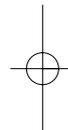
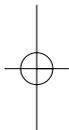




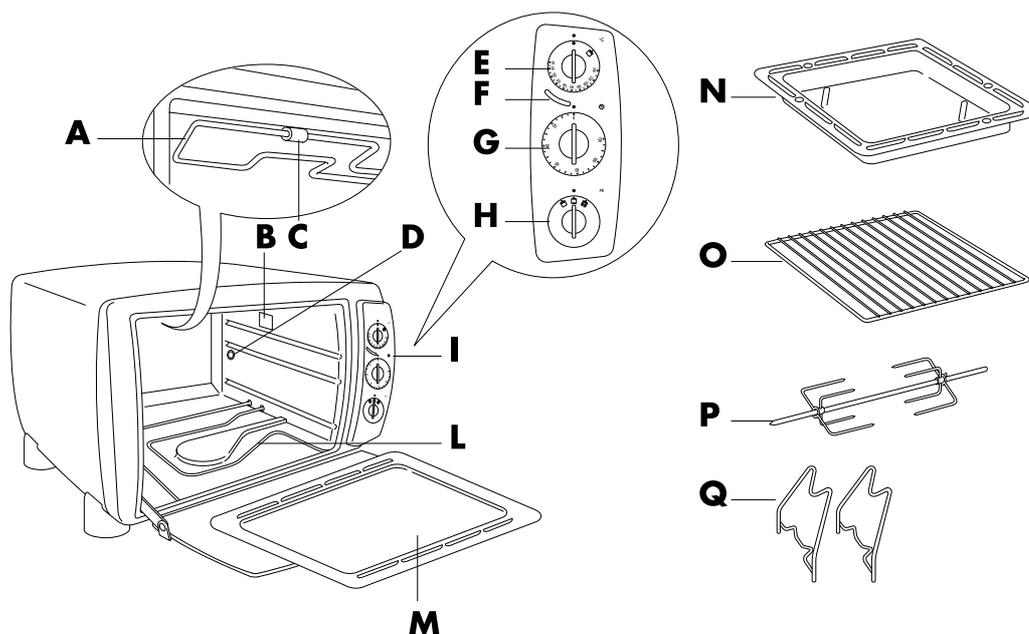
INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|-------------------|---|----|
| <i>KAPITEL 1</i> | <i>ALLGEMEINES</i> | |
| 1.1 | Beschreibung des Ofens und der Zubehörteile | 36 |
| 1.2 | Übersichtstabelle | 37 |
| 1.3 | Technische Merkmale | 38 |
| 1.4 | Wichtige Hinweise | 38 |
| | | |
| <i>CAPITOLO 2</i> | <i>BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN</i> | |
| 2.1 | Gebrauch der Schaltungen | 39 |
| 2.2 | Tipps zur Benutzung | 40 |
| 2.3 | Einstellen der Funktionen | 40 |
| | • <i>Warmhalten von Speisen</i> | 40 |
| | • <i>Backen und Braten</i> | 41 |
| | • <i>Grillen und Gratинieren von Speisen</i> | 42 |
| | • <i>Grillen mit Drehspieß (falls vorgesehen)</i> | 44 |
| | | |
| <i>KAPITEL 3</i> | <i>REINIGUNG UND WARTUNG</i> | 45 |

