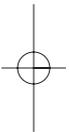


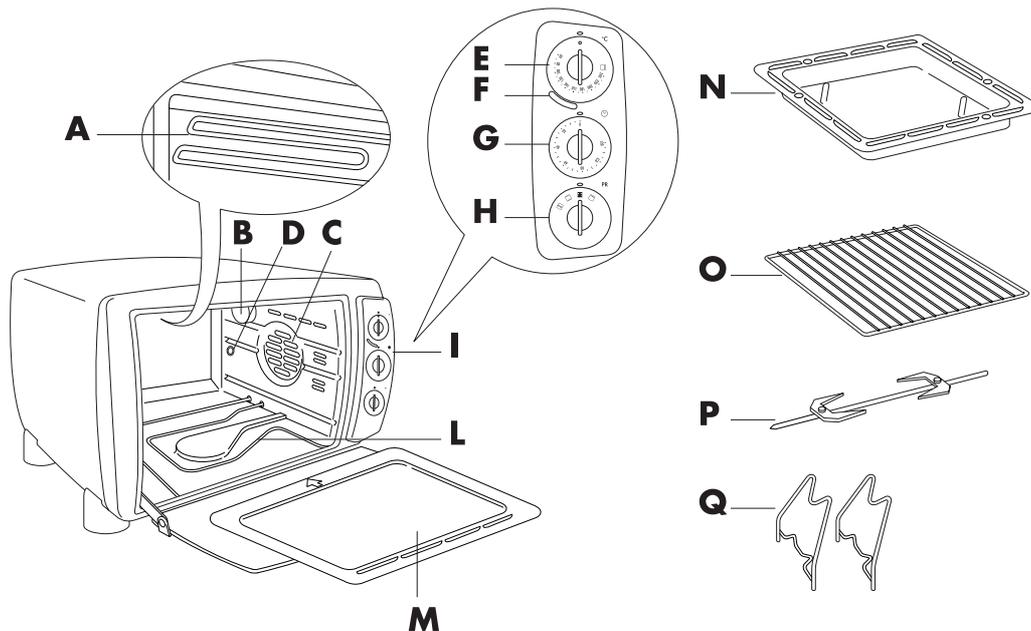
# INHALTSVERZEICHNIS

|                  |   |           |
|------------------|---|-----------|
| <b>KAPITEL 1</b> | <b>ALLGEMEINES</b>  |           |
| 1.1              | Beschreibung des Backofens und der Zubehörteile .....     | 42        |
| 1.2              | Übersichtstabelle .....                                   | 43        |
| 1.3              | Technische Merkmale .....                                 | 45        |
| 1.4              | Wichtige Hinweise .....                                   | 45        |
| <br>             |   |           |
| <b>KAPITEL 2</b> | <b>BEDIENUNG DES BACKOFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN</b> |           |
| 2.1              | Gebrauch der Schaltungen .....                            | 46        |
| 2.2              | Tipps zur Benutzung .....                                 | 47        |
| 2.3              | Einstellen der Funktionen .....                           | 47        |
|                  | • Auftauen .....  | 47        |
|                  | • Warmhalten von Speisen .....                            | 47        |
|                  | • Backen mit Heißluft .....                               | 48        |
|                  | • Backen mit Ober – und Unterhitze .....                  | 49        |
|                  | • Grillen und Gratnieren von Speisen .....                | 50        |
|                  | • Grillen mit Drehspieß (falls vorgesehen) .....          | 52        |
| <br>             |   |           |
| <b>KAPITEL 3</b> | <b>REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>                        | <b>53</b> |

