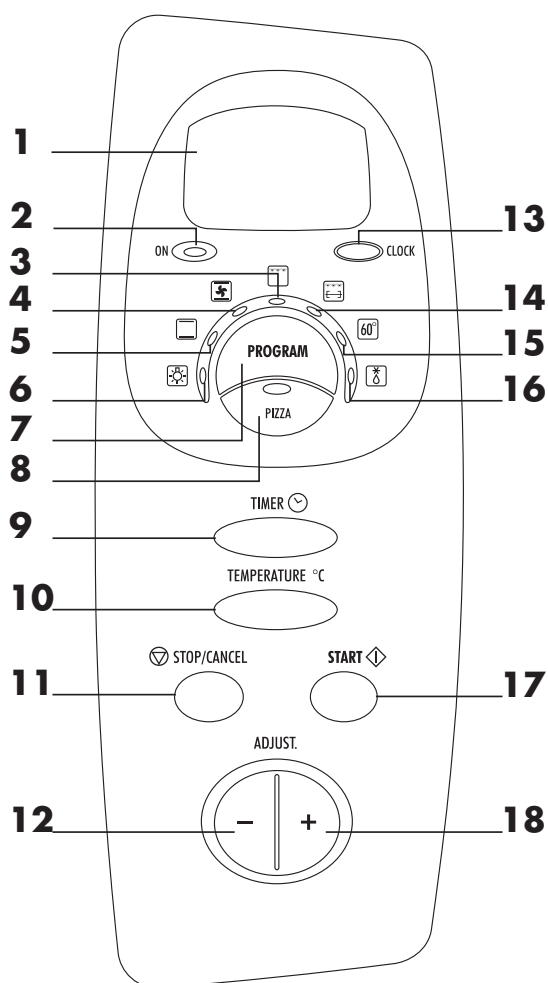


INHALTSVERZEICHNIS

KAP. 1	ALLGEMEINES	
1.1	Bedienblende	60
1.2	Beschreibung des Backofens und der Zubehörs	61
1.3	Übersichtstabelle	62
1.4	Wichtige Hinweise	64
1.5	Technische Merkmale	64
KAP. 2	BEDIENUNG UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN	
2.1	Einstellung der Uhrzeit	65
2.2	Innenbeleuchtung	66
2.3	Backen mit Ober- und Unterhitze oder mit Umluft	66
2.4	Grillen	70
2.5	Grillen mit Drehspieß	72
2.6	Warmhalten von Speisen	74
2.7	Auftauen	75
2.8	Pizza	76
KAP. 3	REINIGUNG UND PFLEGE	77

KAPITEL 1 - ALLGEMEINES

1.1 - BEDIENBLENDE

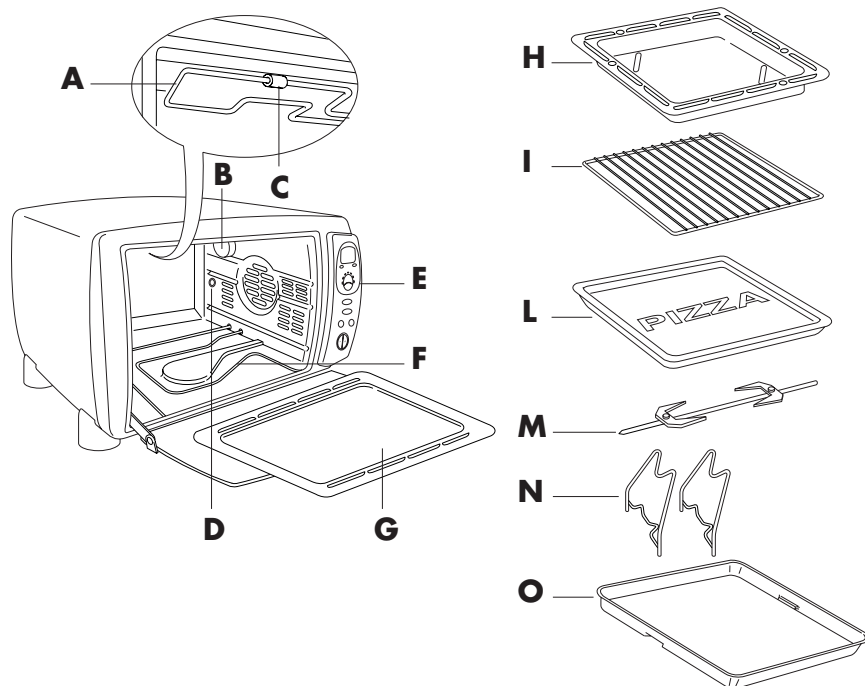


- 1 Display
- 2 Betriebs-Kontrollleuchte
- 3 Grillfunktion
- 4 Funktion Backen mit Umluft
- 5 Funktion Backen mit Ober- und Unterhitze
- 6 Innenbeleuchtung
- 7 Taste PROGRAM
- 8 Funktion Pizza
- 9 Taste TIMER

- 10 Taste TEMPERATURE C°
- 11 Taste STOP/CANCEL
- 12 Taste "-"
- 13 Taste CLOCK (Uhr)
- 14 Funktion Grillen mit Drehspieß
- 15 Warmhaltefunktion
- 16 Auftaufunktion
- 17 Taste START
- 18 Taste "+"

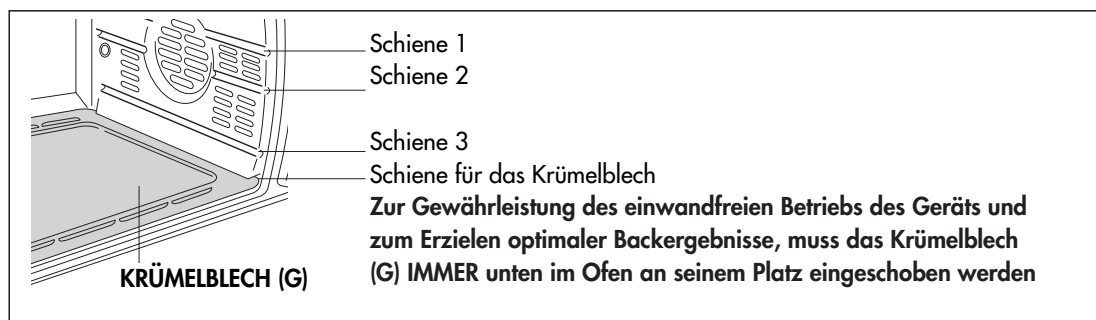
Kapitel 1 - Allgemeines

1.2 - BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRS



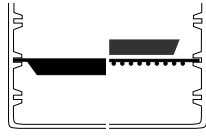
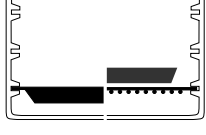
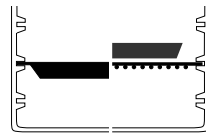
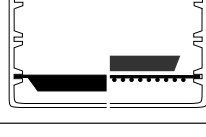
- A** Heizelement Oberhitze
- B** Innenbeleuchtung
- C** Haken für das Heizelement
- D** Sitz des Drehspießes
- E** Bedienblende
- F** Heizelement Unterhitze
- G** Krümelblech mit Wärmeableiter