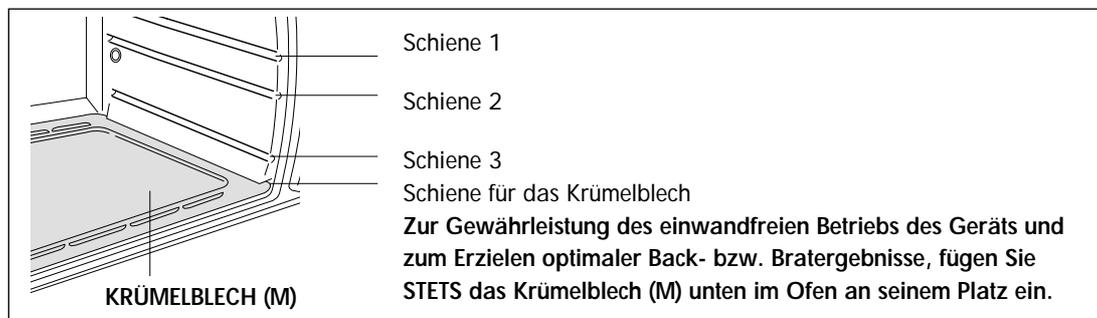


KAPITEL 1 – ALLGEMEINES

1.1 - BESCHREIBUNG DES OFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

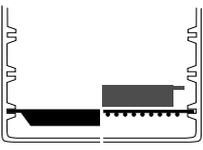
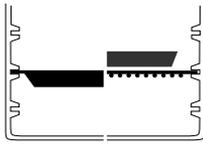
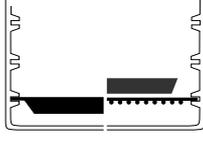
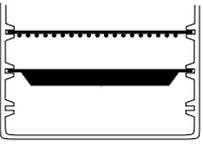
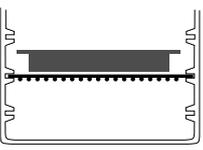
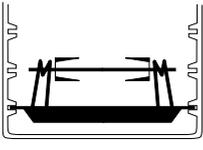


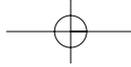
- | | |
|---|---|
| A Heizelement Oberhitze | I Bedienungsblende |
| B Innenbeleuchtung (falls vorgesehen) | L Heizelement Unterhitze |
| C Haken für das Heizelement | M Krümelblech |
| D Sitz des Drehspießes (falls vorgesehen) | N Fettpfanne |
| E Thermostat-Drehschalter | O Rost |
| F Kontrolllampe Thermostat | P Drehspieß (falls vorgesehen) |
| G EIN/AUS-Schalter und Timer | Q Drehspießhalterungen (falls vorgesehen) |
| H Funktionswählschalter | |



kapitel 1 - Allgemeines

1.2 - ÜBERSICHTSTABELLE

| PROGRAMM | POSITION DES FUNKTIONS-WÄHLSCHALTERS | POSITION DES THERMOSTAT-DREHSCHALTERS | POSITION DES ROSTS UND DER ZUBEHÖRTEILE | SCHIENEN | HINWEISE/TIPPS |
|---|---|---|---|----------------------------|--|
| WARMHALTEN VON SPEISEN |  | 60° |  | 1 2 3 | Wenn die Speisen länger als 20-30 Minuten warmgehalten werden sollen, ist es ratsam, sie mit Alufolie abzudecken, damit sie nicht zu sehr austrocknen. |
| BACKEN UND BRATEN |  | 60°-240° (siehe Tabelle Seite 41) |  oppure  | 1 2 3 1 2 3 | Verwenden Sie die Fettpfanne und schieben Sie sie direkt in die Schiene; sie können auch ein anderes Blech benutzen, das Sie auf dem Rost positionieren. |
| GRILLEN UND GRATINIEREN VON SPEISEN |  |  |  | 1 2 3 | Ideal für alle typischen Grillgerichte; Hamburger, Bratwurst, Schaschlik, Toast, usw. Die Speisen direkt auf den Rost legen. Die Fettpfanne fängt eventuell heruntertropfendes Fett auf. |
| | | |  | 1 2 3 | Ideal für all jene Gerichte, die nur gratiniert werden sollen (z.B. Gratinierte Jakobsmuscheln, usw.). In diesem Fall wird das Behältnis (mit Inhalt) direkt auf den Rost geschoben. |
| GRILLEN MIT DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN) |  |  |  | 1 2 3 | Ideal für Hähnchen, generell Geflügel, Schweinebraten, usw. Wir empfehlen Ihnen, ein Glas Wasser in die Fettpfanne zu geben, um sie später leichter reinigen zu können und um den vom verbrannten Fett verursachten Rauch und Geruch zu vermeiden. |



