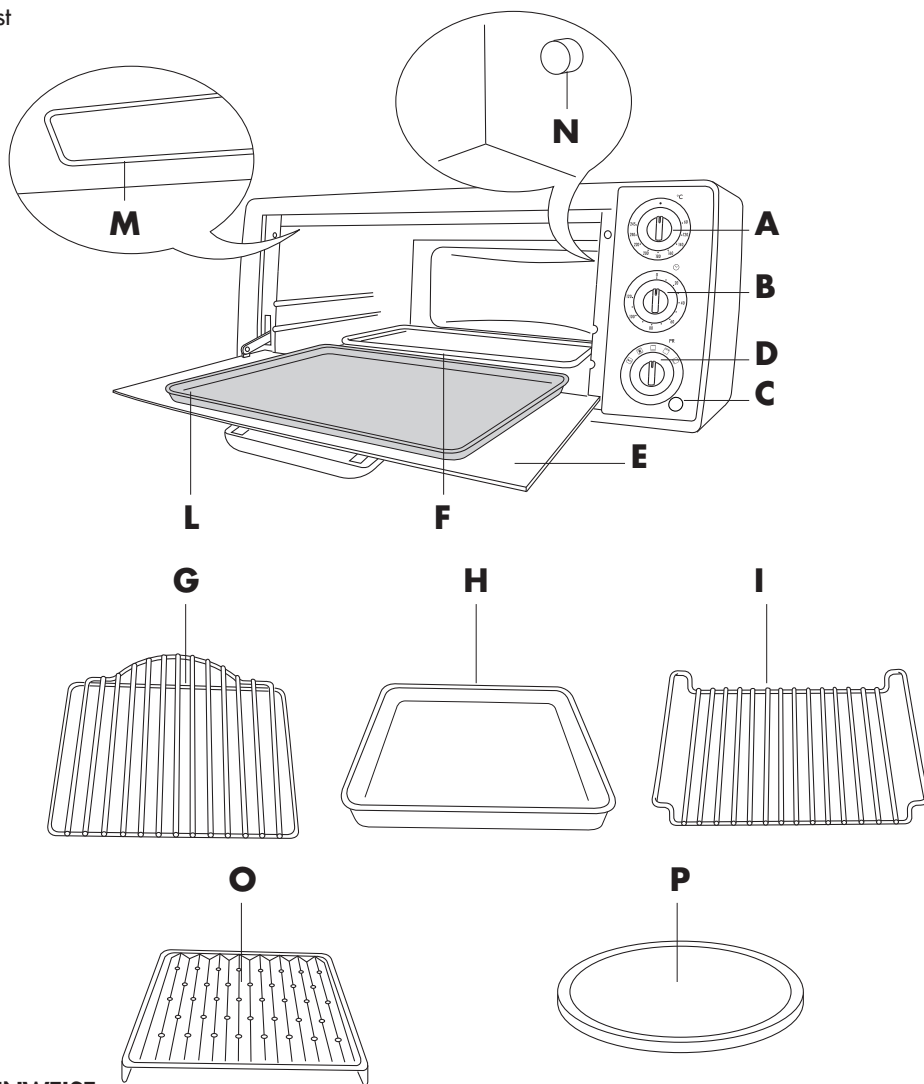


BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- A Thermostatregler
- B Drehknopf des Timers
- C Kontrolllampe
- D Funktionswählschalter
- E Glastür
- F Heizelement Unterhitze
- G Flacher Rost
- H Fettpfanne

- I Geformter Rost (sofern vorgesehen)
- L Krümelblech
- M Heizelement Oberhitze
- N Innenbeleuchtung (sofern vorgesehen)
- O Kalorienarme Speisen (sofern vorgesehen)
- P Pizzablech (falls vorgesehen)



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.