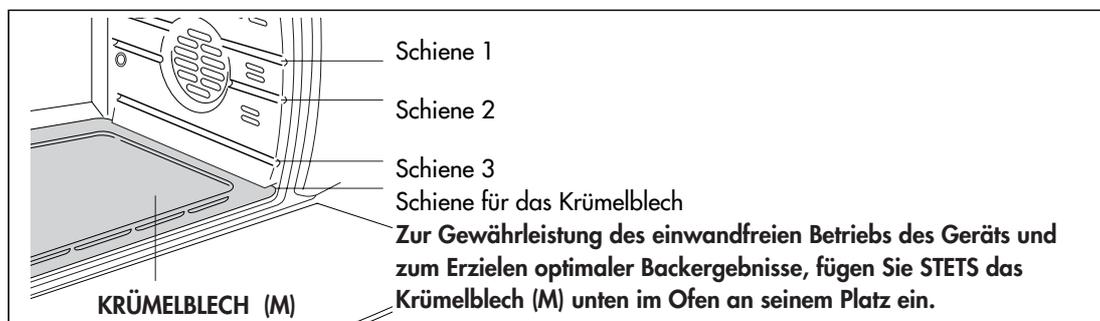


## KAPITEL 1 – ALLGEMEINES

### 1.1 - BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE



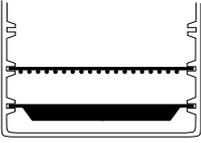
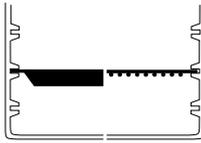
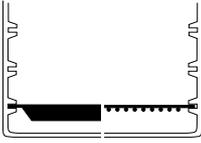
- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Heizelement Oberhitze                   | <b>I</b> Bedienungsblende                        |
| <b>B</b> Innenbeleuchtung (falls vorgesehen)     | <b>L</b> Heizelement Unterhitze                  |
| <b>C</b> Gebläse                                 | <b>M</b> Krümelblech                             |
| <b>D</b> Sitz des Drehspießes (falls vorgesehen) | <b>N</b> Fettpfanne                              |
| <b>E</b> Thermostat-Dreheschalter                | <b>O</b> Rost                                    |
| <b>F</b> Kontrollleuchte Thermostat              | <b>P</b> Drehspieß                               |
| <b>G</b> EIN/AUS-Schalter und Timer              | <b>Q</b> Drehspießhalterungen (falls vorgesehen) |
| <b>H</b> Funktionswählschalter                   |  |





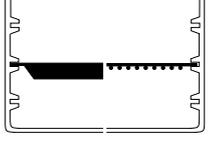
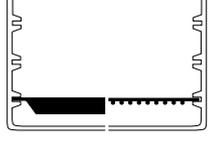
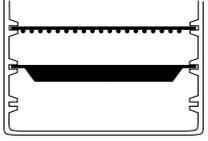
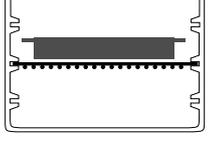
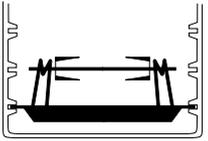
Kapitel 1 – Allgemeines

1.2 - ÜBERSICHTSTABELLE

| PROGRAMM  | POSITION DES FUNKTIONSWÄHLSCHALTERS   | POSITION DES THERMOSTATDREHSCHALTERS | POSITION DES ROSTS UND DER ZUBEHÖRTEILE  | SCHIENEN                   | HINWEISE/TIPPS  |
|---|---|--------------------------------------|--|----------------------------|---|
| AUFTAUEN  |    | ●                                    |   | 1<br>2<br>3                | Die aufzutauenden Speisen direkt auf den Rost legen. Die Fettpfanne dient zum Auffangen eventueller Fett- und Wassertropfen.  |
| WARMHALTEN VON SPEISEN                            |  | 60°                                  |   | 1<br>2<br>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 MIT HEISSLUFT (AUF EINER EBENE) |  | 60°-240°<br>(siehe Tabelle S.48)     | <br>oder<br> | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Ideal für Fleischgerichte, Geflügel, Bratkartoffeln, Brot und Hefekuchen. Verwenden Sie die Fettpfanne und schieben Sie sie direkt in die Schiene oder, falls das Lasagneblech vorgesehen ist auf den Rost.                             |
| BACKEN UND BRATEN MIT HEISSLUFT (AUF ZWEI EBENEN) |   |                                      |   | 1<br>2<br>3                | Für das gleichzeitige Backen bzw. Braten auf zwei Ebenen die Zubehörteile, wie in der neben dargestellten Abbildung angezeigt, positionieren. Ideal für Speisen, die während des Back-/Brat= vorgangs gewendet/umgerührt werden können. |