- H** Fettpfanne
- I** Rost
- L** Pizzablech
- M** Drehspieß
- N** Drehspießhalterungen
- O** Lasagneform



Kapitel 1 - Allgemeines

1.3 - ÜBERSICHTSTABELLE

FUNKTIONEN	TEMPERATUR-EINSTELLUNG/ ANZEIGE AM DISPLAY	EINSCHUBHÖHE DES ROSTS/ZUBEHÖR	SCHIENEN	ZEIT- SCHALTUHR	HINWEISE / TIPPS
PIZZA (EINE EBENE)	P1		1	15 min. (+5')	Benutzen Sie immer das PIZZABLECH (L), das in Schiene 3 eingeschoben wird. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Funktionstaste Pizza (8) je nach Teigmenge eines der verfügbaren Programme für PIZZA.
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
 GLEICHZEITIGES BACKEN VON ZWEI PIZZAS	190°C		1 2 3	20-30 min.	Eine Pizza auf dem Rost in Schiene 2 und die andere auf dem Pizzablech in Schiene 3 einschieben. Mit Umluftfunktion backen. Nach der Hälfte der Backzeit müssen die Pizzas vertauscht werden (siehe Seite 66).
 150°C - 240°C (siehe Tabelle auf Seite 69)		 oder 	1 2 3 1 2 3	bis zu 3 Stunden	Verwenden Sie die Funktion "Backen mit Ober- und Unterhitze" und schieben Sie die FETTPFANNE (H) in Schiene 2 oder 3 ein, oder stellen Sie eine Auflaufform auf den ROST, der in Schiene 2 oder 3 eingeschoben wird. Auch die LASAGNEFORM (O) kann auf den ROST (I) gestellt werden. Auf diese Weise können Lasagne, Obstkuchen, Fisch, gefülltes Gemüse, Aufläufe und sonstige weiche Speisen, die keine goldbrune, knusprige Kruste erfordern, gegart werden.
 (EINE EBENE)	150°C - 230°C (siehe Tabelle auf Seite 68)	 	1 2 3 1 2 3	bis zu 3 Stunden	Verwenden Sie die Umluftfunktion und schieben Sie die FETTPFANNE (H) in Schiene 2 oder 3 ein, oder stellen Sie eine Auflaufform auf den ROST, der in Schiene 2 oder 3 eingeschoben wird. Auch die LASAGNEFORM (O) kann auf den ROST (I) gestellt werden. Auf diese Weise garen Braten und Geflügel schneller. Zur Vermeidung von zu langen Garzeiten ist die Verwendung eines Fleischthermometers empfehlenswert.
 (ZWEI EBENEN)	150°C - 230°C		1 2 3	bis zu 3 Stunden	Es kann gleichzeitig auf zwei Ebenen gebacken werden, indem die Zubehörfteile wie auf der Abbildung dargestellt eingeschoben werden. Auf den ROST (I) kann die LASAGNEFORM (O) oder eine Auflaufform gestellt werden. Ideal für die Speisen, die während der Garzeit gemischt oder umgerührt werden (zum Beispiel Röstkartoffeln auf einer Einschubhöhe und in Stückchen geschnittenes Hähnchen auf der zweiten Einschubhöhe).

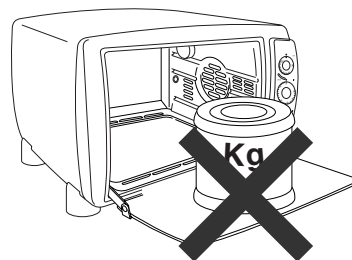
Kapitel 1 - Allgemeines

FUNKTIONEN	TEMPERATUR-EINSTELLUNG/ ANZEIGE AM DISPLAY	EINSCHUBHÖHE DES ROSTS/ZUBEHÖR	SCHIENEN	ZEIT- SCHALTUHR	HINWEISE / TIPPS
	Grill		1 2 3	bis zu 2 Stunden	Beim Grillen von Hamburg- ern, Bratwürsten, Fleis- chspießern und Steaks wird der ROST (I) mit dem Grillgut in Schiene 1, und die FETTP- FANNE (H) in Schiene 2 eingeschoben, um das her- austropfende Fett aufzufan- gen.
			1 2 3		Eine Ofenform (zum Beispiel die LASAGNEFORM (O)) auf den ROST (I) stellen, der in Schiene 2 eingeschoben wird.
	60°F		1 2 3	bis zu 2 Stunden	Diese Funktion wählen, um Speisen warm zu halten. Speisen nie länger als eine Stunde warm halten und keine kalten Speisen aufwärmen.
	dEF		1 2 3	bis zu 3 Stunden	Um verpackte Tiefkühlkost aufzu- tauen, die Speisen auf den Rost stellen. Die Fettpfanne dient zum Auffangen der eventuell heraus- tropfenden Flüssigkeiten. Tauen Sie keine großen Braten auf und lassen Sie die Speisen nicht länger als drei Stunden auftauen.
	rot		1 2 3	bis zu 3 Stunden	Den Drehspieß und die dazugehörigen Halterungen wie auf Seite 73 beschrieben an der FETTPFANNE (H) anbringen. Dann die FETTP- FANNE (H) in Schiene 3 ein- schieben. Ideal für Geflügel, Rindfleisch usw.

Kapitel 1 - Allgemeines

1.4 - WICHTIGE HINWEISE

1. Dieser Backofen ist für das Backen und Braten von Speisen ausgelegt. Er darf weder für andere Zwecke verwendet, noch auf irgend eine Art und Weise verändert oder umgerüstet werden.
2. Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unerfahrenen Personen benutzt werden. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
3. Überzeugen Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
4. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten 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 erstmaligen Inbetriebnahme des Backofens muss das ganze Verpackungsmaterial und Papier wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw. entfernt werden.
7. Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose muss sichergestellt werden, dass:
 - die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht; das Typenschild finden Sie auf der Unterseite des Geräts;
 - die Steckdose für eine Stromstärke von mindestens 10 A ausgelegt, und korrekt geerdet ist; die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.
8. Waschen Sie alle Zubehörteile vor Gebrauch sorgfältig ab.
9. Bei offener Backofentür folgendes beachten:
 - die Tür nicht mit schweren Gegenständen belasten und den Griff nicht 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. Das Netzkabel darf nur von dem vom Hersteller autorisierten Personal oder dessen Kundendienst ersetzt werden. Eventuell von nicht qualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können gefährlich sein.