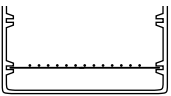
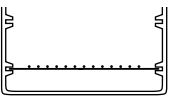
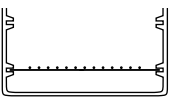
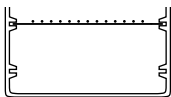
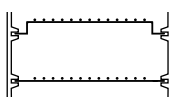
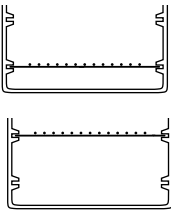
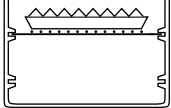
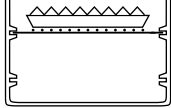
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens, das intern im Backofen befindliche Papiermaterial wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw. entfernen.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten lang mit auf Höchsttemperatur reguliertem Thermostat auf. Dadurch 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.**
 - 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 entflammare 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 entflammaren 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 Abluftdüsen. 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 ersticken. Halten Sie stattdessen die Tür geschlossen, ziehen Sie den Stecker, und ersticken 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.
 - Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.
 - Das Gerät darf nicht mittels eines externen Timers oder mit einer separaten Fernsteuerung betrieben werden.
 - Das Gerät muss mit zur Wand gerichteten Rückseite hingestellt und betrieben werden.
- Diese Anleitungen aufbewahren.**



ÜBERSICHTSTABELLE

Programm	Position Funktionswählschalter	Position Thermostat-Drehschalter	Einschubhöhe Rost und Zubehör	Hinweise/Tipps
Auftauen (*)				-
Empfindliche Garvorgänge		60°-245°		-
Warmhalten von Speisen		60°		-
Braten und Backen mit Umluft (*)		60°-245°		Ideal für Lasagne, Fleischgerichte, Pizza, Torten allgemein, Brot und für Speisen, deren Oberfläche knusprig (oder gratiniert) sein soll. Für die Verwendung der Zubehörteile verweisen wir auf die entsprechende Tabelle auf S. 34.
				Ideal ist diese Funktion auch für das gleichzeitige Garen auf zwei Ebenen. Tipps hierzu auf S. 36.
Garen mit Unter- und Oberhitze		60°-245°		Ideal für das Garen von gefülltem Gemüse, Fisch, Plum Cake und kleinen Vögeln. Für die Verwendung der Zubehörteile verweisen wir auf die entsprechende Tabelle auf S. 34.
Grillen		245°	 Ofen mit Allesgrill für kalorienarme Speisen  Ofen ohne Allesgrill für kalorienarme Speisen	Ideal für jede Art von typischen Grillgerichten: Hamburger, Würste, Schaschlik, Toast, usw. . Die Fettpfanne muss auf das untere Heizelement aufgelegt werden.

(*) nur in einigen Modellen

GEBRAUCH DER SCHALTUNGEN

Thermostatregler (A)

Die gewünschte Temperatur wie folgt wählen:

- Zum Auftauen (*) (siehe S. 33):Thermostatregler auf Position "●".
- Zum Warmhalten von Speisen (siehe S. 33):Thermostatregler auf Position "60°C".
- Zum Garen mit Umluft (*) oder zum Garen mit Ober- und Unterhitze (siehe S. 33-34):Thermostatregler von „60°C“ bis „245°C“.
- Für alle Grillgerichte (siehe S. 36).Thermostatregler auf Position "245°C" .

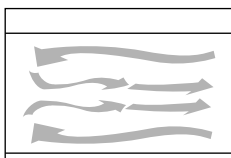
Drehknopf des timers (B)

- Zum Programmieren der Garzeit: Den Drehknopf nach rechts auf die gewünschte Zeit drehen (max. 120 Minuten). Bei Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Akustiksignal, und der Ofen schaltet automatisch ab.
- Zum Ausschalten des Ofens: Den Drehknopf wieder auf Position "0" stellen.

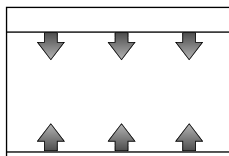
Für die Einstellung von Garzeiten unter 20 Minuten, drehen Sie den Drehknopf des Timers zuerst bis zum Endanschlag und dann auf die gewünschte Zeit.