kapitel 1 – Allgemeines

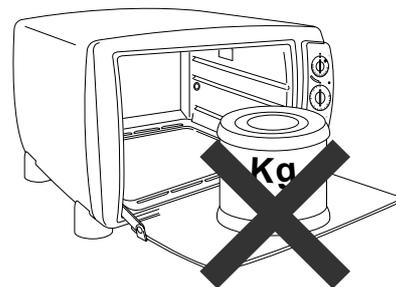
1.3 - TECHNISCHE MERKMALE

| | |
|--|-------------------|
| Betriebsspannung | siehe Typenschild |
| Max. Stromaufnahme | siehe Typenschild |
| ENERGIEVERBRAUCH (gemäß CENELEC-Norm HD 376) | |
| Aufheizen auf 200°C | 0,20 kWh |
| Beibehalten der Temperatur von 200°C für eine Stunde | 0,70 kWh |
| Gesamtverbrauch | 0.90 kWh |

Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie 89/336 in Bezug auf die elektromagnetische Kompatibilität. Materialien und Gegenstände, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, entsprechen den Vorschriften der EWG-Richtlinie.

1.4 - WICHTIGE HINWEISE

1. Dieser Backofen ist für das Garen von Speisen ausgelegt. Er darf weder für andere Zwecke verwendet, noch auf irgend eine Art und Weise verändert oder umgerüstet werden.
2. Dieses Gerät **darf nicht** unbeaufsichtigt von Kindern oder dazu nicht fähigen Personen benutzt werden.
3. Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
4. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrecht Fläche auf einer Höhe von mindestens 85 cm **und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**
5. **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. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn dieser in Betrieb ist.**
6. Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens, entfernen Sie bitte das in ihm enthaltene Papiermaterial wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
7. Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose, überprüfen Sie bitte, ob:
 - die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht; das Typenschild finden Sie auf der Unterseite des Geräts;
 - die Steckdose über eine Mindestleistung von 10 A verfügt und ausreichend geerdet ist: **die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.**
8. Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem Gebrauch sorgfältig ab.
9. 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 Pfanne oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
10. Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
11. Einstellungen, Reparaturen und Kabelwechsel sind einzig von vom Hersteller autorisiertem Personal oder von dessen Kundendienst vorzunehmen. Eventuell von nicht qualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können gefährlich sein.



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch 15 Minuten lang auf, stellen Sie den Thermostat hierzu auf die höchste Temperatur. Dies beseitigt den Geruch nach „Neuem“ und etwas Rauch, welche die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgetragenen Schutzsubstanzen entwickeln. Den Raum während dieses Vorgangs gut lüften.



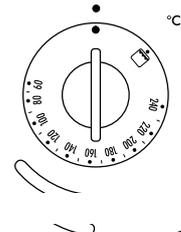
KAPITEL 2 BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN

2.1 - BEDIENUNG DER SCHALTUNGEN

THERMOSTAT-DREHSCHALTER (E)

Schalten Sie die gewünschte Temperatur wie folgt ein:

- **Zum Warmhalten von Speisen:** Thermostat-Drehschalter auf 60°C stellen.
- **Zum Braten bzw. Backen:** Thermostat-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen 60°C und 240°C stellen.
- **Zum Grillen und für den Drehspieß (falls vorgesehen):** Thermostat-Drehschalter auf  stellen.

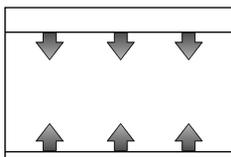
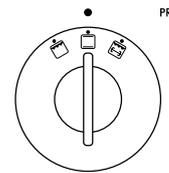
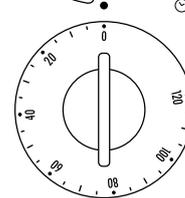


FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (H)

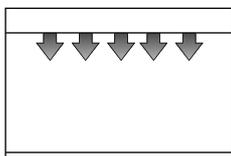
Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Backofens anwählen, nämlich:

EIN/AUS-SCHALTER UND TIMER (G)

- **Zum Einschalten des Backofens s und zur Programmierung der Back- bzw. Bratzeit:** Den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit drehen (max. 120 Minuten). Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich automatisch aus.
- **Zum Ausschalten des Backofens:** Den Schalter wieder auf „0“ stellen.
- **Zum Einstellen von Back -bzw. Bratzeiten unter 10 Minuten, den Timer** zuerst bis zum Endanschlag drehen und dann auf die gewünschte Zeit stellen.



