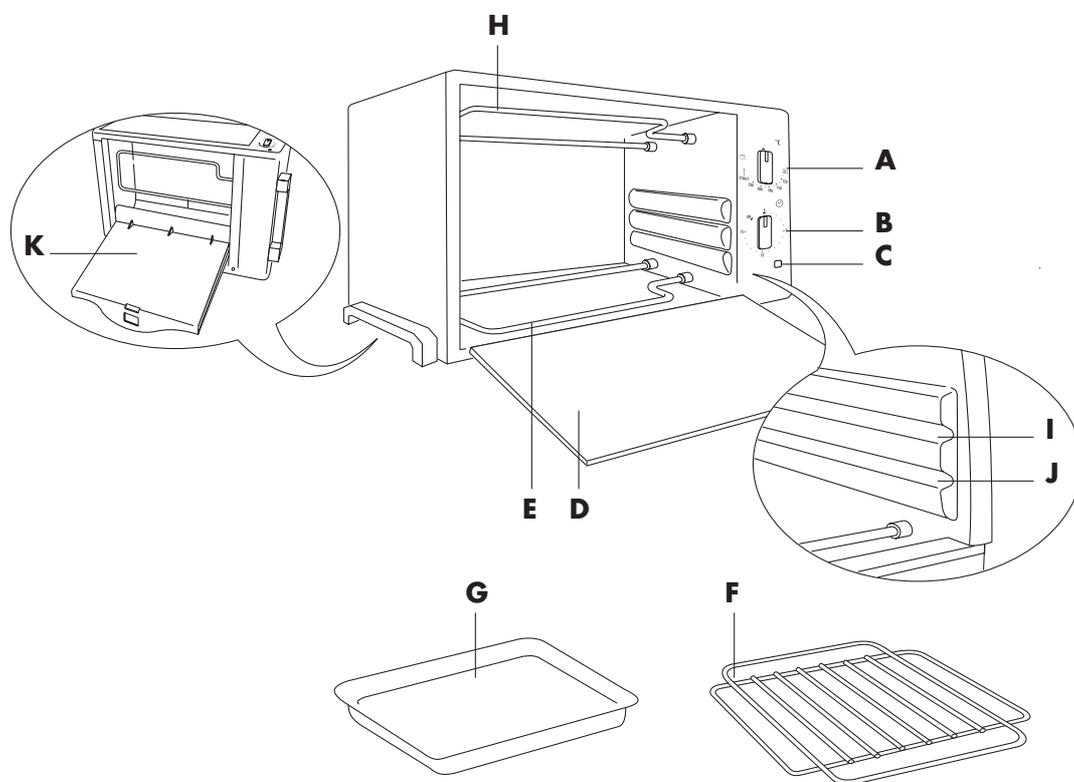


GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Drehknopf oben °C
- B Drehknopf unten ✓
- C Kontrolllampe
- D Glasür
- E Heizelement Unterhitze
- F Rost
- G Fettpfanne
- H Heizelement Oberhitze
- I Obere Schiene
- J Untere Schiene
- K Aufklappbares Krümelblech



TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung Siehe Typenschild

Max. Stromaufnahme Siehe Typenschild

ENERGIEVERBRAUCH (gemäß CENELEC-NORM HD 376)

Aufheizen auf 200°C 0,09 kWh

Beibehalten der Temperatur von 200° für eine Stunde 0,5 kWh

Gesamtverbrauch 0,59 kWh

Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Kompatibilität und der Europäischen Richtlinie Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien.

WICHTIGE HINWEISE

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch.
 - Dieser Backofen ist für das Garen 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.
 - Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem Gebrauch sorgfältig ab.
 - Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose überprüfen Sie bitte, dass:
 - die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
 - die Steckdose über eine Mindestleistung von mindestens 16A verfügt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.
 - Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.
 - Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens entfernen Sie bitte das in ihm enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
 - Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten lang mit auf Höchsttemperatur eingestelltem Thermostat auf. Dadurch werden der Geruch nach „Neuem“ und der eventuelle Rauch beseitigt, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgetragenen Schutzsubstanzen entwickeln. Den Raum während dieses Vorgangs gut lüften.