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch 15 Minuten lang mit Thermostat auf Höchsttemperatur auf. Dadurch wird der Geruch nach "Neu" und der eventuelle Rauch, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgetragenen Schutzsubstanzen entwickeln, beseitigt. Den Raum während dieses Vorgangs 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 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.

1.5 - TECHNISCHE MERKMALE

Betriebsspannungsiehe Typenschild

Max. Stromaufnahmesiehe Typenschild

STROMVERBRAUCH (NORM CENELEC HD 376)

Aufheizen auf 200°C0,22 KWh

Beibehalten der Temperatur von 200°C für eine Stunde0,78 KWh

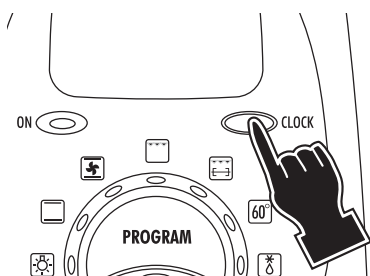
Gesamtverbrauch1 KWh

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 89/336/EWG über die elektromagnetische Verträglichkeit. Materialien und Gegenstände, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, entsprechen den Vorschriften der Richtlinie 89/109/EWG und dem ital. Durchführungserlass Nr.108 vom 25.Januar 1992.

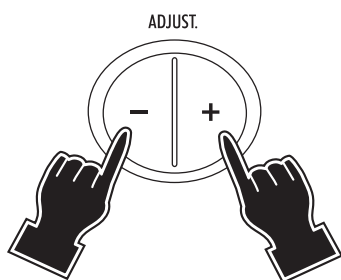
KAPITEL 2 - BEDIENUNG UND EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

2.1 - EINSTELLUNG DER UHRZEIT

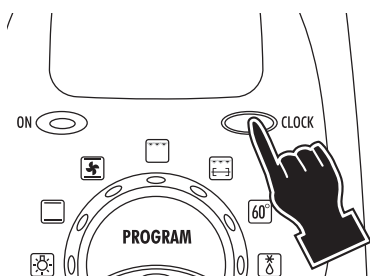
- Wenn das Gerät zum ersten Mal an der Steckdose angeschlossen wird, sowie nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, erscheinen am Display vier Striche (---) Um die Uhrzeit einzustellen, folgendermaßen vorgehen:



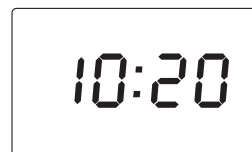
- 1 Die Taste CLOCK (13) drücken (die Stunden und Minuten blinken am Display)



- 2 Mit den Tasten "+" bzw. "-" (12-18) die gewünschte Uhrzeit einstellen. Die eingestellte Uhrzeit erscheint am Display.



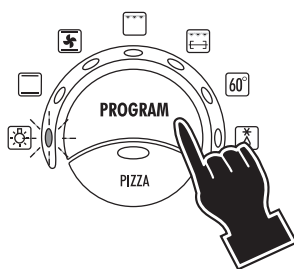
- 3 Die Taste CLOCK (13) kann jederzeit während des Backvorgangs gedrückt werden, um die Uhrzeit abzurufen. (Die eingestellte Uhrzeit wird am Display angezeigt)



- Wenn die Uhrzeit geändert werden soll, nachdem sie eingestellt wurde, die Taste CLOCK (13) drücken und wie oben beschrieben vorgehen.
- Durch Drücken der Taste CLOCK (13) kann die Anzeige der Uhrzeit auch abgerufen werden, nachdem eine Funktion aktiviert wurde (die Uhrzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt).

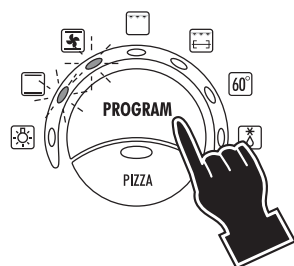
Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

2.2 - INNENBELEUCHTUNG



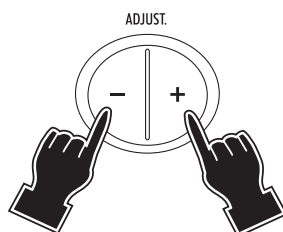
- 1 Bei einmaligem Drücken der Taste PROGRAM (7) wird die Innenbeleuchtung des Backofens eingeschaltet. Nach 5 Minuten geht die Lampe automatisch aus und das Display wechselt wieder zum Anzeigemodus "Standby" mit Anzeige der Uhrzeit, sofern vorher eingestellt.

2.3 - BACKEN MIT OBER- UND UNTERHITZE ODER MIT UMLUFT



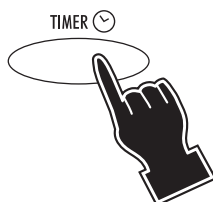
- 1 Die Taste PROGRAM (7) drücken, bis die gewünschte Kontrolllampe aufleuchtet. Am Display wird die voreingestellte Temperatur 180°C angezeigt.

18 00



- 2 Falls erforderlich kann die Temperatur durch Drücken der Tasten -/+ (12) bzw. (18) geändert werden. Die verfügbaren Temperaturen sind: 150-160-170-180-190-200-210-220-230° C (mit Funktion  bis 240°C). Am Display wird die gewählte Temperatur angezeigt.

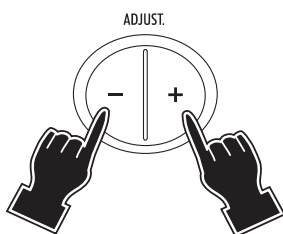
20 00



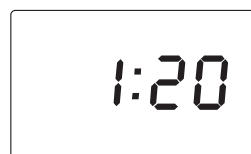
- 3 Dann die Taste TIMER (9) drücken. Am Display erscheint die Anzeige 1:00.

1:00

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen



- 4 Mit den Tasten “-” (12) und “+” (18) die Zeit einstellen (maximal 3 Stunden). Die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt halten, um die Zeit schnell vor- bzw. zurück zu stellen. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um eine Minute erhöht, bzw. verringert.