 **BRATEN UND BACKEN IM OFEN UND WARMHALTEN VON SPEISEN**
(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)

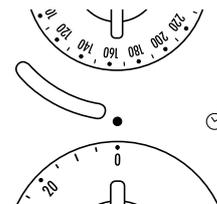


 **GRILLEN**

 **DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN)**
(nur Oberhitze auf höchster Leistungsstufe in Betrieb)

KONTROLLLAMPE THERMOSTAT (F)

Die Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Backofen aufheizt und erlischt, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat.



Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen

2.2 - TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Zum Backen bzw. Braten und Grillen sollte der Backofen stets auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt werden, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Die Back- und Bratzeiten richten sich nach der Beschaffenheit der Produkte, nach der Temperatur der Lebensmittel und nach dem persönlichen Geschmack eines jeden. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind also Richtwerte und verstehen sich ausschließlich der Ofen-Vorheizzeit.
- Zum Backen und Braten von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte immer nach den auf der Produktpackung angegebenen Zeiten.

2.3 - EINSTELLEN DER FUNKTIONEN

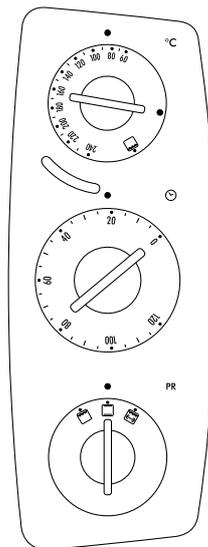
WARMHALTEN VON SPEISEN

Die Fettpfanne oder den Rost mit einer Pfanne in die Schiene 3 einschieben (s. Abb. auf Seite 37). Mit dieser Funktion können Sie die Speisen solange bis zum Servieren warm halten. Die Speisen sollen nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, weil sie sonst austrocknen könnten (diesbezüglich wird empfohlen die Pfanne mit Alufolie oder Backpapier abzudecken).

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) in Position .

Drehen Sie den Thermostat-Dreheschalter (E) in Position 60°C.

Den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf die gewünschte Zeit drehen. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton; falls der Warmhaltevorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet werden sollte, stellen Sie bitte den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) von Hand auf „0“.



Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen

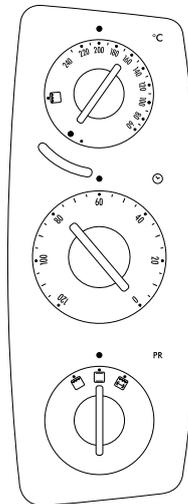
BACKEN UND BRATEN IM OFEN

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) auf .

Stellen Sie mit dem Thermostat-Drehschalter (E) die gewünschte Temperatur ein.

Drehen Sie den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf die gewünschte Zeit.

Warten Sie, bis der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat (die Kontrolllampe erlischt) und stellen Sie dann Form bzw. Blech mit Inhalt auf den bereits eingefügten Rost. Ist das Brat-/Backgut hingegen in der Fettpfanne untergebracht, schieben Sie diese direkt auf die Schiene (hierzu verweisen wir auf die unten abgebildete Tabelle). Bei abgeschlossenem Back- bzw. Bratvorgang ertönt ein Signalton.



