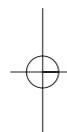
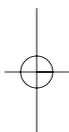




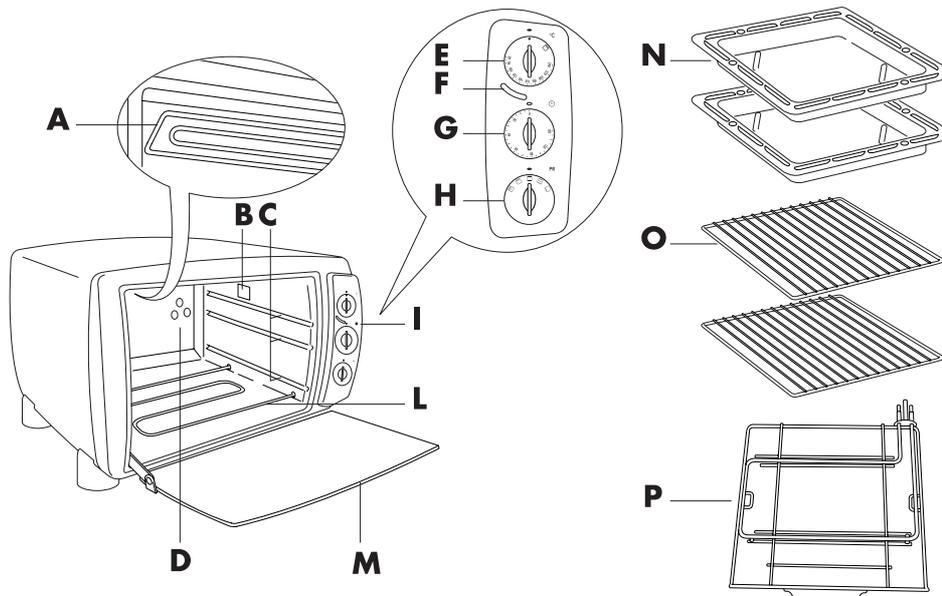
INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1	ALLGEMEINES	
1.1	Beschreibung des Ofens und der Zubehörteile	39
1.2	Übersichtstabelle	40
1.3	Technische Merkmale	41
1.4	Wichtige Hinweise	41
KAPITEL 2	BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN	
2.1	Gebrauch der Schaltungen	42
2.2	Tipps zur Benutzung	43
2.3	Einstellen der Funktionen	44
	• Warmhalten von Speisen	44
	• Delikate Brat- und Backvorgänge	44
	• Backen und braten	45
	• Gleichzeitiges garen oder braten auf 2 Ebenen	46
	• Grillen und gratinieren von Speisen	47
	• Rösten	48
KAPITEL 3	REINIGUNG UND WARTUNG	49



KAPITEL 1 – ALLGEMEINES

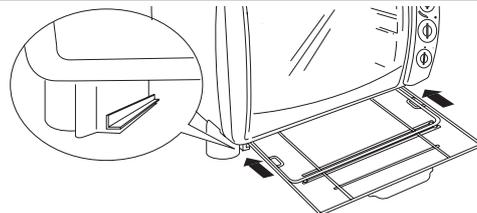
1.1 - BESCHREIBUNG DES OFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE



- | | |
|--|-----------------------------------|
| A Heizelement Oberhitze | H Funktionswählschalter |
| B Innenbeleuchtung (falls vorgesehen) | I Bedienungsblende |
| C Seitenschienen | L Heizelement Unterhitze |
| D Steckverbinder | M Glastür |
| E Thermostat-Drehschalter | N Fettpfannen |
| F Kontrolllampe Thermostat | O Roste |
| G EIN/AUS-Schalter und Timer | P Entnehmbares Heizelement |

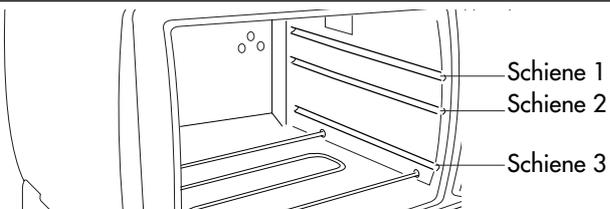
SITZ DES ENTNEHMBAREN HEIZELEMENTS

Bei Nichtbenutzung des entnehmbaren Heizelements (**P**), kann es wie in der neben dargestellten Abbildung wieder an seinem Platz unter dem Ofen untergebracht werden.