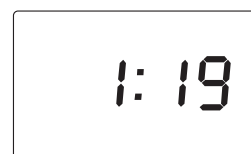
STOP/CANCEL



START



- 5 Die Taste START (17) drücken. Sobald START gedrückt wird, wird die gewählte Zeit um eine Minute verringert. Der Backofen beginnt mit dem Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 4 Summtöne und das Display wechselt wieder zum Anzeigemodus “Standby” (mit Anzeige der Uhrzeit, sofern vorher eingestellt).



- Wenn keine Backzeit eingestellt wird (also die Punkte 3 und 4 übersprungen werden), wird am Display der Ablauf der voreingestellten Zeit 1:00 (1 Stunde) angezeigt.
- Der Backofen muss immer vorgeheizt werden. Bevor die Speisen in den Backofen gestellt werden, das akustische Signal (drei Mal drei kurze Summtöne) abwarten.
- Um die eingestellte Zeit zu verändern, müssen nur die Punkte 3 und 4 wiederholt werden. Der Countdown startet automatisch 3 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Um (während des Backvorgangs) die Temperaturanzeige abzurufen, braucht man nur die Taste TEMPERATURE (10) zu drücken. Um die eingestellte Temperatur zu ändern, innerhalb 3 Sekunden eine der Tasten (12 bzw. 18) erneut drücken, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
- Wenn innerhalb 3 Minuten nach der letzten Einstellung nicht die Taste START (17) gedrückt wird, kehrt der Prozessor wieder in den Standby-Status zurück.

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

BACKEN MIT UMLUFT

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung feiner pikanter Torten, sowie von Hauptgerichten auf Fleischbasis (außer Kleingeflügel), Röstkartoffeln und Kuchen aller Art. Sie eignet sich außerdem für die gleichzeitige Garung auch unterschiedlicher Speisen auf zwei Ebenen.

REZEPT	MENGE	TEMPERATUR-TASTE	SCHALTUHR-TASTE	EINSCHUBHÖHE ROST/FETTPFANNE	HINWEISE UND TIPPS
PIKANTE TORTE	600 g	180°C	35 min.	3	Kuchenbackform benutzen
HÄHNCHEN IN STÜCKEN	1000 g	200°C	60 min.	3	Direkt auf die Fettpfanne (N) legen
GANZES HÄHNCHEN	1500 g	200°C	90 min.	3	Mit einer Gabel einstechen, damit das Fett herausläuft
SCHWEINEBRATEN	1500 g	200°C	90 min.	3	Eine Fettkruste lassen, damit das Fleisch nicht zu sehr austrocknet
HACKBRATEN	1000 g	200°C	60 min.	3	Direkt auf die Fettpfanne (N) legen
RÖSTKARTOFFELN	1000 g	200°C	45 min.	2	Während der Garzeit 2 bis 3 Mal wenden
BISKUIT	700 g	180°C	35 min.	3	Springform benutzen
PLUMCAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Kastenform benutzen
KEKSE	400 g	180°C	20 min.	2	Direkt auf die Fettpfanne (N) legen
OBSTKUCHEN	1000 g	180°C	35 min.	2	Es kann eine runde Backform benutzt werden, die auf den Rost (O) gestellt wird; der Kuchen kann aber auch direkt auf der Fettpfanne (N) gebacken werden
KRANZ	700 g	180°C	40 min.	3	Springform benutzen

Zu den angegebenen Backzeiten 5 Minuten Vorheizzeit dazurechnen

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

BACKEN MIT OBER- UND UNTERHITZE

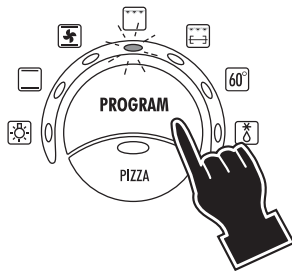
Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Lasagne, überbackene erste Gänge, Kleingeflügel, alle Fischarten, überbackenes gefülltes Gemüse und bestimmten Kuchensorten.

REZEPT	MENGE	TEMPERATUR-TASTE	SCHALTUHR-TASTE	EINSCHUBHÖHE ROST/FETTPFANNE	HINWEISE UND TIPPS
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Die Lasagneform (sofern vorgesehen) oder eine Ofenform direkt auf den Rost stellen (O).
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Die Lasagneform (sofern vorgesehen) oder eine Ofenform direkt auf den Rost stellen (O).
ÜBERBACKENE GOLDBRASSE	1000 g	190°C	60 min.	3	Direkt auf der Fettpfanne (N) garen
FORELLE IN ALUFOLIE	800 g	200°C	60 min.	3	In Alufolie gewickelt auf die Fettpfanne (N) legen.
AUBERGINENAUF LAUF	1700 g	200°C	35 min.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (O)
ZUCCHINI UND THUNFISCH	1000 g	200°C	50 min.	2	Die Fettpfanne (N) benutzen; Öl, Tomaten und Wasser hinzufügen.
ÜBERBACKENE KARTOFFELN	1500 g	200°C	50 min.	2	Ofenform auf den Rost (O) stellen
APFELKUCHEN	1000 g	190°C	90 min.	3	Backform auf den Rost (O) stellen
MUFFINS	600 g	200°C	20 min.	2	Die Backförmchen direkt auf die Fettpfanne stellen.

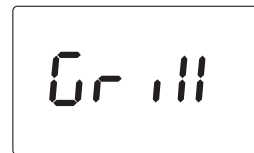
Zu den angegebenen Backzeiten 5 Minuten Vorheizzeit dazurechnen

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

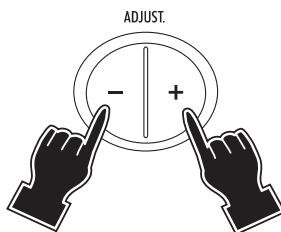
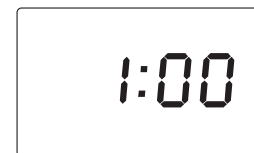
2.4 - GRILLEN



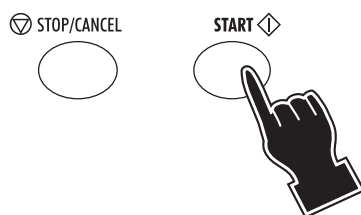
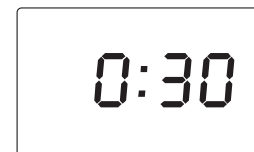
- 1 Die Grillfunktion anwählen, dazu die Taste PROGRAM (7) drücken, bis die Kontrolllampe  (4) aufleuchtet. Am Display erscheint die Anzeige Grill.



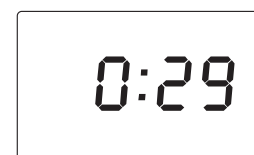
- 2 Die Taste TIMER (9) drücken. Am Display erscheint die Anzeige 1:00.



