

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| A Kochplatte | H Unteres Heizelement |
| B Oberes Heizelement | I Aufklappbarer Boden und herausnehmbares Bodenblech |
| C Innenbeleuchtung Backofen | L Kuchenblech (*) |
| D Thermostatregler | M Allesgrill für kalorienarme Speisen (*) |
| E Drehschalter Ein/Aus und Programmierung Backofen und Grill (*) | N Abtropfschale (*) |
| F Funktionswahlschalter | O Bratrost |
| G Kontrolllampe Backofen und Grill | P Handgriff für Bratrost (*) |

(*) Nicht bei allen Modellen

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Betriebsspannungsiehe Fabrikschild
Leistungsaufnahmesiehe Fabrikschild
Außenabmessungen (BxTxH)mm 427x330x250
Innenabmessungen (BxTxH)mm 307x265x156
Garraumvolumenl 12,5
Durchmesser Kochplatte14,5 cm

ENERGIEVERBRAUCH BEI BACKOFENFUNKTION (NORM CENELEC HD 376)

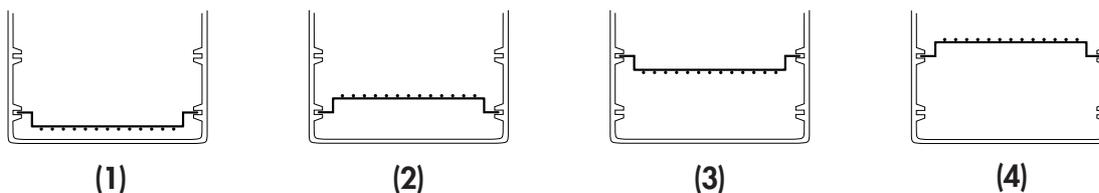
Um 200°C zu erreichenkW 0,1
Um eine Stunde 200°C beizubehaltenkW 0,5
GesamtkW 0,6

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/336 und 89/31 in bezug auf die elektromagnetische Kompatibilität. Die Materialien und die Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der Norm EU 89/109

WICHTIGE HINWEISE

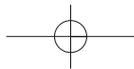
- Dieser Backofen wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Er darf nicht für andere Zwecke verwendet, in keiner Weise verändert und nicht geöffnet werden.
- Das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Transportschäden untersuchen.
- Das Gerät auf einer horizontalen Fläche und in einer Höhe von mindestens 85 cm aufstellen.
- Während dem Betrieb erhitzen sich die Metallteile und das Glas:** das Gerät nur an den Drehschaltern und den Plastikgriffen berühren. **Das Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Reichweite von Kindern lassen, insbesondere dann, wenn die Kochplatte in Betrieb ist.**
- Vor Anschluß des Netzsteckers kontrollieren, daß
 - die Netzspannung mit dem Wert übereinstimmt, der auf dem Fabrikschild am Gerät angegeben ist;
 - die Steckdose eine Mindestleistung von 10 A aufweist und ordnungsgemäß geerdet ist.**Der Hersteller weist jede Verantwortlichkeit zurück, wenn diese Unfallverhütungsvorschrift nicht eingehalten wird.**
- Stellen Sie NIEMALS etwas auf Ihr Gerät, auch nicht, wenn es ausgeschaltet ist: Sollte die Kochplatte (A) versehentlich eingeschaltet werden, könnten diese Gegenstände Feuer fangen.**
- Heiße Öle und Fette können sich entzünden; wird die Kochplatte zum Fritieren verwendet, größte Vorsicht walten lassen.
- Das gesamte Zubehör vor dem Gebrauch sorgfältig reinigen.
- Vor dem Erstgebrauch das Gerät mindestens 15 Minuten leer und mit Thermostat auf Maximalstellung laufen lassen, um den Geruch "des Neuen" und ein wenig Rauch zu entfernen, der sich aufgrund von Schutzsubstanzen entwickelt, mit denen die Heizelemente vor dem Transport behandelt wurden. Während diesem Vorgang den Raum lüften.
- Das Gerät während dem Betrieb nicht transportieren.
- Achten Sie darauf, daß das Versorgungskabel während dem Betrieb nicht mit erhitzten Teilen des Gerätes in Berührung gelangt.
- Werden Versorgungskabel ausgewechselt, nur den Vorschriften entsprechende aus Gummi H05 RRF verwenden, die den gleichen Querschnitt aufweisen, der auf dem mitgelieferten Kabel angegeben ist.