Kapitel 1 – Allgemeines

| PROGRAMM                                      | POSITION DES FUNKTIONS-WÄHLSCHALTERS  | POSITION DES THERMOSTAT-DREHSCHALTERS   | POSITION DES ROSTS UND DER ZUBEHÖRTEILE   | SCHIENEN                   | HINWEISE/TIPPS  |
|---|---|---|---|----------------------------|---|
| BACKEN UND BRATEN MIT HEISSLUFT               |    | 60°-240°<br>(siehe Tabelle S.49)  | <br>oder<br> | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Ideal für Pizza, Lasagne, gratinierte Nudelgerichte, Fischgerichte und gefülltes Gemüse (Paprika, Zucchini, usw.). Verwenden Sie die Fettpfanne und schieben Sie sie direkt in die Schiene oder legen Sie das Lasagneblech (falls vorgesehen) auf den Rost. |
| GRILLEN UND GRATINIEREN VON SPEISEN           |  |  |   | 1<br>2<br>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<br>2<br>3                | Ideal für all jene Gerichte, die nur gratiniert werden sollen (z.B. Gratinierte Jakobsmuscheln, usw.). In diesem Fall wird das Blech (mit Inhalt) direkt auf den Rost geschoben.  |
| GRILLEN MIT DEM DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN) |  |  |   | 1<br>2<br>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 |
| <b>MAX. STROMAUFNAHME SIEHE TYPENSCHILD ENERGIEVERBRAUCH (GEMÄß CENELEC-NORM HD 376)</b> |                        |
| Aufheizen auf 200°C  | .....0,16 kWh          |
| Beibehalten der Temperatur von 200°C für eine Stunde                                     | .....0,15 kWh          |
| Gesamtverbrauch  | .....0,75 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 und der ital. Rechtsvorschrift Nr.108 vom 25.Januar 1992.

### 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 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 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 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;
  - Sie 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 aufgebrauchten Schutzsubstanzen entwickeln. Den Raum während dieses Vorgangs gut lüften.**





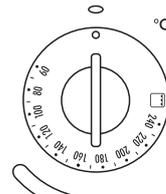
## KAPITEL 2 - BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN

### 2.1 - BEDIENUNG DER SCHALTUNGEN

- **THERMOSTATDREHSCHALTER (E)**

Schalten Sie die gewünschte Temperatur wie folgt ein:

- **Zum Auftauen:** Thermostat-Drehschalter auf „●“ stellen.
- **Zum Warmhalten von Speisen:** Thermostat-Drehschalter auf 60°C stellen.
- **Zum Braten bzw. Backen mit Heißluft oder mit Ober- und Unterhitze:** 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.



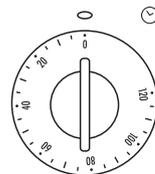
- **EIN/AUS-SCHALTER UND TIMER (G)**

- **Zum Einschalten des Backofens und zur Programmierung der Back- bzw. Bratzeit:**

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.

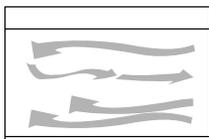
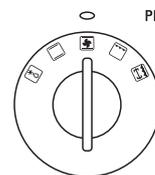
- **Zum Ausschalten des Backofens:** Den Schalter wieder auf „0“ stellen.

**Zum Einstellen von Back – bzw. Bratzeiten unter 10 Minuten , den Timer zuerst bis zum Endanschlag drehen und dann auf die gewünschte Zeit stellen.**

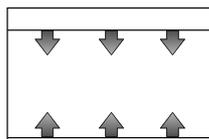


- **FUNKTIONSWÄHLSCHALTER H)**

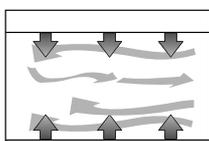
Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Backofens anwählen, nämlich:



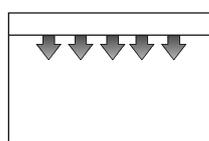
 **AUFTAUEN**  
(nur Umluft in Betrieb)