SEITENSCHIENEN

Der Ofen verfügt über 3 Schienen zur Positionierung der Backbleche und Roste auf verschiedenen Einschubhöhen. Schiene 2 dient auch zur Einführung des entnehmbaren Heizelements für die Funktion „Gleichzeitiges Garen oder Braten auf zwei Ebenen“, siehe Seite 46.





kapitel 1 - Allgemeines

1.2 - ÜBERSICHTSTABELLE

PROGRAMM	POSITION DES FUNKTIONSWÄHLSCHALTERS	POSITION DES THERMOSTATDREHSCHALTERS	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.
DELIKATEBACKVORGÄNGE		60°- 240°		1 2 3	Verwenden Sie die Fettpfanne und schieben Sie sie direkt auf die untere Schiene; sie können auch ein anderes Blech benutzen, das Sie auf dem Rost positionieren (ebenfalls auf der unteren Schiene).
BACKEN UND BRATEN		60°- 240° (siehe Tabelle Seite 45)	 oder 	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.
GLEICHZEITIGES GAREN ODER BRATEN AUF 2 EBENEN		60°- 240°		1 2 3	Verwenden Sie die 2 Roste (O) nur in dem Fall, in dem Sie 2 tiefgekühlte Pizzas auftauen wollen. Für alle anderen Speisen verwenden Sie bitte die Fettpfannen (N).
RÖSTEN				1 2 3	Ideal für das Rösten von Brot, für die Zubereitung von gerösteten Brotschnitten





kapitel 1 – Allgemeines

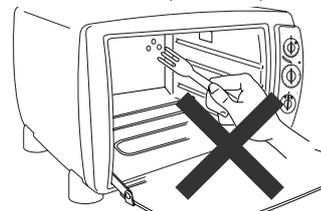
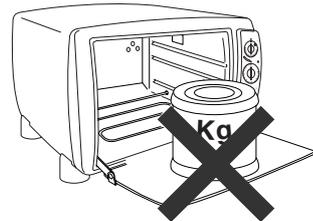
1.3 - TECHNISCHE MERKMALE

Betriebsspannungsiehe Typenschild
Max. Stromaufnahmesiehe Typenschild
ENERGIEVERBRAUCH (gemäß CENELEC-Norm HD 376)	
Aufheizen auf 200°C0,20 kWh
Beibehalten der Temperatur von 200°C für eine Stunde0,70 kWh
Gesamtverbrauch0,90 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

- 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.
- Dieses Gerät **darf nicht** unbeaufsichtigt von Kindern oder dazu nicht fähigen Personen benutzt werden.
- Lassen Sie den Ofen niemals während der Röstfunktion unbeaufsichtigt, da das Brot anbrennen kann.
- Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens, entfernen Sie bitte das in ihm enthaltene Papiermaterial wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- 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.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile, **mit Ausnahme des entnehmbaren Heizelements (P)**, vor deren Verwendung sorgfältig.
- Tauchen Sie das entnehmbare Heizelement (P) nicht in Wasser; sollte es schmutzig sein, so säubern Sie es mit einem feuchten Tuch.**
- Versuchen Sie nicht, Metallgegenstände wie Gabeln, Messer, usw. in die Löcher des Steckverbinders des entnehmbaren Heizelements (D) zu stecken.**
- Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten Fläche auf einer Höhe von mindestens 85 cm und **außerhalb der Reichweite von Kindern auf**. Stellen Sie das Gerät nicht unter oder neben Vorhänge oder andere entflammbare Materialien.
- 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. Keine Gegenstände auf den Ofen stellen.**
- Es wird darauf hingewiesen, das entnehmbare Heizelement und die entsprechende Halterung nicht sofort nach einem Back- oder Garvorgang zu berühren. Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie es handhaben und wieder an seinem Platz unterbringen.
- 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.
- Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
- 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.
- Zum Ausschalten des Ofens, den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf „0“ stellen.**



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.