KORREKTE BRATROSTPOSITIONEN



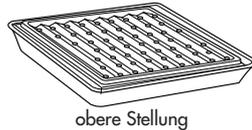
ZUSAMMENFASSENDE TABELLE

Programm	Stellung Funktionswahlschalter (F)	Position Programmierungsdrehschalter (E)	Stellung Thermostatregler (D)	Position Bratrost und Zubehör	Anmerkungen/Empfehlungen
Warmhalten von Speisen		Pos. oder im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit.	60°	 Pos. 2	-
Garen im Backofen		Pos. oder im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit.	100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideal für alle Speisen, die im Backofen gegart werden (Lasagne, Fleisch, Pizza, Kuchen im allgemeinen, Fisch, Geflügel). Die Pos. 3 des Bratrstos eignet sich insbesondere für Plätzchen und Gebäck.
Grillen		Pos. oder im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit.	270°	 Pos. 4	Ideal für alle Grillgerichte: Hamburger, Würstchen, Spießchen, getoastetes Brot. Die Abtropfschale wird über dem unteren Heizelement angebracht.
Funktion Kochplatte	 1 ÷ 4	-		-	-
Funktion Kochplatte + Garen im Backofen	 1 ÷ 4	Pos. oder im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit.	100° ÷ 270°	 Pos. 4	Ideal für alle Grillgerichte: Hamburger, Würstchen, Spießchen, getoastetes Brot. Die Abtropfschale wird über dem unteren Heizelement angebracht.



SONDERZUBEHÖR

- **ABTROPFSCHALE (N):** muß über dem Bratrost angebracht werden. Kann auch für die Zubereitung flüssiger Speisen verwendet werden. Bei der Grillfunktion wird sie über dem unteren Heizelement (G) eingesetzt, um Fetttropfen aufzufangen.
- **KUCHENBLECH (L)** wird direkt über dem Bratrost eingesetzt. Unabkömlich für die Zubereitung von Plätzchen und Gebäck.
- **ALLESGRILL FÜR KALORIENARMESPEISEN(M):** Es bestehen zwei Möglichkeiten, um ihn in die Schale einzusetzen:

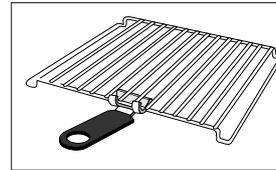


obere Stellung

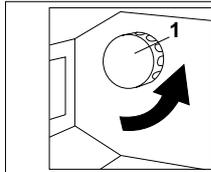


untere Stellung

- **HANDGRIFF FÜR BRATROST (P):** Eine praktische Hilfe, um den Rost herauszuziehen, wenn er heiß ist.



- **INNENBELEUCHTUNG BACKOFEN (C):** Die Kontrollampe leuchtet ständig, wenn die Funktion Backofen (☐) oder Grill (☐) gewählt wurde. Ist nur die Kochplatte in Betrieb, leuchtet die Kontrollampe nicht. Sollte die Glühbirne durchbrennen, können Sie den Backofen ohne Probleme weiterverwenden. Wenden Sie sich zum Auswechseln der Glühbirne an eine Kundendienststelle.



Einige Modelle sind mit einer Glühbirnenhalterung mit aufgeschraubter Schutzkappe (1) ausgestattet. Zum Auswechseln der Glühbirne verfahren Sie wie folgt: **Ziehen Sie den Netzstecker**, lösen Sie die Schutzkappe aus Glas (1) in Pfeilrichtung und wechseln Sie die Glühbirne gegen eine gleichwertige aus (hochtemperaturbeständig), schrauben Sie danach die Schutzkappe aus Glas (1) wieder fest.