| REZEPTE | MENGE | THERMOSTAT-DREHSCHALTER | BACK- UND BRATZEIT | POSITION ROST/FETTPFANNE | HINWEISE UND TIPPS |
|---|--------|-------------------------|--------------------|--------------------------|---|
| FRISCHE PIZZA | 400 g | 200°C | 25 min. | 3 | Fettpfanne verwenden (N) |
| QUICHE LORRAINE | 600 g | 220°C | 35 min. | 3 | Backblech für Kuchen verwenden |
| TIEFGEKÜHLTE PIZZA | 450 g | 220°C | 13 min. | 2 | Direkt auf den Rost (O) oder auf die Fettpfanne (N) schieben |
| LASAGNE | 1500 g | 200°C | 40 min. | 3 | Das Lasagneblech (falls vorgesehen) oder ein anderes Blech direkt auf den Rost (O) schieben |
| CANNELLONI | 2300 g | 200°C | 40 min. | 3 | Das Lasagneblech (falls vorgesehen) oder ein anderes Blech direkt auf den Rost (O) schieben |
| GANZES HÄHNCHEN | 1500 g | 200°C | 90 min. | 3 | Mit einer Gabel einstechen, damit das Fett heraus-treten kann. |
| SCHWEINEBRATEN | 1500 g | 200°C | 90 min. | 3 | Etwas Fett in der Pfanne lassen, damit er nicht zu sehr austrocknet. |
| HACKBRATEN | 1000 g | 200°C | 60 min. | 3 | Direkt in die Fettpfanne legen. |
| KANINCHEN IN STÜCKE ZERLEGT | 1000 g | 200°C | 60 min. | 3 | Etwas Wasser zugeben. Wenn erforderlich nach der halben Bratzeit wenden. |
| SEEBARSCH IN SALZ | 900 g | 200°C | 60 min. | 3 | Der Fisch wird vollkommen mit grobem Salz bedeckt. |
| GEBACKENE GOLDBRASSE | 1000 g | 190°C | 60 min. | 3 | Kann direkt in der Fettpfanne (N) gebacken werden |
| FORELLE IN FOLIE | 800 g | 200°C | 60 min. | 3 | In Folie wickeln und direkt in der Fettpfanne (N) backen |
| MIT TOMATEN UND PARMESANKÄSE ÜBERBACKENE AUBERGINEN | 1700 g | 200°C | 35 min. | 2 | Das Blech auf den Rost (O) schieben |
| ZUCCHINI MIT THUNFISCH | 1000 g | 200°C | 50 min. | 2 | Die Fettpfanne verwenden (N): Öl, Tomaten und Wasser zugeben |
| KARTOFFELGRATIN | 1500 g | 200°C | 50 min. | 2 | Das Blech auf den Rost (O) schieben |
| APPLE PIE | 1000 g | 190°C | 90 min. | 1 | Das Kuchenblech auf den Rost (O) schieben |
| MUFFINS | 600 g | 200°C | 20 min. | 2 | Die Papierförmchen direkt auf der Fettpfanne positionieren |

Zum Vorheizen kalkulieren Sie zu der angegebenen Back- bzw. Bratzeit 5 Minuten hinzu.

Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen

GRILLEN UND GRATNIEREN VON SPEISEN

Diese Funktion ist ideal zum Grillen von Hamburgern, Koteletts, Frankfurter Würsten, Bratwürsten, usw.

Außerdem können Sie diese Funktion zum Anbräunen von Speisen verwenden: Griesklöße, gratinierte Jakobsmuscheln, usw.

Wie folgt vorgehen:

Den Rost (O) auf die obere Schiene (1) und die Fettpfanne (N) auf die mittlere Schiene (2) wie in Abbildung 1 dargestellt schieben. Um Rauch und den Geruch nach verbranntem Fett zu vermeiden und um das spätere Abspülen zu erleichtern, ist es ratsam, ein Glas Wasser in die Fettpfanne (N) zu geben.

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) auf die Position .

Drehen Sie mit dem Thermostat-Dreheschalter (E) auf .

Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf die gewünschte Zeit.

Den Backofen 5 Minuten mit nur leicht angelehnter Tür vorheizen (siehe Abbildung 1).

Nach dem Vorheizen das Grillgut direkt auf den Rost legen (Abbildung 2) und die Tür nicht ganz, wie in Abbildung 3 dargestellt, schließen; das Grillgut nach Ablauf der halben Grillzeit wenden.