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.





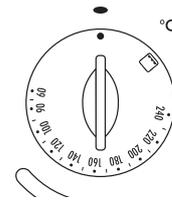
KAPITEL 2 BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN

2.1 - BEDIENUNG DER SCHALTUNGEN

• THERMOSTAT-DREHSCHALTER (E)

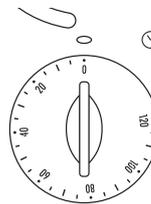
Schalten Sie die gewünschte Temperatur wie folgt ein:

- **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.
- **Für alle Grillvorgänge:** Thermostat-Drehschalter auf  stellen.



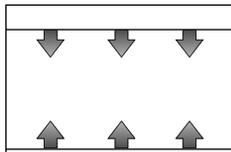
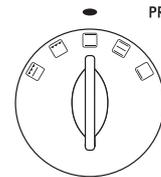
• EIN/AUS-SCHALTER UND TIMER (G)

- **Zum Einschalten des Backofens 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.**



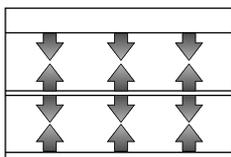
• FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (H)

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



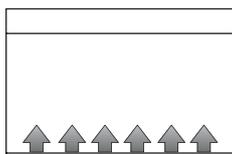
BRATEN UND BACKEN IM OFEN UND WARMHALTEN VON SPEISEN

(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)



GLEICHZEITIGES GAREN ODER BRATEN AUF ZWEI EBENEN

(oberes und unteres Heizelement + mittleres entnehmbares Heizelement in Betrieb)



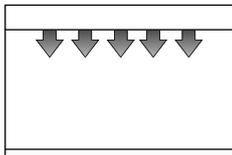
DELIKATEBRAT- UND BACKVORGÄNGE

(nur Unterhitze in Betrieb)



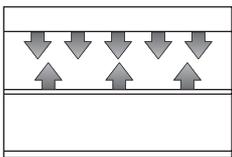


Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen



GRILLEN

(nur Oberhitze auf höchster Leistungsstufe in Betrieb)

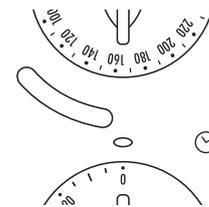


RÖSTEN

(oberes Heizelement und mittleres entnehmbares Heizelement auf höchster Leistungsstufe)

- **KONTROLLAMPE THERMOSTAT (F)**

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



2.2 - TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Zum Braten bzw. Garen auf einer und auf zwei Ebenen, sowie für "empfindliche" Back- und Bratvorgänge, sollte der Backofen stets für etwa 10 Minuten vorgeheizt 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 den Tabellen angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die verändert werden können und bei denen nicht die Vorheizzeit des Ofens einkalkuliert ist.
- Zum Backen und Braten von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte immer nach den auf der Produktpackung angegebenen Zeiten.



Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen

2.3 - EINSTELLEN DER FUNKTIONEN

• **WARMHALTEN VON SPEISEN**

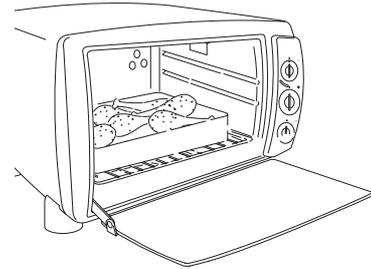
Mit dieser Funktion können Sie die Speisen solange bis zum Servieren warm halten. Die Speisen sollen nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, weil sie sonst austrocknen könnten (diesbezüglich wird empfohlen die Pfanne mit Alufolie oder Backpapier abzudecken).

Die Fettpfanne oder den Rost (mit einer Pfanne) auf die Schiene 3 einschieben, siehe Abbildung neben.

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“.