GEBRAUCH DER SCHALTER

• Thermostatregler (D)

Die gewünschte Temperatur wie folgt einstellen:

- Zum Warmhalten der Speisen: Thermostatregler in Stellung 60
- Zum Garen mit traditionellem Backofen: Thermostatregler von 100°C bis 270°C.
- Zum Grillen: Thermostatregler in Stellung 270°.

• Ein-/Aus- und Programmierungsschalter (E) (nicht bei allen Modellen)

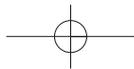
- Um den Backofen einzuschalten: Den Schalter in Position drehen.
- Um den Backofen auszuschalten: Den Schalter auf Positon "O" zurückstellen.
- Um die Kochzeitdauer zu programmieren: Den Schalter im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Zeit erreicht wird (max. 120 Minuten). Ist diese Zeit abgelaufen ertönt ein akustisches Signal (*) und der Backofen schaltet automatisch ab.

(*) Nicht bei allen Modellen

Bei Garzeiten unter 10 Minuten muß der Timer bis zum Endanschlag gedreht und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden.

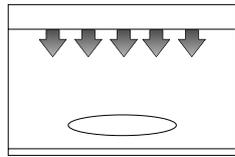
N.B: Der Ein-/Aus- und Programmierungsdrehschalter kontrolliert in KEINSTER Weise den Betrieb der Kochplatte (A).





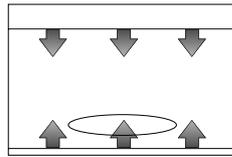
• Funktionswahlschalter (F)

Mit Hilfe dieses Schalters können die zur Verfügung stehenden Garfunktionen gewählt werden, d.h.:



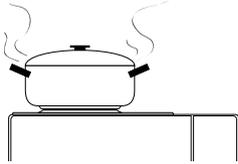
GRILL

(in Betrieb ist nur das obere Heizelement mit maximaler Leistung)



GAREN MIT TRADITIONELLEM BACKOFEN; WARMHALTEN VON SPEISEN

(in Betrieb sind das obere und das untere Heizelement)



KOCHPLATTE

(Es können 4 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden)

• Kontrollampe der Funktionen Backofen und Grill (G)

Die eingeschaltete Kontrollampe zeigt an, daß sich der Backofen erwärmt. Erlischt sie, hat der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht.

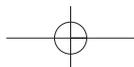
GEBRAUCH DES BACKOFENS

• Allgemeine Empfehlungen

- Beim Garen mit traditionellem Backofen und mit Grill, sollte der Backofen stets auf die vorgewählte Temperatur erwärmt werden, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Die Kochzeiten hängen von der Produktqualität, der Nahrungsmitteltemperatur und dem persönlichen Geschmack ab. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind nur indikativ, können Schwankungen unterliegen und berücksichtigen nicht die erforderliche Zeit zum Erwärmen des Backofens.
- Zum Garen tiefgefrorener Speisen, halten Sie sich an die auf der Verpackung angegebenen Zeiten.

• Warmhalten von Speisen

- Den Funktionswahlschalter (F) in Stellung bringen.
 - Den Ein-/Aus- und Programmierungsschalter (E) in Position drehen (nicht bei allen Modellen).
 - Den Thermostatregler (D) auf Position stellen, bis die Kontrollampe einschaltet (G).
 - Den Bratrost wie in der Tabelle auf Seite 18 gezeigt einsetzen und den Teller mit der Speise darauf abstellen.
- Es wird empfohlen die Speisen nicht zu lange im Backofen zu belassen, da sie stark austrocknen könnten.



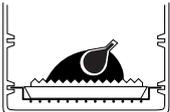
• Garen im Backofen

- Den Bratrost wie in der Tabelle auf Seite 18 gezeigt einsetzen.
- Den Funktionswahlschalter (F) in Stellung  bringen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers (D) die gewünschte Temperatur einstellen.
- Den Ein-/Aus- und Programmierungsschalter (E) (sofern vorgesehen) auf Position  stellen oder in die Position, die mit der gewünschten Kochzeit übereinstimmt.
- Abwarten, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (Erlöschen der Kontrollampe), dann das Behältnis mit der Speise einschieben.