Funktionswählschalter (D)

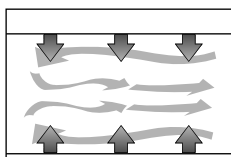
Mit diesem Schalter die verschiedenen Funktionen des Backofens anwählen, und zwar:



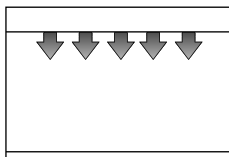
 AUFTAUEN (*)
(nur Umluft in Betrieb)



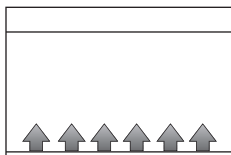
 GAREN MIT OBER- UND UNTERHITZE, WARMHALTEN VON SPEISEN
(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)



 GAREN MIT UMLUFT (*)
(Oberhitze, Unterhitze und Umluft in Betrieb)



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



 EMPFINDLICHE GARVORGÄNGE
(nur Unterhitze in Betrieb)

Kontrolllampe (C)

Durch Aufleuchten der Kontrolllampe wird angezeigt, dass der Ofen in Betrieb ist.

Innenbeleuchtung des backofens (N) (*)

Wenn der Ofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung des Garinnenraums stets eingeschaltet.

Zum Auswechseln der Glühbirne wie folgt vorgehen: Den Stecker aus der Steckdose ziehen, das Schutzglas abschrauben, und die durchgebrannte Glühlampe durch eine Lampe des gleichen Typs (hitzebeständig) ersetzen. Danach das Schutzglas wieder anmontieren.

(*) nur in einigen Modellen

BEDIENUNG DES BACKOFENS

Allgemeine Hinweise

- Bei den Garvorgängen mit Umluft, Ober- und Unterhitze und Grill sollte der Backofen stets 5 Minuten lang auf die gewünschten Temperatur vorgeheizt werden, um beste Garergebnisse zu erzielen.
- Die Garzeiten richten sich nach der Beschaffenheit der Produkte, nach der Temperatur der Lebensmittel und nach dem persönlichen Geschmack. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind also als Richtwerte anzusehen und berücksichtigen die für das Vorheizen des Ofens erforderliche Zeit nicht.
- Zum Garen von Tiefkühlprodukten, richten Sie sich bitte immer nach den auf der Produktpackung angegebenen Zeiten.

Auftauen (*)

Für ein schnelles Auftauen in kurzer Zeit:

- Den Funktionswählschalter (D) auf Position  drehen.
- Den Thermostatregler (A) auf Position "•" drehen.
- Den Drehknopf des Timers (B) auf die gewünschte Zeit stellen.
- Den flachen Rost (G) auf die untere Schiene schieben. Einen flachen Teller mit dem Gefriergut auf den Rost stellen und dann die Tür schließen.

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

Empfindliche Garvorgänge

Zum Backen von Kuchen/Gebäck und Torten mit Glasuren. Optimale Ergebnisse erzielen Sie auch beim Garen von Speisen von unten her oder für Brat- oder Backvorgänge, für die vor allem Unterhitze erforderlich ist.

- Den Rost (mit einem Blech), wie in der Abbildung auf S.31 dargestellt, auf die untere Schiene einschieben.
- Drehen Sie den Funktionswählschalter (D) auf Position .
- Stellen Sie mit dem Thermostat-Drehknopf (A) die gewünschte Temperatur ein.
- Drehen Sie den Timer-Drehknopf (B) auf die gewünschte Zeit. Das Ende der eingestellten Zeit wird durch ein Akustiksignal angezeigt. Sollte der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit abgeschlossen sein, den Drehknopf des Timers (B) von Hand wieder auf die Position „0“ stellen.