- 3 Mit den Tasten "-" (12) und "+" (18) die Garzeit (maximal zwei Stunden) einstellen. Die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt halten, um die Zeit schnell vor- bzw. zurück zu stellen. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um eine Minute erhöht, bzw. verringert.



- 4 Die Taste START (17) drücken. Sobald START gedrückt wird, wird die gewählte Zeit um eine Minute verringert. Der Backofen beginnt mit dem Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 4 Summtöne und das Display wechselt wieder zum Anzeigemodus "Standby" (mit Anzeige der Uhrzeit, sofern vorher eingestellt).



- Wenn keine Garzeit eingestellt wird (also die Punkte 2 und 3 übersprungen werden), wird am Display der Ablauf der voreingestellten Zeit 1:00 (1 Stunde) angezeigt.
- Die eingestellte Zeit kann verändert werden, dazu brauchen nur die Punkte 2 und 3 wiederholt werden. Der Countdown startet automatisch 3 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Wenn innerhalb 3 Minuten nach der letzten Einstellung nicht die Taste START (17) gedrückt wird, kehrt der Prozessor wieder in den Standby-Status zurück.

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost (Abbildung 1) und lehnen Sie die Tür wie auf Abbildung 2 dargestellt an. Nicht vergessen, das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit umzudrehen.

Wichtig: Um optimale Resultate zu erzielen, sollte das Grillgut so auf den Rost (!) gelegt werden, dass in der Nähe der Tür ca. 2 cm frei gelassen werden (siehe Abbildung 1).

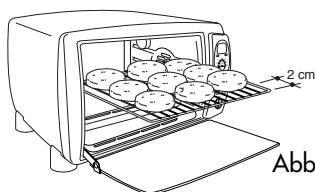


Abb. 1

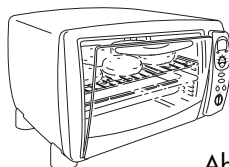


Abb. 2

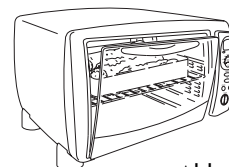


Abb. 3

Zum Überbacken von mit Paniermehl oder geriebenem Käse bestreuten Aufläufen wird die Fettpfanne direkt in Schiene 1 eingeschoben; wenn die Speisen in einem Behälter zubereitet sind, wird dieser auf den in Schiene 2 eingeschobenen Rost gestellt (wie auf Abbildung 3 dargestellt).

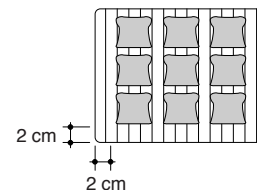
HINWEIS: Teller aus ofenfestem Glas dürfen der direkten Hitzeeinwirkung des Grills nicht ausgesetzt werden.

Die nachstehende Tabelle enthält einige nützliche Hinweise für zu Zubereitung vorzüglicher gegrillter Speisen.

REZEPT	MENGE	TASTE PROGRAM	SCHALTUHR-TASTE	HINWEISE UND TIPPS
SCHWEINEKOTELETT (4)	600 g		20 min.	Nach etwa 12 Minuten wenden
BRATWÜRSTE (12)	1200 g		25 min.	Mit einer Gabel einstechen, damit das Fett herausläuft. Nach etwa 15 Minuten wenden
HAMBURGER (6)	700 g		20 min.	Nach etwa 12 Minuten wenden
FRANKFURTER WÜSTCHEN (6)	500 g		10 min.	Nach etwa 3-4 Minuten wenden
SCHASCHLIK (4)	650 g		25 min.	Nach etwa 15 Minuten wenden
TOASTBROT	9 Scheiben		3,5 min.	Nach der Hälfte der Toastzeit wenden
GNOCCHI ALLA ROMANA (Überbackene Grießklößchen)	1500 g		15 min.	Die Form auf den in die mittlere Schiene (2) eingeschobenen Rost stellen

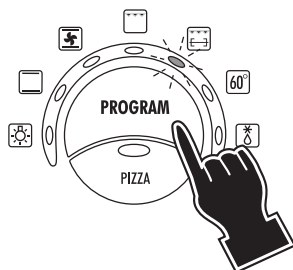
Da Fisch nicht fett ist, kann er direkt auf der Fettpfanne gegrillt werden. Er ist gar, wenn er sich leicht mit der Gabel zerteilen lässt. Dünne Fischfiletscheiben brauchen nicht umgedreht zu werden.

Zum perfekten Rösten des Brots verteilen Sie die Brotscheiben wie auf der nebenstehenden Abbildung dargestellt auf dem Rost, d.h. lassen Sie auf dem Rost auf allen vier Seiten 2 cm Freiraum.



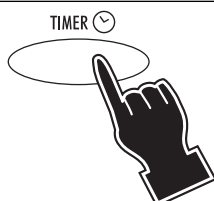
Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

2.5 - GRILLEN MIT DREHSPIESS



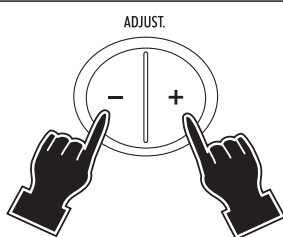
- 1 Die Funktion DREHSPIESS anwählen, dazu die Taste PROGRAM (7) drücken, bis die Kontrolllampe  (14) aufleuchtet. Am Display erscheint die Anzeige **rot**.

rot



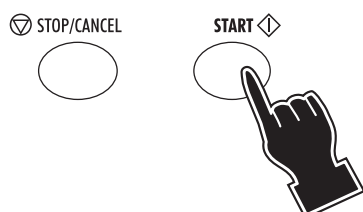
- 2 Die Taste TIMER (9) drücken. Am Display erscheint die Anzeige **1:00**.

1:00



- 3 Mit den Tasten "-" (12) und "+" (18) die Garzeit (maximal 3 Stunden) einstellen. Die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt halten, um die Zeit schnell vor- bzw. zurück zu stellen. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um eine Minute erhöht, bzw. verringert.

2:30



- 4 Die Taste START (17) drücken. Sobald START gedrückt wird, wird die gewählte Zeit um eine Minute verringert. Der Backofen beginnt mit dem Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 4 Summtöne und das Display wechselt wieder zum Anzeigemodus "Standby" (mit Anzeige der Uhrzeit, sofern vorher eingestellt).

