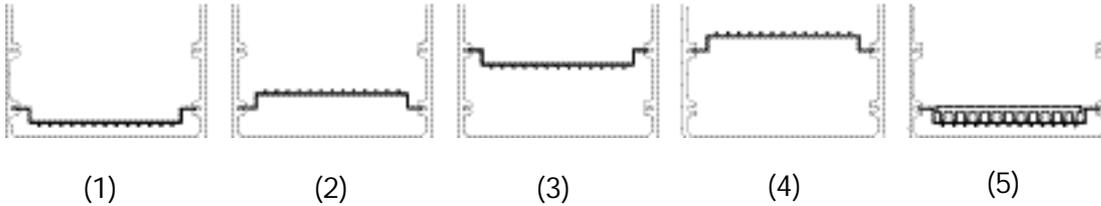


### BESCHREIBUNG

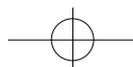
- A Oberes Heizelement
- B Thermostatregler
- C Funktionswahlschalter
- D Kontrolllampe
- E Fettpfanne
- F Bratrost
- G Pizza-stone
- H Handgriff für Bratrost
- I Aufklappbarer Boden und herausnehmbares Bodenblech
- L Unteres Heizelement

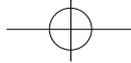
### KORREKTE BRATROSTPOSITIONEN



### ZUSAMMENFASSENDE TABELLE

| Programm               | Stellung Funktionswahlschalter (E) | Stellung Thermostatregler (C) | Position Bratrost und Zubehör          | Anmerkungen/Empfehlungen  |
|------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--|---|
| Warmhalten von Speisen |                                    | 60°                           | <br>Pos. 2                             | -   |
| Garen im Backofen      |                                    | 100° - 270°                   | <br>Pos. 1<br><br>Pos. 2<br><br>Pos. 3 | Ideal für alle Speisen, die im Backofen gegart werden (Lasagne, Fleisch, Pizza, Kuchen im allgemeinen, Fisch, Geflügel). Die Pos. 3 des Bratrossts eignet sich insbesondere für Plätzchen und Gebäck. |
| Grillen                |                                    | 270°                          | <br>Pos. 4                             | Ideal für alle Grillgerichte: Hamburger, Würstchen, Spießchen, getoastetes Brot. Die Fettpfanne wird über dem unteren Heizelement angebracht.   |
| Pizza                  |                                    | 270°                          | <br>Pos. 5                             | Ideal für Pizza: Rost auf Rost-Stellung 5 einsetzen und Pizza-stone auf den Rost plazieren.   |





## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Betriebsspannung .....         | siehe Typenschild |
| Leistungsaufnahme .....        | siehe Typenschild |
| Außenabmessungen (BxTxH) ..... | mm 427x330x223    |
| Innenabmessungen (BxTxH) ..... | mm 307x265x156    |
| Garraumvolumen .....           | l 12,5            |

## ENERGIEVERBRAUCH (CENELEC HD 376-NORM)

|  |         |
|--|---------|
| Um 200°C zu erreichen .....              | .kW 0,1 |
| Um eine Stunde 200°C beizubehalten ..... | .kW 0,5 |
| Gesamt .....                             | .kW 0,6 |

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

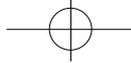
## WICHTIGE HINWEISE

1. Dieser Backofen wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Er darf nicht für andere Zwecke verwendet, in keiner Weise verändert und nicht geöffnet werden.
2. Das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Transportschäden untersuchen.
3. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und auf einer ebenen Fläche mit einer Mindesthöhe von 85 cm aufstellen.
4. Während dem Betrieb werden die Metallteile und das Türglas heiß: nur die Drehschalter und Handgriffe aus Plastik berühren.
5. Vor Anschluß des Netzsteckers kontrollieren, daß
  - die Netzspannung mit dem Wert übereinstimmt, der auf dem Typenschild 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.
6. Das gesamte Zubehör vor dem Gebrauch sorgfältig reinigen.
7. 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.
8. Das Gerät während dem Betrieb nicht transportieren.
9. Werden Versorgungskabel ausgewechselt, nur den Vorschriften entsprechende aus Gummi H05 RRF verwenden, die den gleichen Querschnitt aufweisen, der auf dem mitgelieferten Kabel angegeben ist.

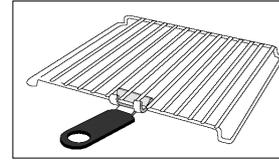
## SONDERZUBEHÖR

- FETTPFANNE (E): muß über dem Bratrost angebracht werden. Kann auch für die Zubereitung flüssiger Speisen verwendet werden. Bei der **Grill-**funktion wird sie über dem unteren Heizelement (G) eingesetzt, um Fetttropfen aufzufangen.