Wichtig: Zum Erzielen optimaler Ergebnisse positionieren Sie das Grillgut so auf dem Rost (O), dass etwa 2 cm Freiraum zur Tür bleibt (siehe Abbildung 2).

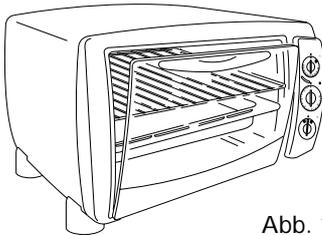
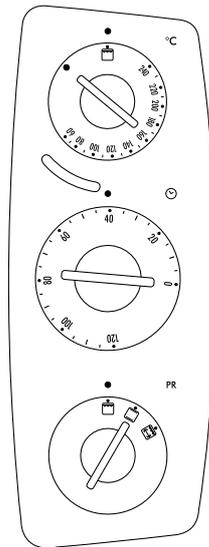


Abb. 1

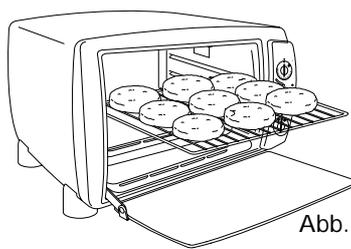


Abb. 2

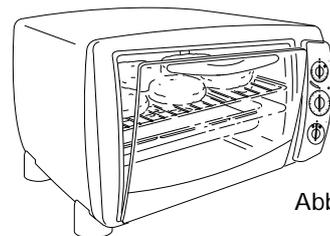


Abb. 3

Falls die bereits gegarteten Speisen nur gratiniert werden sollen, stellen Sie das Blech direkt über den auf der mittleren Schiene (2) eingeschobenen Rost; die Tür sollte wie in Abbildung 4 dargestellt nicht ganz geschlossen werden. Bei abgeschlossenem Back- bzw. Bratvorgang ertönt ein Signalton; falls Sie das Grillgut vor Ablauf der eingestellten Zeit aus dem Ofen nehmen sollten, stellen Sie bitte den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) von Hand auf „0“.

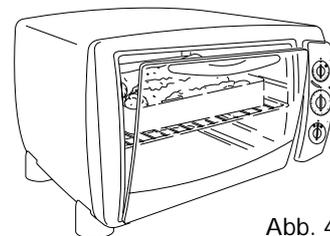
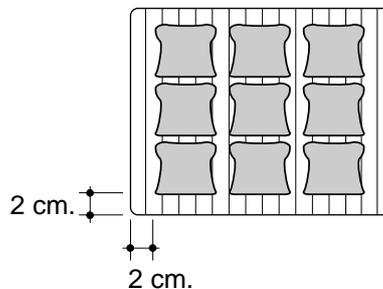


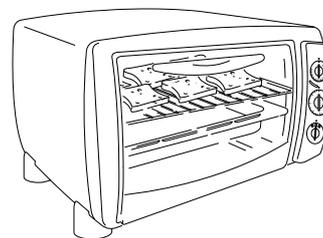
Abb. 4

Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen

Zum perfekten Rösten von Brot verteilen Sie die Brotscheiben wie in der neben dargestellten Abbildung auf dem Rost, d.h. lassen Sie auf dem Rost auf allen vier Seiten 2 cm Freiraum.



NUR FÜR DAS RÖSTEN VON BROT; die Backofentür vollkommen schließen (wie in der Abbildung neben)



In der nachstehenden Tabelle einige nützliche Tipps, um optimale Grillergebnisse zu erzielen.