Rezepte/Mengen	Thermostatregler (D)	Zeiten	Bratrostposition	Anmerkungen und Empfehlungen
Pizza (500gr)	270°	15'÷18'	2	Eine gut gefettete Abtropfschale verwenden.
Brot (500gr)	270°	22'÷26'	2	Eine mit Öl eingefettete Abtropfschale verwenden
Lasagne (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Eine feuerfeste Schüssel verwenden. Nach 10' drehen.
Überbackene Makkaroni (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Eine feuerfeste Schüssel verwenden. Nach 10' drehen.
Huhn (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Nach halber Garzeit wenden.
Schweinebraten (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Nach halber Garzeit wenden.
Wachteln (3 Stk.)	200°	40'÷45'	1	Nach halber Garzeit wenden.
Hackbraten (650gr)	200°	45'÷50'	2	Nach halber Garzeit wenden.
Kaninchen (800gr)	200°	50'÷60'	2	Nach halber Garzeit wenden.
Forelle (500gr)	180°	30'÷35'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Überbackener Fisch (4 Filets)	180°	18'÷22'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Seehecht (4 Schnitten)	180°	25'÷30'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Goldbrasse in Alufolie (600gr)	180°	35'÷40'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Gratinierte Tomaten (4, mittelgroß)	180°	40'÷45'	2	1 mit Öl eingefettete Abtropfschale verwenden.
Gefüllte Zucchini (2, halbiert)	180°	45'÷50'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Gratinierter Blumenkohl (800gr)	200°	18'÷20'	2	Abtropfschale verwenden.
Bratkartoffeln (500 g)	200°	35'÷40'	2	Während dem Garen 2-3 Mal mischen.
Plum cake	160°	85'÷90'	1	1 rechteckige Form verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Plätzchen (Mürbeteig)	170°	15'÷18'	3	1 Abtropfschale oder 1 Kuchenblech verwenden, nach 9' drehen.
Mürbeteigkuchen mit Marmelade	160°	40'÷45'	2	1 Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Strudel	160°	35'÷40'	2	1 Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Sandkuchen	160°	25'÷30'	2	1 Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.

Anmerkung: Ist der Backofen mit Zubehör ausgestattet, sollte möglichst dieses verwendet werden (Kuchenblech, Allesgrill und Abtropfschale).

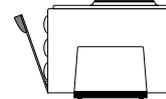
WICHTIG



Wenn Ihr Backofen auch mit Allesgrill für kalorienarme Speisen ausgestattet ist: empfehlen wir Huhn, Braten und Kleingeflügel direkt auf dem Allesgrill auf der Abtropfschale zu garen (siehe Abb. links), um das Abtropfen von Fett in den Ofen und auf die Wände zu verhindern. Für weitere Details siehe nachfolgende Abschnitte.

• Grillen

- Den Bratrost in Position 4 einschieben und die Abtropfschale über dem unteren Heizelement einsetzen. Es wird empfohlen 2 Gläser Wasser in die Abtropfschale zu gießen, um Rauch und unangenehme Gerüche zu vermeiden, die durch das verbrennende Fett verursacht werden, und um die Reinigung zu erleichtern.
- Den Funktionswahlschalter (F) in Position  drehen.
- Den Ofen 8 ÷ 10' Minuten vorwärmen.
- Die Speise einschieben.
- **Die Tür nur bis zum ersten Einrasten schließen**, wie auf der Abbildung rechts gezeigt.
- Der Ein-/Aus- und Programmierungsschalter (E) (sofern vorgesehen) kann auf Position  stehen oder in der Position, die mit der gewünschten Kochzeit übereinstimmt (siehe Abschnitt "Gebrauch der Schalter").



N.B: Der Grill kann nicht verwendet werden, wenn die Kochplatte in Betrieb ist.