ACHTUNG: Nach dem Auspacken des Gerätes überprüfen Sie bitte, dass dieses und speziell nicht 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, zerfurcht oder zerkratzt sein sollte. Außerdem wird darauf hingewiesen, während des Handlings bzw. Gebrauchs des Gerätes sowie während der Reinigungsarbeiten zu vermeiden, die Tür zuzuschlagen, heftig anzustoßen und kalte Flüssigkeiten auf das Glas des warmen Gerätes zu gießen.
 - Während des Betriebs des Gerätes können an der Tür oder an der Außenseite des Ofens hohe Temperaturen entstehen. Verwenden Sie stets die Drehknöpfe und Tasten, und fassen Sie das Gerät stets an den Griffen an. Berühren Sie niemals die Metall- oder Glasteile des Backofens. Verwenden Sie gegebenenfalls Schutzhandschuhe.
 - Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, welche Verbrennungen verursachen können. 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 und in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden. 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 heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden bzw. Betriebsstörungen aufweist.
- In diesem Fall ist das Gerät zur nächst gelegenen Kundendienststelle gebracht werden, um jedes Risiko 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.
 - Bei Verwendung eines Verlängerungskabels ist unbedingt zu überprüfen, dass es unversehrt ist und mit einem Stecker ausgerüstet, der über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt des mit dem Gerät mitgelieferten Netzkabels haben.
 - Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, dessen Stecker oder das ganze Gerät selbst 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 des Röst- oder Grillvorgangs. - Betreiben Sie das Gerät niemals unter Hängeschränken, Regalen oder in der Nähe von entflammbaren Materialien, wie Vorhängen, Jalousien, usw.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht als Wärmequelle.
 - Niemals Papier, Karton oder Plastik in den Backofen legen und nichts auf ihm ablegen (Utensilien, Roste

- oder andere Gegenstände).
- Stecken Sie nichts in die Gebläsedüsen. Diese niemals verstopfen.
 - Sollte es vorkommen, dass die Speisen oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, nicht versuchen, die Flammen mit Wasser zu ersticken. Stattdessen die Tür verschlossen halten, den Stecker ziehen und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
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 sehr nach unten ziehen.
 - niemals auf der geöffneten Türfläche schwere Pfannen oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
 - Unter Berücksichtigung der in allen Ländern geltenden unterschiedlichen Vorschriften, sollten Sie das Gerät von einer autorisierten Kundendienststelle überprüfen lassen, wenn Sie es in einem anderen Land benutzen, als in dem, in dem es erworben wurde.
 - Zur eigenen Sicherheit niemals selbst versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jeder professionelle, unsachgemäße oder nicht mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Gebrauch enthebt den Hersteller von jeglicher Haftung und Garantieleistungen.
 - Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
 - Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller oder dessen autorisierten Kundendienst oder auf jeden Fall durch eine ähnlich qualifizierte Fachkraft zu ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.
 - Das Gerät darf weder mit einem externen Timer oder mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
 - Das Gerät muss mit zur Wand hin gerichteter Rückseite aufgestellt und betrieben werden.



Bewahren Sie diese Anleitungen gut auf.

ÜBERSICHTSTABELLE

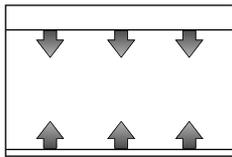
Programm	Position Drehknopf oben (A)	Position Drehknopf unten (B)	Einschubhöhe Grill und Zubehör	Hinweise/Tipps
Warmhalten		ON		-
Herkömmliches Braten und Backen	120°C - 230°C	ON		Verwenden Sie die Fettpfanne (G) und schieben Sie diese direkt auf den Rost (F).
Rösten	TOAST	Von 1 bis 7 Minuten		Ideal für das Rösten von Bratscheiben.
Grillen		ON		Ideal für alle typischen Grillgerichte: Hamburger, Würstchen, Spieße, usw.