2:29

- Wenn keine Garzeit eingestellt wird (also die Punkte 2 und 3 übersprungen werden), wird am Display der Ablauf der voreingestellten Zeit 1:00 (1 Stunde) angezeigt.
- Die eingestellte Zeit kann verändert werden, dazu brauchen nur die Punkte 2 und 3 wiederholt werden. Der Countdown startet automatisch 3 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Wenn innerhalb 3 Minuten nach der letzten Einstellung nicht die Taste START (17) gedrückt wird, kehrt der Prozessor wieder in den Standby-Status zurück.

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Hähnchen am Spieß, Geflügel aller Art, Schweine- und Kalbsspießbraten.

Das Grillen mit dem Drehspieß eignet sich für Speisen mit einem Gewicht von bis zu 3,5 kg. Für höhere Gewichte empfehlen wir das Garen mit Umluft.

Folgendermaßen vorgehen:

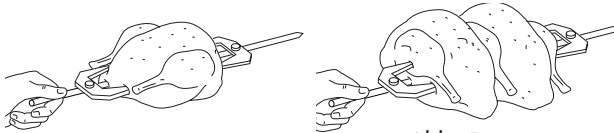


Abb. 5

Das Grillgut auf den Drehspieß (M) stecken und mit den dafür vorgesehenen Halteklammern blockieren (für ein optimales Ergebnis mit Faden festbinden).

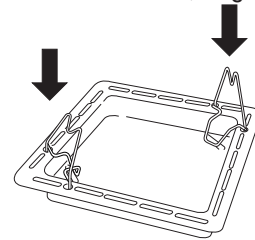


Abb. 6

Die Drehspießhalterungen (N) in die Öffnungen an der Fettpfanne stecken.

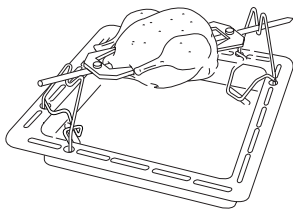


Abb. 7

Den Drehspieß an den Halterungen einhängen.

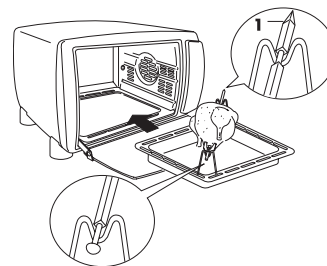


Abb. 8

Die Fettpfanne mit dem Grillgut in die untere Schiene (3) einschieben, dazu die Drehspießhalterungen (N) etwas nach links biegen.

Die Spitze des Spießes 1 muss nach vorne gerichtet sein.

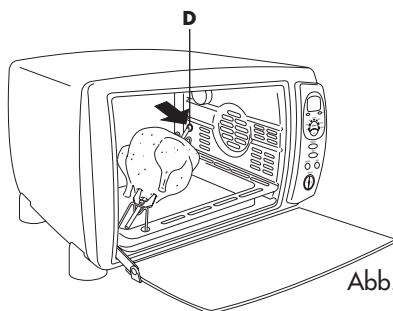


Abb. 9

Nach Einschieben der Fettpfanne den Drehspieß in seinen Sitz schieben (D), dazu die Drehspießhalterungen (N) nach rechts biegen.

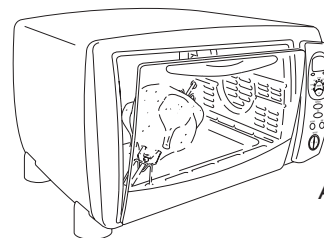
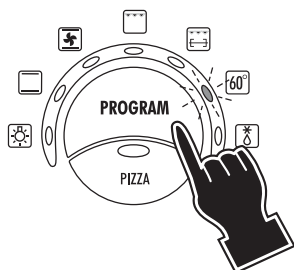


Abb. 10

Die Tür wie auf der Abbildung dargestellt anlehnen.

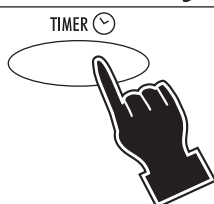
Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

2.6 - WARMHALTEFUNKTION



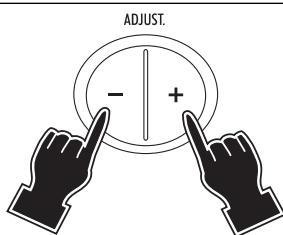
- 1 Die WARMHALTEFUNKTION anwählen, dazu die Taste PROGRAM (7) drücken, bis die Kontrolllampe  (15) aufleuchtet. Am Display wird die Temperatur 60°C angezeigt.

60°C



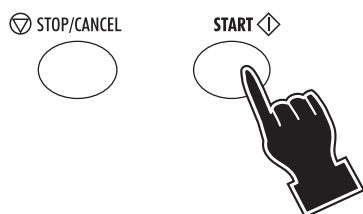
- 2 Die Taste TIMER (9) drücken. Am Display erscheint die Anzeige 1:00.

1:00



- 3 Mit den Tasten "-" (12) und "+" (18) die Garzeit (maximal 3 Stunden) einstellen. Die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt halten, um die Zeit schnell vor- bzw. zurück zu stellen. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um eine Minute erhöht, bzw. verringert.

0:30



- 4 Die Taste START (17) drücken. Sobald START gedrückt wird, wird die gewählte Zeit um eine Minute verringert. Der Backofen beginnt mit dem Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 4 Summtöne und das Display wechselt wieder zum Anzeigemodus "Standby" (mit Anzeige der Uhrzeit, sofern vorher eingestellt).

0:29

- Für diese Funktion die unterste Einschubhöhe verwenden (siehe Seite 63)
- Wenn keine Zeit eingestellt wird (also die Punkte 2 und 3 übersprungen werden), wird am Display der Ablauf der voreingestellten Zeit 1:00 (1 Stunde) angezeigt.
- Die eingestellte Zeit kann verändert werden, dazu brauchen nur die Punkte 2 und 3 wiederholt werden. Der Countdown startet automatisch 3 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Wenn innerhalb 3 Minuten nach der letzten Einstellung nicht die Taste START (17) gedrückt wird, kehrt der Prozessor wieder in den Standby-Status zurück.

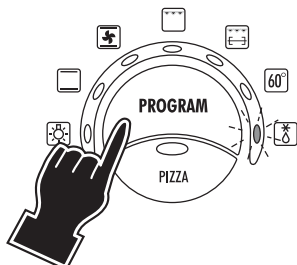
Mit dieser Funktion können bereits fertige Speisen für kurze Zeit warm gehalten werden, ohne dass sie verkochen. Halten Sie die Speisen nicht zu lange warm und benutzen Sie diese Funktion nicht, um kalte oder tiefgefrorene Speisen zu erwärmen.