| REZEPTE | MENGE | THERMOSTAT-DREHSCHALTER | GRILLZEITEN | HINWEISE UND TIPPS |
|-------------------------|---------|-------------------------|-------------|---|
| SCHWEINEKOTELETTS (4) | 600 g | | 20 min. | Nach etwa 12 Minuten wenden |
| BRATWÜRSTE (12) | 1200 g | | 25 min. | Mit einer Gabel einstechen, um das Fett heraustreten zu lassen. Nach etwa 15 Minuten wenden |
| HAMBURGER (6) | 700 g | | 20 min. | Nach etwa 12 Minuten wenden |
| FRANKFRURTER WÜRSTE (6) | 500 g | | 10 min. | Nach etwa 3-4 Minuten wenden |
| SCHASCHLIK (4) | 650 g | | 25 min. | Nach etwa 15 Minuten wenden |
| GERÖSTETES BROT | 9 stück | | 3,5 min. | Nach halber Grillzeit wenden |
| GRIESSKLÖSSE | 1500 g | | 15 min. | Das Blech auf den in der mittleren Schiene (2) positionierten Rost stellen. |

Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen

GRILLEN MIT DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN)

Diese Funktion ist ideal für das Grillen auf dem Drehspieß von Hähnchen, Geflügel aller Art, Schweine- und Kalbsbraten. **Wie folgt vorgehen:**

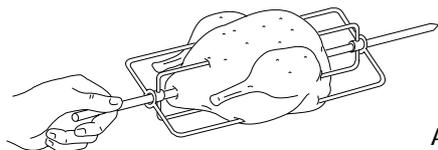


Abb. 5

Das Grillgut auf den Drehspieß stecken (P) und mit den eigens dazu vorgesehenen Halteklammern blockieren (für ein optimales Ergebnis das Fleisch mit Faden gut umbinden).

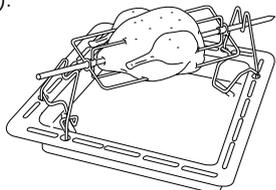


Abb. 7

Den Drehspieß an den Halterungen befestigen.

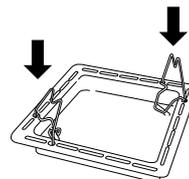


Abb. 6

Die Drehspießhalterungen (Q) auf die Fettpfanne an den vorgesehenen Öffnungen einfügen.

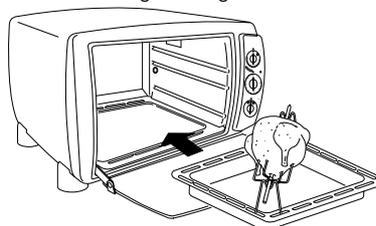


Abb. 8

Die Fettpfanne mit dem Grillgut auf der unteren Schiene (3) einschieben, indem Sie die Drehspießhalterungen (Q) nach links schwingen lassen.

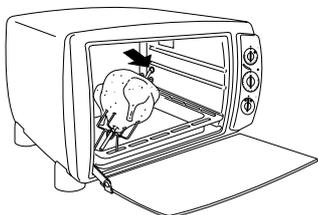


Abb. 9

Sobald die Fettpfanne eingefügt worden ist, den Drehspieß auf seinen Sitz (D) schieben, indem Sie die Drehspießhalterungen (Q) nach rechts schwingen lassen.

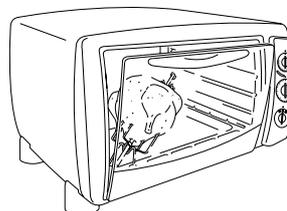


Abb. 10

Die Backofentür wie in der Abbildung dargestellt anlehnen (halb geöffnet).

Für diese Funktion brauchen Sie den Ofen nicht aufzuheizen.

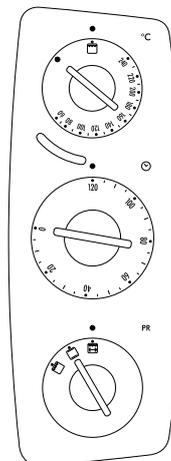
Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) auf die Position .

Drehen Sie den Thermostat-Drehschalter (E) auf .

Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf die gewünschte Zeit.

Wenn der Grillvorgang mehr als 2 Stunden dauert, stellen Sie bitte den Timer neu ein.

Nach abgeschlossenem Grillvorgang den Ein/AUS-Schalter und Timer (G) von Hand auf die Position "0" stellen.