GEBRAUCH DER BEDIENELEMENTE

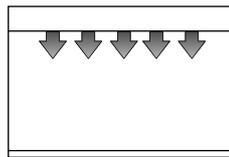
Drehknopf oben °C (A)

Stellen Sie die gewünschte Temperatur wie folgt ein:

- Zum Warmhalten von Speisen (siehe S. 26): Drehknopf auf Position .
- Zum Braten und Backen (siehe S. 26-27): Drehknopf zwischen 120°C und 230°C.
- Zum Rösten (siehe S. 27-28): Drehknopf auf Position „TOAST“.
- Für alle Grillgerichte (siehe S. 28-29): Drehknopf auf Position .



HERKÖMMLICHES GAREN
UND BACKEN/TOAST
(Ober- und Unterhitze in
Betrieb)



GRILL
(nur Oberhitze in Betrieb,
und zwar auf höchster
Leistungsstufe)

Drehknopf unten (B)

- Zum Einschalten des Backofens: Den Drehknopf auf Position „ON“ drehen.
- Zum Programmieren eines Röstvorgangs: Von 1 bis 7 Minuten auswählen
- Zum Aufheizen: Von 1 bis 15 Minuten auswählen
- Zum Ausschalten des Backofens: Den Drehknopf wieder auf Position „0“ drehen.

Kontrolllampe (C)

Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist.

GEBRAUCH DES BACKOFENS

Allgemeine Tipps

- Bei den Garvorgängen mit Ober- und Unterhitze sollte der Backofen stets 5 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden, um beste Garergebnisse zu erzielen.
- Die Garzeiten richten sich nach der Beschaffenheit bzw. Qualität der Produkte, nach der Temperatur der Lebensmittel und nach dem persönlichen Geschmack. Die in der Tabelle auf Seite 27 angegebenen Zeiten sind reine Richtwerte, können geändert werden und berücksichtigen die zum Vorheizen des Ofens erforderliche Zeit nicht.
- Zum Garen von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte immer nach den auf der Produktpackung empfohlenen Zeiten.

Warmhalten

- Den Drehknopf oben (A) auf Position  drehen.
- Den Drehknopf unten (B) auf Position „ON“ drehen.
- Den Rost (F) auf die untere Schiene (J) schieben und den Teller mit der Speise darauf stellen.
- Zum Beenden des Vorgangs den Drehknopf unten (B) von Hand auf Position „0“ und den Drehknopf oben (A) auf  stellen.

Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, da sie sonst zu stark austrocknen könnten.

Herkömmliches Braten und Backen

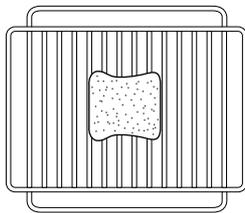
- Den Rost (F) auf die untere Schiene (J) schieben.
- Stellen Sie durch Drehen des Drehknopfs oben (A) die gewünschte Temperatur ein.
- Den Drehknopf unten (B) auf Position „ON“ drehen.

- Nachdem der Backofen 5 Minuten vorgeheizt wurde, das Gargut einschieben.
- Bei Ende des Garvorgangs den Drehknopf unten (B) von Hand auf Position „0“ und den Drehknopf oben (A) auf "●" stellen.

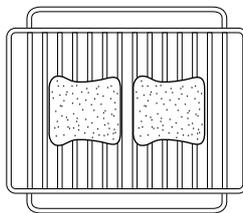
Programm	Drehknopf oben (A)	Zeiten	Rost Position	Hinweise und Tipps
Pizza	220°C	17 min.	unten	Die Fettpfanne verwenden.
Brot	200°C	25 min	"	Die Fettpfanne verwenden und gut einölen.
Lasagne	220°C	20 min.	"	Eine feuerfeste Schüssel verwenden, nach 10 Min. wenden.
Überbackene Makkaroni	220°C	20 min.	"	Das Blech nach halber Garzeit wenden.
Hähnchen	200°C	70-80 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, nach etwa 38 Min. wenden.
Schweinebraten	200°C	70 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, nach etwa 35 Min. wenden.
Hackbraten	180°C	55 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, nach etwa 30 Min. wenden.
Forelle	200°C	35 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, nach etwa 16 Min. wenden.
Gefüllte Calamari	200°C	30 min.	"	Eine feuerfeste Schüssel verwenden, nach halber Garzeit wenden.
Röstkartoffeln	200°C	50 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, 2 Mal umrühren.
Gratinierte Tomaten	200°C	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, gut einölen und nach 20 Min. wenden.
Zucchini mit Thunfisch	200°C	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, gut einölen und nach 20 Min. wenden.
Mürbteigkuchen mit Marmelade	180°C	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Strudel	180°C	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Kekse (Mürbteigkekse)	180°C	14 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.