WARMHALTEN VON SPEISEN

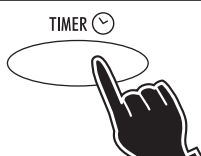
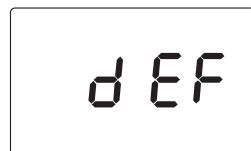
Die Fettpfanne oder den Rost in die Schiene 3 einschieben und wie auf der Abbildung auf Seite 63 dargestellt eine Ofenform darauf stellen (sofern vorgesehen kann auch das mitgelieferte Lasagneblech benutzt werden). Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, weil sie sonst austrocknen könnten (diesbezüglich wird empfohlen, die Ofenform mit Alufolie oder Backpapier abzudecken).

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

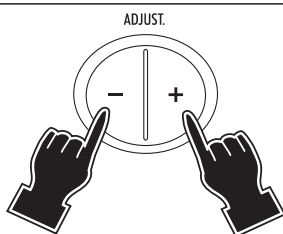
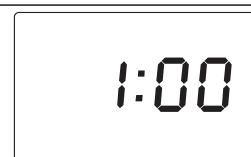
2.7 - AUFTAUFUNCTION



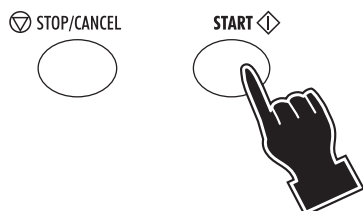
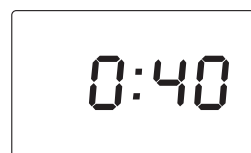
- 1 Die AUFTAUFUNCTION anwählen, dazu die Taste PROGRAM (7) drücken, bis die Kontrolllampe  (16) aufleuchtet. Am Display erscheint die Anzeige **d EF**.



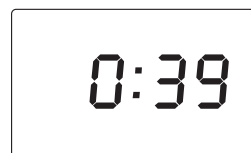
- 2 Die Taste TIMER (9) drücken. Am Display erscheint die Anzeige **1:00**.



- 3 Mit den Tasten "-" (12) und "+" (18) die Garzeit (maximal 3 Stunden) einstellen. Die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt halten, um die Zeit schnell vor- bzw. zurück zu stellen. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um eine Minute erhöht, bzw. verringert.



- 4 Die Taste START (17) drücken. Sobald START gedrückt wird, wird die gewählte Zeit um eine Minute verringert. Der Backofen beginnt mit dem Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 4 Summtöne und das Display wechselt wieder zum Anzeigemodus "Standby" (mit Anzeige der Uhrzeit, sofern vorher eingestellt).



- Wenn keine Auftauzeit eingestellt wird (also die Punkte 2 und 3 übersprungen werden), wird am Display der Ablauf der voreingestellten Zeit 1:00 (1 Stunde) angezeigt.
- Die eingestellte Zeit kann verändert werden, dazu brauchen nur die Punkte 2 und 3 wiederholt werden. Der Countdown startet automatisch 3 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Wenn innerhalb 3 Minuten nach der letzten Einstellung nicht die Taste START (17) gedrückt wird, kehrt der Prozessor wieder in den Standby-Status zurück.

Die aufzutauenden Speisen direkt auf den in Schiene 2 eingeschobenen Rost (I) legen. Die FETTPFANNE (H) in Schiene 3 einschieben, um das während des Auftauens heraustropfende Wasser aufzufangen (siehe Seite 63). Portionen und Stücke von rohem Fleisch, Geflügel und Fisch, Suppen, Obst oder eingefrorene Reste tauen auf diese Weise schneller auf als auf einer Arbeitsfläche oder im Kühlschrank.

Tauen Sie nur Stücke oder Portionen auf, die klein genug sind, um in einer Stunde oder weniger aufzutauen, und achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die Raumtemperatur erreichen. Aufgetaute Speisen, die zu lange bei Raumtemperatur gehalten werden, können schädlich sein. Große Portionen im Kühlschrank auftauen lassen.

AUFTAUEN

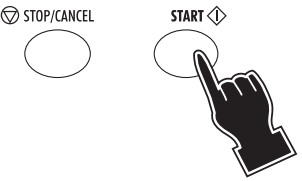
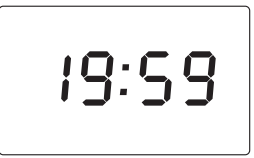
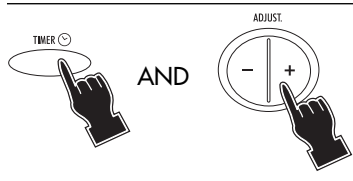
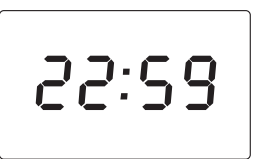
Schieben Sie den Rost in Schiene 2, und die Fettpfanne in Schiene 3 ein, wie auf der Abbildung auf Seite 63 dargestellt. Die aufzutauenden Speisen werden direkt auf den Rost gelegt. Falls dies aus praktischen Gründen nicht möglich sein sollte (zum Beispiel bei Hackfleisch, das nach Auftauen durch den Rost fallen könnte), werden die Speisen auf einen ofentesten Teller gelegt und dieser auf den Rost gestellt (in diesem Fall braucht die Fettpfanne nicht benutzt zu werden).

Kapitel 2 - Bedienung und Einstellung der Funktionen

2.8 - PIZZAFUNKTION

Dieser Backofen wurde von "De Longhi" mit einer Spezialfunktion für die Zubereitung von Pizza programmiert. Das Programm eignet sich sowohl für frische als auch für tiefgekühlte Pizzas. Die Pizza kann auf dem Pizzablech "De Longhi" gebacken werden.

Wichtiger Hinweis: Schieben Sie die Pizza immer in die unterste Schiene ein (siehe Seite 62). Mit dem Pizzaprogramm braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden.

	1 Die Taste PIZZA (8) drücken und das gewünschte Programm wählen (siehe nachstehende Tabelle). Am Display erscheint die Anzeige "P1", "P2" oder "P3".	
	2 Die Taste START (17) drücken. Sobald START gedrückt wird, wird die gewählte Zeit um eine Minute verringert. Der Backofen beginnt mit dem Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 4 Summtöne und das Display wechselt wieder zum Anzeigemodus "Standby" (mit Anzeige der Uhrzeit, sofern vorher eingestellt).	
	3 Wenn die Backzeit verlängert werden soll, solange die Pizza noch im Ofen ist, die Taste TIMER (9) drücken und durch mehrmaliges Drücken der Taste "+" (18) die gewünschte Zeit hinzufügen (maximal 5 Minuten).	

- Wenn innerhalb 3 Minuten nach der letzten Einstellung nicht die Taste START (17) gedrückt wird, kehrt der Prozessor wieder in den Standby-Status zurück.
- Der Backvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL (11) unterbrochen werden.