Warmhalten von Speisen

- Den Thermostatregler (A) auf Position "60°C" drehen.
 - Den Funktionswählschalter (D) auf Position  drehen.
 - Den Drehknopf des Timers (B) auf die gewünschte Zeit stellen.
 - Den flachen Rost (G) auf die untere Schiene schieben, und den Teller mit der Speise darauf stellen.
- Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, da sie sonst austrocknen könnten).

Garen mit Umluft (*)

Diese Funktion ist ideal für die optimale Zubereitung von Pizza, Lasagne, gratinierten Vorspeisen, für alle Arten von Fleischgerichten (außer kleine Vögel), Röstkartoffeln, alle Arten von Kuchen und für Brot. Ebenfalls eignet sich diese Funktion für das gleichzeitige Garen von auch verschiedenen Speisen auf zwei Ebenen. Hierzu wie folgt vorgehen:

- Den flachen Rost (G) auf der in der Tabelle angegebenen Position einschieben.
- Den Funktionswählschalter (D) auf Position  drehen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers (A), die gewünschte Temperatur wählen.
- Den Drehknopf des Timers (B) auf die gewünschte Zeit drehen.
- Nachdem der Backofen 5 Minuten lang vorgeheizt worden ist, das Gargut einschieben.

(*) nur in einigen Modellen

Programm	Thermostatregler	Garzeiten	Position des Rosts	Hinweise und Tipps
Huhn 1 kg.	220°	70-80 min.	Unterhitze	Die Fettpfanne verwenden, das Hähnchen nach etwa 50 Min. wenden.
Schweinebraten 900 g	220°	70 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, das Fleisch nach etwa 50 Min. wenden.
Hackbraten 650 g	200°	55 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, das Fleisch nach etwa 30 Min. wenden.
Röstkartoffeln 500 g	200°	50 min.	"	Die Fettpfanne verwenden, 2 Mal umrühren.
Mürbteigkuchen mit Marmelade 700 g	180°	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Biskuitteig 700 g	160°	45 min.	"	Eine Backform verwenden.
Kekse (Mürbteigkekse) 100 g	180°	14 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Brot 500 g	200°	25 min.	"	Die Fettpfanne verwenden und gut einölen.

Garen mit ober- und unterhitze

Diese Funktion ist ideal für alle Arten von Fisch, für gefülltes Gemüse, für mit Eischnee zubereiteten Süßspeisen und für Kuchen, für die sehr lange Garzeiten erforderlich sind (über 60 Min.). Wie folgt vorgehen:

- Den Rost auf der in der Tabelle angegebenen Position einschieben.
- Den Funktionswählschalter (D) auf Position  drehen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers (A), die gewünschte Temperatur wählen.
- Den Drehknopf des Timers (B) auf die gewünschte Zeit drehen.
- Nachdem der Backofen 5 Minuten lang vorgeheizt worden ist, das Gargut einschieben.

Programm	Thermostatregler	Garzeiten	Position des Rosts	Hinweise und Tipps
Überbackene Makkaroni 1 Kg.	200°	35 min.	Unterhitze	Eine feuerfeste Schüssel verwenden.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Eine feuerfeste Schüssel verwenden.
Forelle 500g	200°	35 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Gefüllte Tintenfische 450g	200°	30 min.	"	Eine feuerfeste Schüssel benutzen, nach halber Garzeit wenden.
Gratinierte Tomaten 550g	200°	40 min.	"	Die mit Öl eingefettete Fettpfanne benutzen wenden.
Zucchini mit Thunfisch 750g	200°	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden: Öl, Tomaten und Wasser zugeben wenden.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	"	Eine Plum Cake-Backform verwenden.
Meringen	120°	50 min.	"	Die mit Öl eingefettete Fettpfanne benutzen. Mindestens 1 Tag ruhen lassen, bevor sie serviert werden.