Rösten TOAST

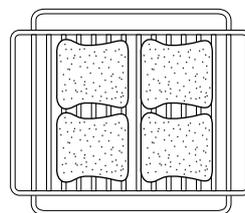
- Der Rost (F) ist groß genug, um 4 Scheiben Brot gleichzeitig rösten zu können.
- Zum Rösten die Scheiben wie unten dargestellt anordnen:



Eine Scheibe rösten



Zwei Scheiben rösten



Vier Scheiben rösten

Für verschiedene aufeinander folgende Anwendungen die programmierte Röstzeit reduzieren.

Anleitungen zum Rösten von Brot

Zum automatischen Rösten von Brot, Brötchen, Muffins, tiefgefrorenen Fladen und Waffeln stets den Rost benutzen.

1. Den Rost (F) auf die obere Schiene (I) schieben.
2. Legen Sie die zu röstenden Speisen in die Mitte des Rosts. Dann die Tür schließen.
3. Den Drehknopf oben (A) auf Position TOAST drehen.
4. Stellen Sie mit dem Drehknopf (B) die Röstzeit ein, und zwar von 1 bis 7 Minuten, je nach der verwendeten Brotsorte und dem gewünschten Bräunungsgrad. Bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes drehen Sie bitte den Drehknopf auf eine mittlere Zeit. Rösten Sie dann etwas Brot, um den Bräunungsgrad zu kontrollieren.

In der Tabelle sind beispielshalber einige, rein als Richtwert dienende Röstzeiten angegeben:

Bräunungsgrad	1 Scheibe Brot	2 Scheiben Brot	4 Scheiben Brot
Hell	3 min.	4 min.	5 min.
Mittel	3,30 min.	5 min.	6 min.
Dunkel	4 min.	5,30 min.	7 min.

5. Während des Röstvorgangs von Brot sind die beiden Heizelemente Ober- und Unterhitze eingeschaltet, damit beide Brotseiten gleichmäßig geröstet werden. Es ist möglich, dass sich auf der Innenseite der Ofentürscheibe etwa Kondenswasser bildet. Das ist normal und verschwindet während des Röstvorgangs.
6. Ein Tonsignal weist darauf hin, dass die programmierte Zeit abgelaufen ist. Der Röstvorgang ist abgeschlossen und die Heizelemente schalten sich automatisch aus. Den Drehknopf oben (A) auf die Position "●" drehen.

Hinweise:

Dieses Gerät kann im Automatik-Betrieb verschiedene Bräunungsgrade durchführen.

Wenn Sie jedoch einen schwächeren Bräunungsgrad vorziehen, brauchen Sie einfach nur den Automatik-Zyklus zu unterbrechen, indem Sie den Drehknopf unten (B) auf „0“ stellen. Der Backofen schaltet sich daraufhin aus, ohne dass die Gefahr besteht, ihn zu beschädigen.

Wenn Sie hingegen einen stärkeren Röstgrad wünschen, einfach erneut den Automatik-Zyklus starten. Hierzu den Drehknopf unten (B) nach rechts bis auf den gewünschten Bräunungsgrad drehen. Schalten Sie dann die Drehknöpfe oben (A) und unten (B), wie vorab beschrieben, aus. Bei regelmäßigem Gebrauch des Backofens werden Sie mit der Zeit selbst die für jede Brotsorte optimalen Einstellungen herausfinden.

Tipps für ein gutes Röstergebnis:

Für größere und tiefgefrorene Brotstücke müssen Sie einen höheren Bräunungsgrad einstellen. Für eine einzige Scheibe Brot reicht natürlich eine niedrigere Einstellung als für mehrere Scheiben Brot.

