

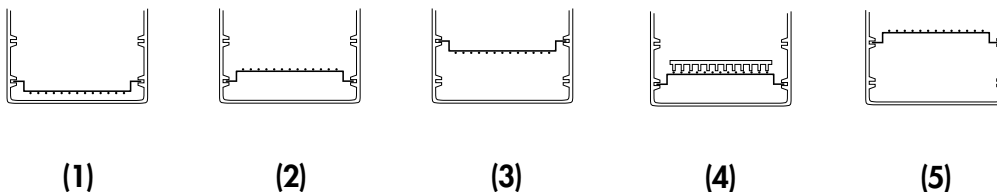
BESCHREIBUNG

- A** Oberes Heizelement
B Innenbeleuchtung Backofen (*)
C Thermostatregler
D Ein-/Aus- und Programmierungsschalter (*)
E Funktionswahlschalter
F Kontrollampe
G Unteres Heizelement
H Herausnehmbares Bodenblech (*)

- I** Kuchenblech (*)
L Allesgrill für kalorienarme Speisen (*)
M Abtropfschale (*)
N Bratrost
O Handgriff für Bratrost (*)
P Pizza Stone (*)

(*) Nicht bei allen Modellen

KORREKTE BRATROSTPOSITIONEN



ZUSAMMENFASSENDE TABELLE

Programm	Stellung Funktionswahl-schalter (E)	Stellung Thermostat-regler (C)	Position Bratrost und Zubehör	Anmerkungen/Empfehlungen
Warmhalten von Speisen		60°	 Pos. 2	—
Garen im Backofen		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 Bratrosts eignet sich insbesondere für Plätzchen und Gebäck.
Pizza backen mit Pizza Stone		180°-270°	 Pos. 4	Die Pos. 4 des Bratrosts eignet sich insbesondere für Pizza.
Grillen		270°	 Pos. 5	Ideal für alle Grillgerichte: Hamburger, Würstchen, Spießchen, getoastetes Brot. Die Abtropfschale wird über dem unteren Heizelement angebracht.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Betriebsspannung	siehe Fabrikschild
Leistungsaufnahme	siehe Fabrikschild
Außenabmessungen (BxTxH)	mm 425x330x225
Innenabmessungen (BxTxH)	mm 295x265x170
Garraumvolumen	l 12,5

ENERGIEVERBRAUCH (CENELEC HD 376-NORM)

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 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

1. Dieser Backofen wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Er darf nicht für andere Zwecke verwendet, in keinsten 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 Glas 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 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.**
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.

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 diese sichtbar abgeplatzt 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.

SONDERZUBEHÖR

- **ABTROPFSCHALE (M):** 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.
- **KUCHENBLECH (I):** wird direkt auf dem Bratrost positioniert. Empfiehlt sich zum Backen von Gebäck und Feingebäck
- **ALLESGRILL FÜR KALORIENARMESPEISEN (L):** kann in zwei Positionen in die Abtropfschale eingesetzt werden

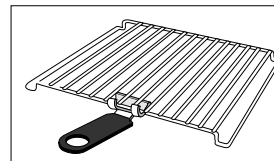


obere Stellung

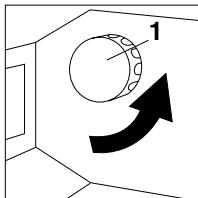


untere Stellung

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



- **INNENBELEUCHTUNG BACKOFEN (B):** Ist der Ofen in Betrieb, ist die Innenbeleuchtung stets eingeschaltet. 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 (C)

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 (D) (nicht bei allen Modellen)

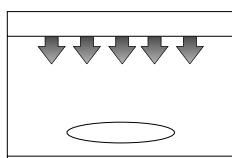
- Um den Backofen einzuschalten: Den Schalter in Position drehen.
- Um den Backofen auszuschalten: Den Schalter auf Position "0" zurückstellen.
- Um die Kochzeitdauer zu programmieren: Den Schalter im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Zeit erreicht wird (max. 120 Minuten). Ist diese Zeit abgelaufen ertönt ein akustisches Signal (*) und der Backofen schaltet automatisch ab.

* Wenn vorgesehen.

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

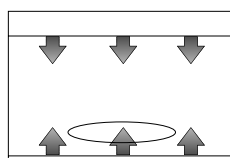
• Funktionswahlschalter (E)

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 (F)

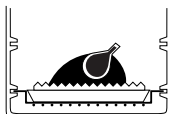
Die eingeschaltete Kontrolllampe zeigt an, daß sich der Backofen erwärmt. Erlischt sie, hat der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht.

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.

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.

• Warmhalten von Speisen

- Den Funktionswahlschalter in Stellung  bringen.
 - Den Ein-/Aus- und Programmierungsschalter in Position  drehen (nicht bei allen Modellen).
 - Den Thermostatregler auf Position  stellen, bis die Kontrolllampe einschaltet (F).
 - Den Bratrost wie in der Tabelle auf Seite 13 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 13 gezeigt einsetzen.
- Den Funktionswahlschalter in Stellung  bringen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers (C) die gewünschte Temperatur einstellen.
- Den Ein-/Aus- und Programmierungsschalter (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 Kontrolllampe), dann das Behältnis mit der Speise einschieben.

Rezepte/Mengen	Thermostat-regler	Zeiten	Bratrost-position	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 (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	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.
Gratinierter 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).

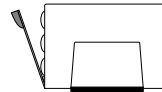
• Pizza backen mit Pizza Stone

- Rost auf Rost-Stellung 4 einsetzen (siehe Tabelle Betriebsarten) und Pizza Stone auf den Rost stellen
- Den Thermostatregler auf Position 270°C einstellen und Backofen 5 bis 7 Minuten vorheizen.
- Den Funktionswahlschalter in Stellung  bringen.
- Pizza auf Pizza Stone legen und 8 Minuten bei 270°C backen.

Anmerkung: Zum Backen der Pizza kein Öl bzw. Fett verwenden.

• Grillen

- Den Bratrost in Position 5 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 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 (sofern vorgesehen) kann auf Position  stehen oder in der Position, die mit der gewünschten Kochzeit übereinstimmt (siehe Abschnitt "Gebrauch der Schalter").



Rezepte/Mengen	Thermostat-regler	Zeiten	Bratrost-position	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.

REINIGUNG

REINIGUNG DES PIZZA STONE

- Eventuelle Backreste mit einer Spachtel oder einem Messer mit breiter Klinge entfernen. Zur gründlichen Reinigung den Pizza Stone im Backofen erhitzen und mit Stahlwolle abreiben, dann gründlich mit heißem Wasser abspülen. Keine Spülmittel verwenden.
- Nach längerer Verwendung wird der Pizza Stone dunkel, was auf keinen Fall seine Eigenschaften beeinträchtigt.

REINIGUNG DES GERÄTES

- 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. 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.

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 (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.

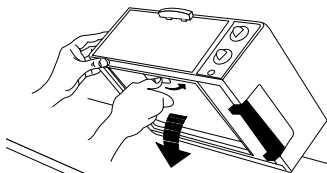


Abb. A

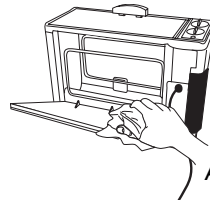


Abb. B

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.