 **BACKEN UND BRATEN MIT OBER - UND UNTERHITZE**  
(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)



 **BACKEN UND BRATEN MIT HEISSLUFT, WARMHALTEN VON SPEISEN**  
(Oberhitze, Unterhitze und Umluft in Betrieb)

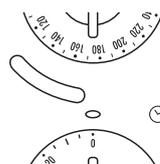


 **GRILLEN UND DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN)**  
(nur Oberhitze, höchste Leistungsstufe)

- **KONTROLLEUCHE THERMOSTAT (F)**

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

**In der Funktion AUFTAUEN leuchtet die Kontrollleuchte nie auf.**



## Kapitel 2 – Bedienung des Backofens und Back- und Brattabellen

### 2.2 - TIPPS ZUR BENUTZUNG

- Zum Backen und Braten mit Heißluft, Ober- und Unterhitze und Grill sollte der Backofen stets auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt werden, um beste Backergebnisse 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 den Produktpackungen angegebenen Zeiten.

### 2.3 - EINSTELLEN DER FUNKTIONEN

#### • AUFTAUEN

Den Rost in Schiene 2 und die Fettpfanne in Schiene 3 einschieben. Siehe dazu die auf Seite 43 dargestellte Abbildung.

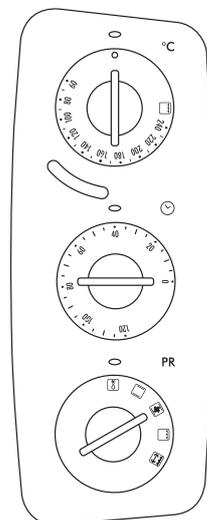
Das Gefriergut ist direkt auf den Grill zu legen.

Wenn dies unmöglich sein sollte (wie zum Beispiel bei Hackfleisch, das sobald es aufgetaut ist, durch die Rostrillen fallen würde), legen Sie das Gefriergut auf einen Teller und stellen diesen auf den Rost (in diesem Fall brauchen Sie die Fettpfanne nicht).

Den Funktionswählschalter (H) auf Position  und den Thermostat-Drehschalter (E) auf „●“ drehen.

Den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf die gewünschte Temperatur drehen. Bei Ablauf des Auftauens ertönt ein Signalton.

**Hinweis: mit dieser Funktion werden die Auftauzeiten erheblich verringert.**

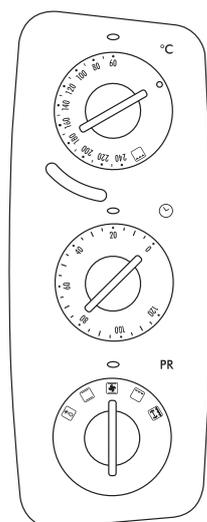


#### • WARMHALTEN VON SPEISEN

Die Fettpfanne oder den Rost in die Schiene 3 einschieben (s. Abb. auf Seite 43) und eine Pfanne mit den Speisen darauf stellen (Sie können zum Erwärmen auch das mitgelieferte Lasagneblech benutzen). Mit dieser Funktion können Sie die Speisen bis zum Servieren warm halten. Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, weil sie sonst austrocknen könnten (diesbezüglich wird empfohlen die Pfanne mit Alufolie oder Backpapier abzudecken).

Den Funktionswählschalter (H) auf Position  und den Thermostat-Drehschalter (E) auf 60°C drehen.

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 Backofens und Back- und Brattabellen

### • BACKEN UND BRATEN MIT HEISSLUFT

Diese Funktion ist ideal für Quiche lorraine, Fleischgerichte (außer kleinem Geflügel), Röstkartoffeln und für Torten aller Art. Außerdem ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Speisen auf zwei Ebenen.

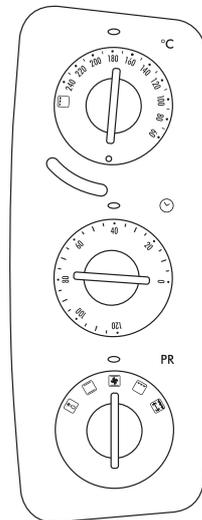
#### Wie folgt vorgehen:

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 Kontrollleuchte 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/BRATZEIT | POSITION ROST/FETTPFANNE | HINWEISE UND TIPPS   |
|------------------|--------|-------------------------|---------------|--------------------------|--|
| QUICHE LORRAINE  | 600 g  | 180°C                   | 25 min.       | 2                        | Sie können sowohl eine runde Backform direkt auf dem Rost (O) verwenden oder auch die Fettpfanne (N) verwenden |
| HÄHNCHEN ZERLEGT | 1000 g | 200°C                   | 45 min.       | 3                        | Direkt in die Fettpfanne legen (N)   |
| GANZES HUHN      | 1500 g | 200°C                   | 75 min.       | 3                        | Mit einer Gabel einstechen, damit das Fett heraustritt   |
| SCHWEINEBRATEN   | 1500 g | 200°C                   | 75 min.       | 3                        | Lassen Sie etwas Fett in der Pfanne, damit er nicht zu sehr austrocknet.                                       |
| HACKBRATEN       | 700 g  | 180°C                   | 40 min.       | 3                        | Direkt in die Fettpfanne legen (N)   |
| RÖSTKARTOFFELN   | 1000 g | 200°C                   | 50 min.       | 2                        | die Kartoffeln während des Bratvorgangs 2 oder 3 umrühren bzw. wenden  |
| TORTA MARGHERITA | 700 g  | 180°C                   | 25 min.       | 3                        | Eine Springform verwenden  |
| PLUM CAKE        | 900 g  | 160°C                   | 90 min.       | 3                        | Eine rechteckige Backform verwenden  |
| KEKSE            | 400 g  | 180°C                   | 20 min.       | 2                        | Legen Sie die Kekse direkt in die Fettpfanne (N)   |
| MÜRBTEIGKUCHEN   | 800 g  | 180°C                   | 25 min.       | 2                        | Sie können sowohl eine runde Backform direkt auf dem Rost (O) verwenden oder auch die Fettpfanne (N) verwenden |
| KRINGEL          | 700 g  | 180°C                   | 30 min.       | 3                        | Eine Springform verwenden.   |

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

## Kapitel 2 – Bedienung des Backofens und Back- und Brattabellen

### • BACKEN UND BRATEN MIT UNTER- UND OBERHITZE

Diese Funktion ist ideal für Pizza, Lasagne, gratinierte Vorspeisen, kleines Geflügel, Fischgerichte aller Art, zu gratinierendes gefülltes Gemüse und für einige Kuchensorten.

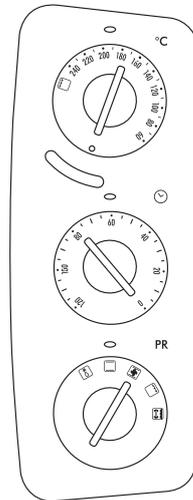
#### Wie folgt vorgehen:

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 Kontrollleuchte 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/BRATZEIT | POSITION ROST/FETTPFANNE | HINWEISE UND TIPPS   |
|---|--------|-------------------------|---------------|--------------------------|--|
| FRISCHE PIZZA                                       | 400 g  | 200°C                   | 25 min.       | 3                        | Verwenden Sie die Fettpfanne (N)   |
| TIEFGEKÜHLTE PIZZA                                  | 250 g  | 220°C                   | 8 min.        | 2                        | Sie können Sie entweder direkt auf den Rost (O) schieben oder in die Fettpfanne (N) geben            |
| TIEFGEKÜHLTE PIZZA                                  | 450 g  | 220°C                   | 13 min.       | 2                        | Sie können Sie entweder direkt auf den Rost (O) schieben oder in die Fettpfanne (N) geben            |
| LASAGNE   | 1500 g | 200°C                   | 40 min.       | 3                        | Schieben Sie das Lasagneblech (falls vorgesehen) oder eine anderes Backblech direkt auf den Rost (O) |
| CANNELLONI  | 2300 g | 200°C                   | 40 min.       | 3                        | Schieben Sie das Lasagneblech (falls vorgesehen) oder eine anderes Backblech direkt auf den Rost (O) |
| GEBACKENE GOLDBRASSE                                | 1000 g | 190°C                   | 40 min.       | 3                        | Min. 3 Sie können sie direkt in der Fettpfanne (N) braten.   |
| IN FOLIE GEBACKENE FORELLE                          | 800 g  | 190°C                   | 40 min.       | 3                        | Die Forelle in die Alufolie wickeln und in die Fettpfanne legen (N)                                  |
| MIT TOMATEN UND PARMESANKÄSE ÜBERBACKENE AUBERGINEN | 1700 g | 200°C                   | 30 min.       | 3                        | Das Blech auf den Rost (O) schieben  |
| ZUCCHINI MIT THUNFISCH                              | 1000 g | 200°C                   | 40 min.       | 3                        | Fettpfanne (N) verwenden: Öl. Tomaten und Wasser zugeben   |
| KARTOFFELGRATIN                                     | 1500 g | 200°C                   | 40 min.       | 3                        | Das Blech auf den Rost (O) schieben  |
| APPLE PIE   | 1000 g | 180°C                   | 90 min.       | 3                        | Das Kuchenblech auf den Rost (O) schieben  |
| MUFFINS   | 600 g  | 200°C                   | 18 min.       | 2                        | Die Papierförmchen direkt auf die Fettpfanne stellen   |