Grillen

- Das Grillgut auf den Rost (F) legen.
- Den Rost (F) auf die obere Schiene (I) schieben und die Fettpfanne (G) über dem Heizelement der Unterhitze positionieren.
- Den Drehknopf oben (A) auf Position  drehen.
- Danach die Tür schließen.
- Den Drehknopf unten (B) auf Position „ON“ drehen.
- Denken Sie daran, das Grillgut etwa nach Ablauf der halben Grillzeit zu wenden.
- Bei Ende des Grillvorgangs den Drehknopf unten (B) von Hand auf Position „0“ und den Drehknopf oben (A) auf "●" stellen.

Programm	Drehknopf oben (A)	Zeiten	Rost Position	Hinweise und Tipps
Schweinekotelett		26 min.	oben	Nach 14 Minuten wenden.
Grillwürste	"	20 min.	"	Nach 11 Minuten wenden.
Frische Hamburger	"	25 min.	"	Nach 13 Minuten wenden.
Bratwürste	"	26 min.	"	Nach 14 Minuten wenden.
Spieße	"	26 min.	"	Nach 8, 15 und 21 Minuten wenden.

Bereits gegarte Speisen, die nur gratiniert werden müssen, das Behältnis direkt auf den Rost in der oberen Schiene stellen (I). - Bei Ende des Garvorgangs den Drehknopf unten (B) von Hand auf Position „0“ und den Drehknopf oben (A) auf "●" stellen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ein regelmäßiges Reinigen des Backofens verhindert die Bildung von Rauch und Übelgerüchen während des Garvorgangs. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett innerhalb des Backofens ansammelt. Vor jeder Reinigungs- oder Reinigungsarbeit den Stecker ziehen und den Backofen abkühlen lassen. Reinigen Sie die Tür, die Innenwände und die emaillierten bzw. lackierten Oberflächen des Backofens mit einer Wasserlösung, der Reinigungsmittel zugegeben wird; gut abtrocknen. Für die Reinigung des Aluminiumbeschichteten Garinnenraums niemals Reinigungsmittel benutzen, die das Aluminium angreifen könnten (Reinigungsmittel in Sprühdosen) und nicht mit scharfen bzw. spitzen Gegenständen an den Innenwänden kratzen. Für die Reinigung der Außenflächen des Backofens stets einen feuchten Schwamm verwenden. Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln, die den Lack beschädigen könnten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigseife in die Schlitze über dem Ofen gelangen. Niemals das Gerät in Wasser eintauchen. Alle Zubehörteile können wie normales Geschirr in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG DES AUFKLAPPBAREN KRÜMELBLECHS

Zur Reinigung des Backofenbodens das Krümelblech öffnen (Abb. A/B).

Zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten legen Sie den Backofen am Besten auf seine Rückseite. Reinigen Sie das Krümelblech nach jedem Gebrauch, um Verkrustungen von Speiseresten zu vermeiden, welche die darauf folgenden Garvorgänge nachteilhaft beeinträchtigen könnten. Die Krümel wegbürsten oder das Blech mit einem feuchten Tuch abwischen. Im Fall von hartnäckigen Flecken verwenden Sie bitte ein Nylon- oder Plastikschwämmchen oder ein sanftes Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Krümelblech gut ab, bevor Sie es wieder schließen. Nach abgeschlossener Reinigung das Krümelblech wieder schließen und sicherstellen, dass es korrekt eingehakt ist.

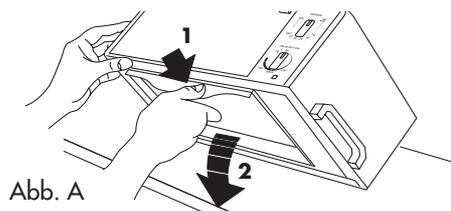


Abb. A

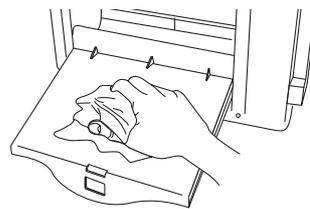


Abb. B

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.