Rezepte/Mengen	Thermostatregler (D)	Zeiten	Bratrostposition	Anmerkungen und Empfehlungen
Schweinekoteletts (2)	270°	19 min.	4	Nach 11 Min. wenden.
Würstchen (3)	270°	10 min.	4	Nach 6 Min. wenden.
Frische Hamburger (2)	270°	13 min.	4	Nach 7 Min. wenden
Schweinswurst (4)	270°	20 min.	4	Nach 11 Min. wenden
Spießchen	270°	26 min.	4	Nach 8, 15 und 21 Min. wenden.
Geröstetes Brot (4 Scheiben)	270°	2 min.	4	Nach 1 Min. wenden (★)

(★): **Zum Rösten von Brot wird die Abtropfschale nicht benötigt.**

• Verwendung der Kochplatte

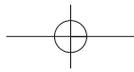
- Die Inbetriebnahme der Kochplatte erfolgt durch Drehen des Funktionwahlschalters (F) in eine der Positionen von 1 bis 4, die für folgende Leistungsstufen stehen:
 - Position 1: 250 ÷ 300W (je nach Modell)
 - Position 2: 500 ÷ 600W (je nach Modell)
 - Position 3: 750 ÷ 900W (je nach Modell)
 - Position 4: 1000 ÷ 1200W (je nach Modell)
- Es wird empfohlen, den Drehschalter auf Position 4 zu stellen und wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, auf eine niedrigere Stufe zurückzudrehen
- Töpfe mit flachem Boden und mindestens mit dem gleichen Durchmesser wie die Kochplatte verwenden. Auf diese Weise können Energie und Kochzeit eingespart werden.

Achtung: Nach dem Ausschalten, d.h. Drehschalter (F) "O", verbleibt die Kochplatte über einen Zeitraum von etwa 20 Minuten SEHR HEIß.

Anmerkung: Während die Kochplatte in Betrieb ist, kann auch der Backofen verwendet werden. Dies mit Hilfe des Thermostatschalters (D) und des Ein-/Aus- und Programmierschalters (E), wie im Abschnitt "Garen im Backofen" beschrieben.

REINIGUNG

- Die häufige Reinigung verhindert die Bildung von Rauch und unangenehmen Gerüchen während dem Garvorgang.
- Vor Beginn jeder Reinigungsarbeit den Netzstecker ziehen.
- **Das Gerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.**
- Bratrost, Abtropfschale und Allesgrill können wie normales Geschirr von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden.
- Zur Reinigung der Außenflächen stets einen feuchten Schwamm verwenden. Die Verwendung von Scheuerpulvern vermeiden, da sie den Lack beschädigen könnten. Keine ammoniak enthaltenden Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Schlitz am Oberteil des Backofens eintritt.
- Zur Reinigung des aluminiumbeschichteten Innenraums des Backofens nie Produkte verwenden, die Aluminium angreifen (Sprühreiniger) und die Wände nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen abkratzen.
- Reinigen sie den Innenofen mit einem feuchten Tuch und verwenden Sie keine Schermittel.



Einige Modelle sind mit einer Bodenklappe ausgerüstet, um den Zugang und somit die Reinigung zu erleichtern. Um den Boden des Backofens zu reinigen, öffnen Sie die Klappe (I), indem Sie auf die Schließfeder drücken (Abb. 1), dann ziehen Sie die Klappe zu sich heran und bringen den Backofen in senkrechte Stellung (Abb. B). So werden die Reinigungsarbeiten erheblich erleichtert. Nach der Reinigung schließen Sie die Klappe wieder und vergewissern sich, daß sie ordnungsgemäß eingehakt ist.

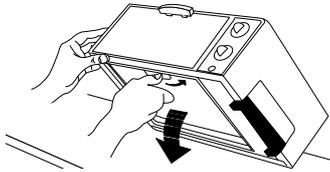


Abb. A



Abb. B

GARANTIE

Ist die Garantie auf der Verpackung abgedruckt, wird sie ausgeschnitten, vollständig ausgefüllt und zusammen mit dem Kaufbeleg aufbewahrt, der das Kaufdatum nachweist. Sie muß dem Techniker vorgelegt werden, wenn dieser mit den Reparaturarbeiten beginnt.