HINWEISE UND TIPPS FÜR DAS BACKEN VON PIZZA

- Wenn der Ofen bereits warm ist (zum Beispiel wenn mehrere Pizzas nacheinander gebacken werden), reduziert/reguliert der Prozessor automatisch die Backzeit.
- Legen Sie die Pizza immer auf das spezielle PIZZABLECH (L) und schieben Sie das Blech in Schiene 3 ein.
- **Tiefgekühlte Pizza:** Nehmen Sie die Pizza aus der Packung und legen Sie sie direkt auf das PIZZABLECH (L).
- **Hausgemachte Pizza aus frischem Hefeteig:** Legen Sie die Pizza auf das PIZZABLECH (L), das Sie zuvor gut eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt haben. Mozzarella oder Weichkäse sollten erst fünf Minuten vor Ende der Backzeit hinzugefügt werden; auf diese Weise schmilzt der Käse perfekt ohne zu verbrennen.
- Wählen Sie das am besten geeignete Programm anhand der nachstehenden Tabelle.
- Das Resultat kann unterschiedlich ausfallen, wählen Sie die Einstellungen nach Geschmack.

DISPLAYANZEIGE	HINWEISE/TIPPS
P1	Ideal für kleine Tiefkühlpizzas (150-300 gr)
P2	Ideal für mittelgroße Tiefkühlpizzas (350-600 gr)
P3	Ideal für große Tiefkühlpizzas (über 600 g) und für hausgemachte Pizzas.

ZWEI PIZZAS GLEICHZEITIG BACKEN

Hinweis: Das Spezialprogramm für Pizza eignet sich zum Backen von jeweils nur einer Pizza gemäß obenstehenden Anleitungen. Um zwei Pizzas gleichzeitig zu backen, kann daher nicht das Spezialprogramm verwendet werden.

Wenn Sie sich an folgende Anleitungen halten, können dennoch ausgezeichnete Resultate erzielt werden:

Legen Sie eine Pizza auf das in Schiene 3 eingeschobene Blech und die andere auf den in Schiene 2 eingeschobenen Rost. Wählen Sie die Umluftfunktion (nicht das Spezialprogramm für Pizza) und HEIZEN Sie den Backofen auf 180°C VOR. Vertauschen Sie die Pizzas nach 15 Minuten Backzeit und lassen Sie sie für weitere 10-15 Minuten im Ofen.

KAPITEL 3 – REINIGUNG UND PFLEGE

3.1 - REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung des Backofens muss immer der Netzstecker gezogen werden. Dieses Gerät wurde so konzipiert und gebaut, dass Ihre persönliche Sicherheit gewährleistet ist. Um einen sicheren Betrieb zu garantieren, muss vermieden werden, dass sich im Gerät Fett und Speisereste ansammeln.

Um die Reinigung zu erleichtern, ist der Backofen innen mit einer Spezialmaillierung beschichtet, an dem keine Spritzer und Speisereste haften bleiben. Reinigen Sie den Backraum auf keinen Fall mit Putzschwämmen aus Stahlwolle.

Es könnten sich Teile lösen und in Berührung mit elektrischen Komponenten kommen, dies könnte die Gefahr von elektrischen Schlägen zur Folge haben.

Für die Reinigung der Glastür Glasreiniger oder ein feuchtes Tuch benutzen. Mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Für die Reinigung der Außenseite ein mit Seifenwasser angefeuchtetes Tuch benutzen. Für hartnäckige Flecken kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder Spray benutzt werden.

Keine Putzschwämme aus Stahlwolle benutzen, da diese die Oberflächenbeschichtung beschädigen könnten. Entfernen Sie Reinigungsrückstände immer durch Nachreiben mit einem trockenen Tuch.

Ziehen Sie das Krümelblech (G) vom Ofenboden heraus (siehe Abbildung 11) und spülen Sie es von Hand. Wenn sich der Schmutz nur schwer löst, das Blech mit warmem Seifenwasser abspülen und falls erforderlich leicht scheuern ohne zu kratzen.

Um die Reinigung des Backraums zu erleichtern, kann das obere Heizelement (A) nach unten geklappt werden. Dazu an dem Haken, mit dem es befestigt ist, ziehen (C) (Abbildungen 12-13)

WICHTIG: Nach der Reinigung das Heizelement wieder korrekt anbringen und befestigen (Abb. 14). **Der Backofen darf nicht mit nach unten geklapptem Heizelement benutzt werden.**

INNENBELEUCHTUNG

Wenn der Ofen in Betrieb ist, ist die Innenbeleuchtung (B) immer eingeschaltet. Um die Lampe zu wechseln, folgendermaßen vorgehen:

- Gerät vom Netzstecker trennen
- Die Schutzabdeckung aus Glas (X) gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben und die Lampe (Y) durch eine gleichartige ersetzen (siehe Abb. 15). Die Schutzabdeckung (X) wieder zuschrauben.

N.B. Wenn die Lampe durchgebrannt ist, kann der Ofen trotzdem benutzt werden.

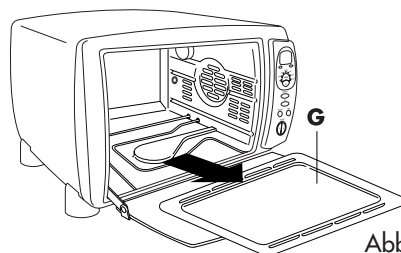


Abb. 11

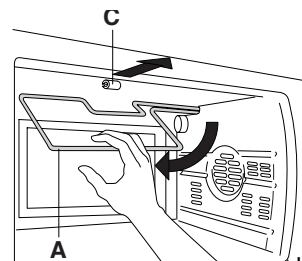


Abb. 12

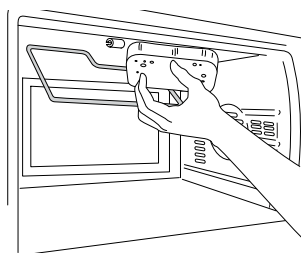


Abb. 13

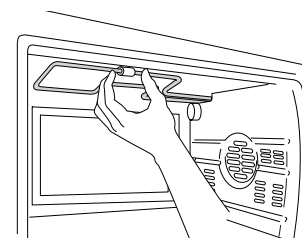


Abb. 14

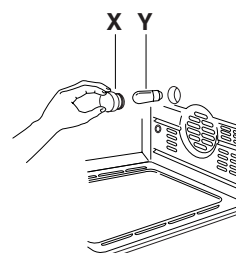


Abb. 15