Gebrauch des Pizzablechs (falls vorgesehen)

Dieses Blech wurde entworfen, um das Backen der Pizza (sowohl frischer als auch tiefgekühlter Pizza) zu optimieren; die eigens vorgesehenen Löcher ermöglichen das Entweichen der Feuchtigkeit und somit das Backen von rundum knusprigen Pizzas, auch am Boden. Für das Backen von frischen Pizzas empfohlen wird, das Pizzablech mit Speiseöl einzufetten, bevor Sie den Teig darauf legen, während die tiefgekühlten Pizzas direkt auf das Blech gelegt werden können. Nachdem der Backofen auf die vorgewählte Temperatur aufgeheizt worden ist, das Blech direkt auf dem in die untere Schiene des Backofens eingeschobenen Rost positionieren.

Teig für frische Pizza

Zutaten: 500 g Mehl, 280 g Wasser, 1 Würfel Bierhefe, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Olivenöl.

Vorgehensweise: Den Würfel Bierhefe in lauwarmem Wasser auflösen, das Mehl, das Salz, das Olivenöl hinzugeben. Das Ganze gut kneten und zu einer Kugel formen. Den Teig 2 Stunden lang gehen lassen.

In der nachstehenden Tabelle werden einige Backzeiten aufgeführt:

Gewicht TK-Pizzas	Temperatur	Backzeit *
283 - 565 gr	220°C	15 Minuten
595 - 765 gr	220°C	20 Minuten
795 - 1020 gr	220°C	25 Minuten

Gewicht frische Pizzas	Temperatur	Backzeit *
283 - 425 gr	220°C	25 Minuten
452 - 707 gr	220°C	30 Minuten

(*) Es handelt sich um Richtwerte, die je nach Pizzasorte geändert werden können.

Garen mit Grill

- Den flachen Rost (G) auf die obere Schiene
- Den Funktionswählschalter (D) auf die Position  drehen.
- **Ofen mit Allesgrill für kalorienarme Speisen (O):** Legen Sie das Grillgut auf den auf die Fettpfanne (H) eingesetzten Allesgrill für kalorienarme Speisen (O) und positionieren Sie dann das Ganze auf dem flachen Rost (G).
- **Ofen ohne Allesgrill für kalorienarme Speisen (O):** Legen Sie die Speise direkt auf den flachen Rost (G) (die Fettpfanne (H) ist über dem Heizelement Unterhitze zu positionieren, um das heruntertropfende Fett aufzufangen).
- Die Tür schließen.
- Den Drehknopf des Timers (B) auf die gewünschte Zeit drehen.

Programm	Thermostatregler	Garzeiten	Position des Rosts	Hinweise und Tipps
Schweinekotelett (2)	245°	26 min.	Oberhitze	Nach 14 Minuten wenden.
Frankfurter Würste (3)	"	20 min.	"	Nach 11 Minuten wenden.
Frische Hamburger (2)	"	25 min.	"	Nach 13 Minuten wenden.
Bratwürste (4)	"	26 min.	"	Nach 14 Minuten wenden.
Schaschlik 500g	"	26 min.	"	Nach 8, 15 und 21 Minuten wenden.
Geröstetes Brot (4 Scheiben)	"	9 min.	"	Nach 6 Minuten wenden.

Hinweis: Zum Rösten von Brot brauchen Sie die Fettpfanne nicht einzuschieben.

Gleichzeitiges garen auf 2 ebenen mit ober- und unterhitze (*)

Das Garen mit Ober- und Unterhitze ermöglicht das gleichzeitige Garen von auch verschiedenen Speisen auf zwei Ebenen.

Die von den beiden Heizelementen ausgeströmte Hitze wird im Backen mittels der Luft, die durch den Ventilator zirkuliert wird, verteilt.

Auf diese Weise wird die Hitze im Ofen **gleichmäßig und schnell** verteilt; die im Garinnenraum befindliche Luft ist sehr trocken und verhindert so das Vermengen von Gerüchen und Aroma.

Für das Garen von zwei Gerichten gleichzeitig, genügt es, einfache allgemeine Regeln zu berücksichtigen.