KAPITEL 3 – REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und häufige Reinigung vermeidet das Entstehen von Rauch und unangenehmen Gerüchen beim Backen.

Vor jeder Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät nie ins Wasser eintauchen; nicht unter fließendem Wasser abspülen.

Rost, Fettpfanne, Krümelblech und Spieß (falls vorgesehen) können wie herkömmliches Geschirr von Hand oder in der Spülmaschine abgewaschen werden.

Für die Reinigung der Außenseite des Ofens immer einen feuchten Schwamm benutzen. Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberflächenbeschichtung (Lack oder Emaille) beschädigen könnten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Reinigungsmittel in die Schlitze auf der rechten Seite am Ofen gelangen.

Für die Reinigung im Ofeninnern niemals korrosive Mittel verwenden und nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen an den Wänden kratzen. Verwenden Sie ausschließlich scheuerfeste flüssige Reinigungsmittel.

Versuchen Sie nicht, Gabel, Messer oder andere spitze Gegenstände in die Öffnungen rechts und hinten am Ofen einzuführen.

Das Krümelblech (M) zu sich hin herausziehen (siehe Abb.10). Wenn Sie dabei Schwierigkeiten haben sollten, feuchten Sie einfach die Außenseiten des Blechs an. Den eventuell angesammelten Schmutz mit einem feuchten Tuch entfernen.

Das Blech gut abtrocknen und anschließend **wieder einsetzen**.

Um zur Reinigung leichter an die Oberwand innen im Backofen zu gelangen, das Heizelement der Oberhitze (A) senken. Hierzu den Haken des Heizelements (C) zur Tür hin ziehen (siehe Abbildung 11 und 12).

WICHTIG: Nach der Reinigung das Heizelement wieder an seinem Platz unterbringen und einhaken (Abb.13). **Der Ofen darf nicht mit abgesenktem Heizelement in Betrieb gesetzt werden.**

INNENBELEUCHTUNG (falls vorgesehen)

Die Innenbeleuchtung (B) ist bei eingeschaltetem Ofen immer an. Zum Auswechseln der Glühlampe wenden Sie sich bitte an vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal oder an unseren Kundendienst.

Hinweis: Der Ofen kann auch bei defekter Glühbirne benutzt werden.

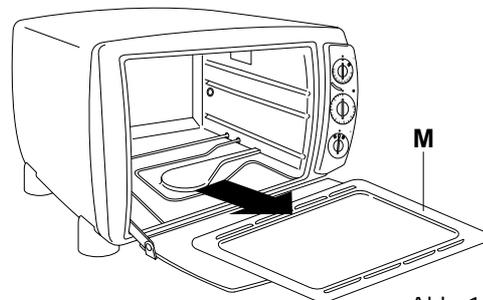


Abb. 10

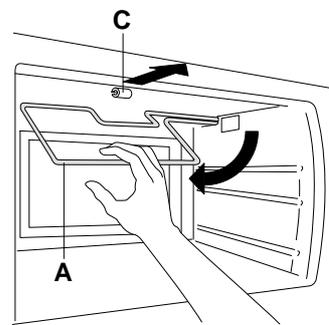


Abb. 11

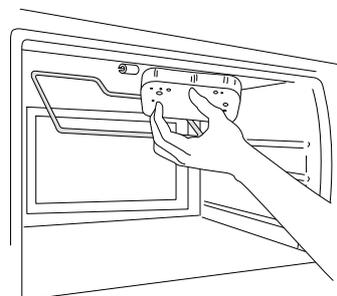


Abb. 12

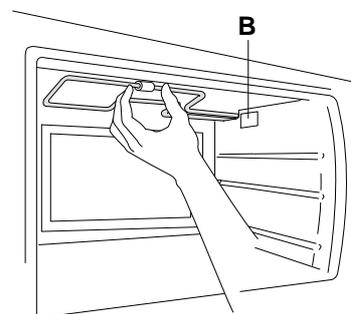


Abb. 13