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



## Kapitel 2 – Bedienung des Backofens 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:

Das Grillgut direkt auf den Rost stellen, die Fettpfanne (N) auf die mittlere Schiene (2) wie in Abbildung 1 dargestellt schieben und die Tür wie in Abbildung 2 anlehnen.

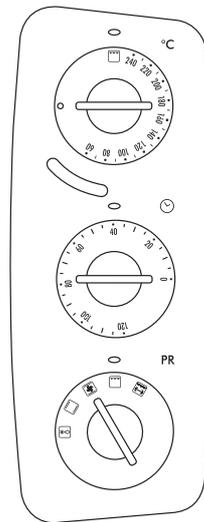
Um Rauch und den Geruch nach verbranntem Fett zu vermeiden, ist es ratsam, ein Glas Wasser in die Fettpfanne (N) zu geben.

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.

Das Grillgut nach Ablauf der halben Grillzeit wenden.



**Wichtig:** Zum Erzielen optimaler Ergebnisse positionieren Sie das Grillgut so auf dem Rost, dass etwa 2 cm Freiraum zur Tür bleibt (siehe Abbildung 1).

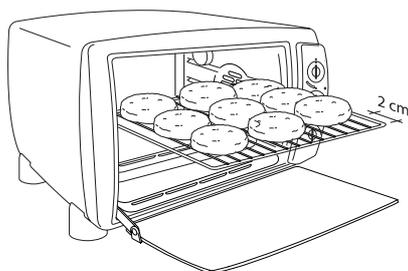


Abb. 1

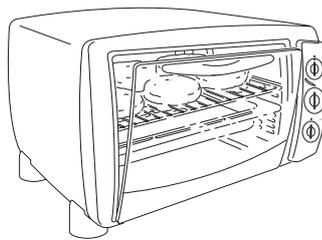


Abb. 2

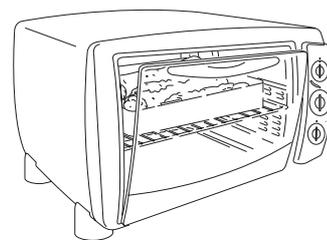


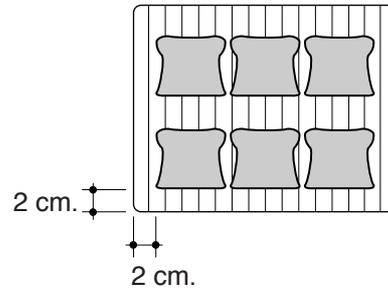
Abb. 3

Falls die bereits gegarten 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 3 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“.

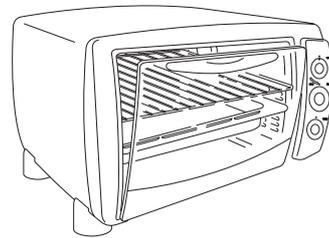


## Kapitel 2 - Bedienung des Backofens und Back- und Brattabellen

Zum perfekten Rösten des Brots 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:** den Ofen 2-3 Minuten mit angelehnter, nicht ganz geschlossener Tür vorheizen (siehe Abbildung neben)



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

| REZEPTE                | MENGE      | THERMOSTAT-DREHSCHALTER   | GRILLZEIT | 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 austreten kann. Nach etwa 15 Minuten wenden. |
| HAMBURGER (6)          | 700 g      |  | 20 min.   | Nach etwa 12 Minuten wenden.  |
| FRANKFURTER 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        | 6 Scheiben |  | 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 Backofens 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:

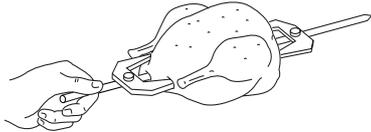


Abb. 5

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).