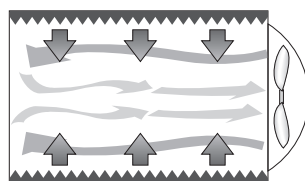
1. Die Garzeiten der gleichzeitig gegarten Rezepte sind höher als die Garzeiten der Einzelgarvorgänge.
2. Nach halber Garzeit, die 2 Fettpfannen **untereinander austauschen**, d.h. die obere Fettpfanne auf dem unteren Rost positionieren und umgekehrt.

Außerdem müssen die Fettpfannen selbst **um eine halbe Umdrehung gedreht werden**.

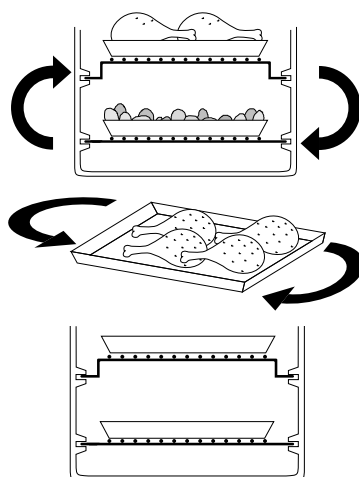
Hinweis: Die Roste sind wie in der Abbildung neben dargestellt zu positionieren.

(*) nur in einigen Modellen

Oberhitze



Unterhitze



REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Bildung von Rauch und schlechten Gerüchen während des Garvorgangs. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett im Gerät ansammelt.

Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit, den Stecker herausziehen und den Backofen abkühlen lassen.

Reinigen Sie die Tür, die Innenwände und die emaillierten oder lackierten Oberflächen des Ofens mit einer Wasserlösung, der Reinigungsmittel zugegeben wird; gut abtrocknen.

Für die Reinigung des Aluminiumüberzogenen

Garinnenraums, niemals Mittel benutzen, die das Aluminium korrodieren könnten (Reinigungsmittel in Sprühdosen) und nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen an den Innenwänden kratzen.

Für die Reinigung der Außenseite des Ofens, stets einen feuchten Schwamm verwenden.

Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln, die den Lack beschädigen könnten.

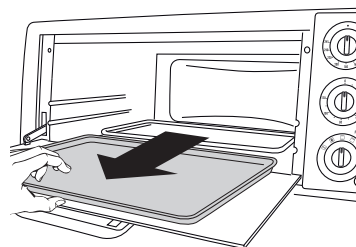
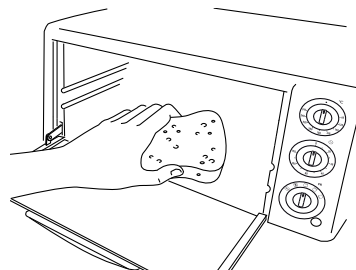
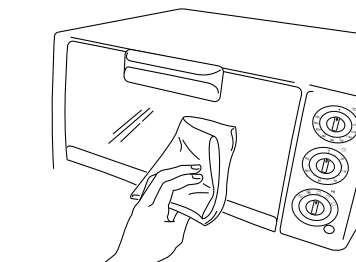
Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigseife in die Schlitzes über dem Ofen gelangt.

Niemals das Gerät in Wasser eintauchen; nicht unter fließendem Wasser abspülen.

Alle Zubehöerteile können wie normales Geschirr von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Für die version mit Krümelblech:

Das Krümelblech herausziehen (siehe Abbildung neben); es von Hand abwaschen. Falls sich der Schmutz nur schwer entfernen lassen sollte, spülen Sie das Krümelblech mit warmem Seifenwasser ab und reiben Sie es sanft ab, ohne es zu verkratzen.



TECHNISCHE DATEN

Nettogewicht 5.5 kg

Frequenz 50/60 Hz

Leistungsaufnahme 1400 W

Spannung 220-240

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.