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



## GEBRAUCH DER SCHALTER

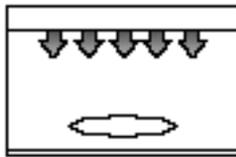
- Thermostatregler (B)

Die gewünschte Temperatur wie folgt einstellen:

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

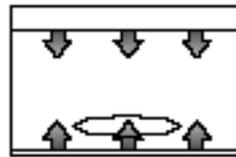
- Funktionswahlschalter (C)

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)

- Kontrolllampe (D)

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

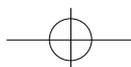
## GEBRAUCH DES BACKOFENS

- 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

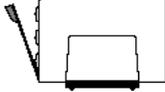
- Den Funktionswahlschalter in Stellung bringen.
  - Den Thermostatregler auf Position stellen, bis die Kontrolllampe einschaltet (D).
  - Den Bratrost wie in der Tabelle auf Seite 3 gezeigt einsetzen und den Teller mit der Speise darauf abstellen.
- Es wird empfohlen die Speisen nicht zu lange im Backofen zu belassen, da sie stark austrocknen könnten.



- Garen im Backofen 
- Den Bratrost wie in der Tabelle auf Seite 3 gezeigt einsetzen.
- Den Funktionswahlschalter in Stellung  bringen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers (B) die gewünschte Temperatur einstellen.
- Abwarten, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (Erlöschen der Kontrollampe), dann das Behältnis mit der Speise einschieben.

| Rezepte/Mengen                      | Thermostatregler | Zeiten  | Bratrostposition | Anmerkungen und Empfehlungen                               |
|-------------------------------------|------------------|---------|------------------|--|
| Pizza (500gr)                       | 270°             | 15'÷18' | 2                | Eine gut gefettete Fettphanne verwenden.                   |
| Brot (500gr)                        | 270°             | 22'÷26' | 2                | Eine mit Öl eingefettete Fettphanne verwenden              |
| Lasagne (1kg)                       | 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                | Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.          |
| Überbackener Fisch (4 Filets)       | 180°             | 18'÷22' | 2                | Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.          |
| Seehecht (4 Schnitten)              | 180°             | 25'÷30' | 2                | Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.          |
| Goldbrasse in Alufolie (600gr)      | 180°             | 35'÷40' | 2                | Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.          |
| Gratinierte Tomaten (4, mittelgroß) | 180°             | 40'÷45' | 2                | 1 mit Öl eingefettete Fettphanne verwenden.                |
| Gefüllte Zucchini (2, halbiert)     | 180°             | 45'÷50' | 2                | Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.          |
| Gratiniertes Blumenkohl (800gr)     | 200°             | 18'÷20' | 2                | Fettphanne 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 Fettphanne oder 1 Kuchenblech verwenden, nach 9' drehen. |
| Mürbeteigkuchen mit Marmelade       | 160°             | 40'÷45' | 2                | 1 Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.        |
| Strudel                             | 160°             | 35'÷40' | 2                | 1 Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.        |
| Sandkuchen                          | 160°             | 25'÷30' | 2                | 1 Fettphanne verwenden, nach halber Garzeit drehen.        |

Anmerkung: Ist der Backofen mit Zubehör ausgestattet, sollte möglichst dieses verwendet werden (Fettphanne).

- Grillen 
- Den Bratrost in Position 4 einschieben und die Fettphanne über dem unteren Heizelement einsetzen. Es wird empfohlen 2 Gläser Wasser in die Fettphanne zu gießen, um Rauch und unangenehme Gerüche zu vermeiden, die durch das verbrennende Fett verursacht werden, und um die Reinigung zu erleichtern.
- Den Funktionswahlschalter 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. 

| Rezepte/Mengen               | Thermostatregler | 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 Fettphanne nicht benötigt.

- Pizzabetrieb
- Rost auf Rost-Stellung 5 einsetzen ( siehe Korrekte Bratpositionen) und Pizza-Stone auf den Rost stellen.
- Den Thermostatregler auf Position 270°C stellen, und Backofen 5 bis 7 Minuten vorheizen (D).
- Den Funktionswahlschalter in Stellung  bringen.
- Pizza auf Pizza-Stone legen und 8 Minuten bei 270°C backen.

## 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 und Fettphanne 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. Darauf achten, daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Schlitze 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.

Dieses Modell ist mit einer Bodenklappe ausgerüstet, um den Zugang und somit die Reinigung zu erleichtern. Um den Boden des Backofens zu reinigen, öffnen Sie die Klappe (H), 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.