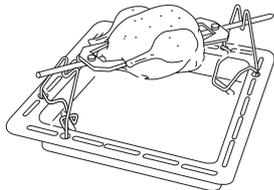


Abb. 7

Den Drehspieß an den Halterungen befestigen.

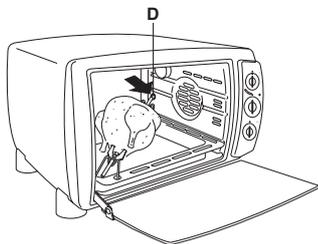


Abb. 9

Nachdem die Fettpfanne eingefügt worden ist, den Drehspieß auf seinen Sitz (D) schieben, indem Sie die Drehspießhalterungen (Q) nach rechts schräg stellen.

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.

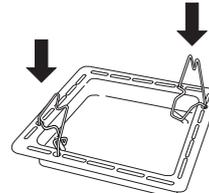


Abb. 6

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

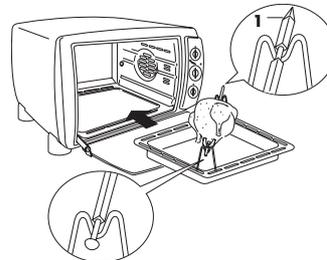


Abb. 8

Die Fettpfanne mit dem Grillgut auf der unteren Schiene (3) einschieben, indem Sie die Drehspießhalterungen (Q) nach links schräg stellen. **Sicherstellen, dass die Drehspießspitze 1 nach vorne gerichtet ist.**

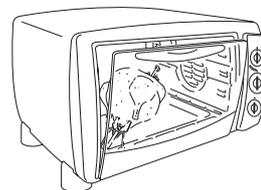
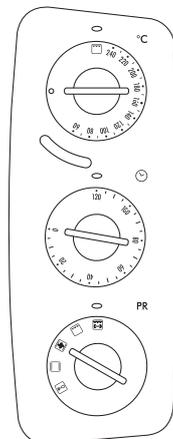


Abb. 10

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



## 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 und Krümelblech werden wie normales Geschirr von Hand oder in der Spülmaschine gespült.

Für die Reinigung der Außenseite des Ofens immer einen feuchten Schwamm benutzen. Keine Scheuermittel verwenden, da diese die lackierte oder emaillierte Oberflächenbeschichtung 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.11). 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**.

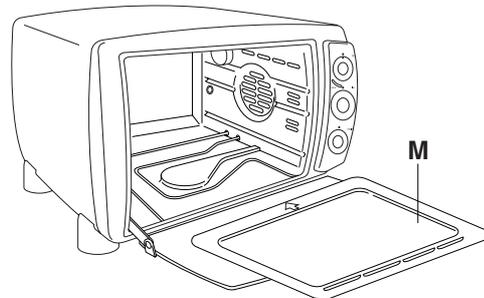


fig. 11

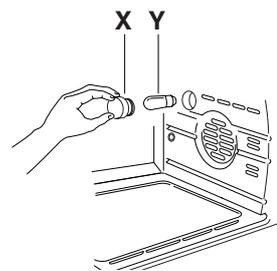


fig. 12

### INNENBELEUCHTUNG

Die Innenbeleuchtung (**B**) ist bei eingeschaltetem Ofen immer an. Zum Auswechseln der Glühlampe wie folgt vorgehen:

- den Stecker aus der Steckdose ziehen
- das Schutzglas (**X**) abschrauben, und zwar gegen den Uhrzeigersinn, und die Glühlampe (**Y**) mit einer ähnlichen ersetzen (siehe Seite 12). Das Schutzglas (**X**) wieder anschrauben.

Nur speziell für Backöfen (T300°C) bestimmte Glühlampen benutzen.

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