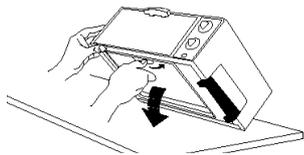


Abb. A

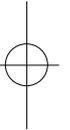


Abb. B



## VERWENDUNG DES "PIZZA STONE"

- Den Backofen mit eingesetztem "Pizza Stone" rechtzeitig einschalten (270°C), so daß sich dessen Oberfläche richtig erhitzen kann.
- Den "Pizza Stone" nicht mit Öl oder Fett bestreichen.
- Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie einen Teig mit Naturhefe zubereiten.
- Nachdem Sie den aufgegangenen Teig bearbeitet haben, ziehen Sie ihn in der gewünschten Größe aus und belegen ihn nach Belieben. Mit Hilfe eines Schiebers legen Sie den Teig auf den heißen "Pizza Stone"
- Im Vergleich zu Metalloberflächen können die Temperaturen und Garzeiten mit dem "Pizza Stone" unterschiedlich sein. Sollten Sie die optimale Garzeit überschreiten, vernehmen Sie schwerlich Brandgeruch, sondern erhalten im Höchstfall eine zu knusprige Pizza.
- Je nach Stärke des Teiges und der Temperatur des Backofens können die Garzeiten stark variieren. Die echte napoletanische Pizza erfordert: einen ganz dünnen Teig, eine sehr hohe Temperatur des Backofens und des "Pizza Stone" sowie Garzeiten von ca. 10 Minuten. Ist der Teig dicker, erhöhen sich die Garzeiten um ca. 5 Minuten.
- Eventuelle Verkrustungen und Lebensmittlrückstände, die sich auf dem "Pizza Stone" abgelagert haben sollten, entfernen Sie mit einem Spachtel bzw. einem Messer. Zur regelmäßigen Reinigung, erhitzen Sie den "Pizza Stone" im Backofen, reiben ihn mit Metallwolle ab und spülen mit warmem Wasser nach. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
- Im Verlauf der Zeit wird der "Pizza Stone" dunkler. Dies beeinträchtigt seine Eigenschaften in keinster Weise.



### Frische Pizza

Zutaten:

- Pizzateig
- Tomaten
- Mozzarella
- Salz
- gekochter Schinken
- Oregano

1 - Den Backofen mit dem auf dem Rost aufgelegten "Pizza Stone" 10 Minuten bei 270°C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig ausziehen und mit den vorstehend angegebenen Zutaten belegen.

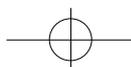
2 - Die Pizza mit Hilfe eines Schiebers direkt auf den "Pizza Stone" legen und 10 Minuten backen.

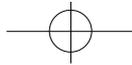
### TK-Pizza

Zutaten:

- 1 TK-Pizza, 300 g

Den Backofen mit dem auf dem Rost aufgelegten "Pizza Stone" 10 Minuten bei 270°C vorheizen. Die Pizza direkt auf den "Pizza Stone" legen und etwa 8 Minuten backen.





---

## Fisch mit Oliven

---

Zutaten:

- 1 ganzer Fisch, 350 g (Goldbrasse, Seebarsch oder Forelle)
  - 6-7 entsteinte Oliven
  - Salz
- 

Den Fisch ausnehmen, waschen und gut abtrocknen. Das Innere des Fisches mit Salz bestreuen und ihn mit den Oliven füllen. In der Zwischenzeit den Backofen mit dem auf dem Rost aufgelegten "Pizza Stone" 10 Minuten bei 200°C vorheizen. Nach Ablauf der 10 Minuten den Fisch direkt auf den "Pizza Stone" legen und etwa 30 Minuten backen. Den Fisch nach etwa 18 Minuten (mit Hilfe eines Schiebers) wenden.

---

---

## Naturbelassene Auberginen und Paprikaschoten

---

Zutaten:

- 2 Auberginen,
  - 2 Paprikaschoten
  - Olivenöl,
  - Salz
- 

Das Gemüse gründlich waschen; die Paprikaschoten vierteln und die Auberginen in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit den Backofen mit dem auf dem Rost aufgelegten "Pizza Stone" 10 Minuten bei 270°C vorheizen. Das Gemüse direkt auf den "Pizza Stone" legen und 15 Minuten backen. Nach etwa 10 Minuten wenden.

---

---

## Mit Äpfeln gefüllte Teigtasche

---

Zutaten:

- Eine Packung Blätterteig,
  - zwei Äpfel,
  - ein Eigelb
  - Zucker
- 

Den Blätterteig ausziehen und dabei eine etwa 4 mm dicke Scheibe formen. Die Äpfel schälen, auf einer Teighälfte verteilen und mit dem Puderzucker bestäuben. Danach den Teig so einschlagen, daß eine Tasche entsteht. Die Enden gut zusammendrücken und die Tasche mit dem Eigelb bestreichen. In der Zwischenzeit den Backofen mit dem auf dem Rost aufgelegten "Pizza Stone" 10 Minuten bei 180°C vorheizen. Den Kuchen direkt auf den "Pizza Stone" legen und 20-25 Minuten backen.

---