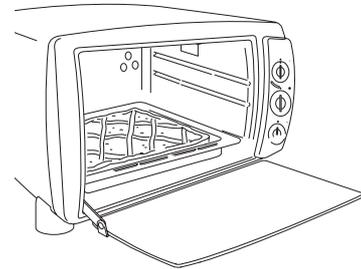
• **DELIKATE BRAT – UND BACKVORGÄNGE**

Diese Funktion eignet sich für Gebäck und Torten mit Zuckerguss. Optimale Ergebnisse erzielen Sie auch zum Garen von Speisen von unten her oder für Brat- oder Backvorgänge, für die vor allem untere Hitze erforderlich ist. Die Fettpfanne oder den Rost (mit einer Pfanne) auf die Schiene 3 einschieben, siehe Abbildung neben.

Drehen Sie den Funktionswählschalter (**H**) in Position  .

Stellen Sie mit dem Thermostat-Dreheschalter (**E**) die gewünschte Temperatur in.

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

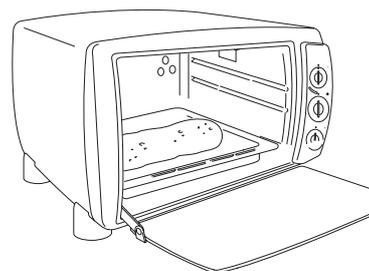
• BACKEN UND BRATEN IM OFEN

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	240°C	25 min.	3	Fettpfanne verwenden (N)
QUICHE LORRAINE	600 g	200°C	35 min.	3	Die Fettpfanne (N) oder ein Kuchenblech auf den Rost schieben
TIEFGEKÜHLTE PIZZA	300 g	240°C	10 min.	2	Direkt auf den Rost (O) oder auf die Fettpfanne (N) schieben
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Das Blech direkt auf den Rost (O) schieben
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Das Blech direkt auf den Rost (O) schieben
GANZES HÄHNCHEN	1500 g	220°C	90 min.	3	Mit einer Gabel einstechen, damit das Fett heraus-treten kann.
SCHWEINEBRATEN	1500 g	220°C	90 min.	3	Lassen Sie etwas Fett um den Braten, damit er nicht zu sehr austrocknet. Geben Sie zusätzlich ein Glas Wasser in die Fettpfanne.
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	190°C	40 min.	3	Den Fisch in die Fettpfanne (N) legen und ganz mit grobem Salz bedecken.
GEBACKENE GOLDBRASSE	1000 g	190°C	40 min.	3	Kann direkt in der Fettpfanne (N) gebacken werden
FORELLE IN FOLIE	800 g	190°C	40 min.	3	In Folie wickeln und direkt in der Fettpfanne (N) backen
MIT TOMATEN UND PARMESANKÄSE ÜBERBACKENE AUBERGINEN	1700 g	200°C	30 min.	2	Das Blech auf den Rost (O) schieben
ZUCCHINI MIT THUNFISCH	1000 g	200°C	40 min.	2	Die Fettpfanne verwenden (N): Öl, Tomaten und Wasser zugeben
KARTOFFELGRATIN	1500 g	200°C	40 min.	2	Das Blech auf den Rost (O) schieben
APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Das Kuchenblech auf den Rost (O) schieben
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Die Papierförmchen direkt auf der Fettpfanne positionieren

Zum Vorheizen kalkulieren Sie zu der angegebenen Back- bzw. Bratzeit 10 Minuten hinzu.





Kapitel 2 Bedienung des Ofens und back- und brattabellen

• **GLEICHZEITIGES GAREN ODER BRATEN AUF ZWEI EBENEN**

Das entnehmbare Heizelement (P) wie in der Abbildung unten dargestellt in die mittlere Schiene (2) einschieben. **Sicherstellen, dass die Steckerstifte des entnehmbaren Heizelements korrekt und ganz in den entsprechenden Steckverbinder (D) gesteckt sind.**

Den Funktionswählschalter (H) auf Position drehen.

Mit dem Thermostat-Drehschalter (E) die gewünschte Temperatur einstellen.

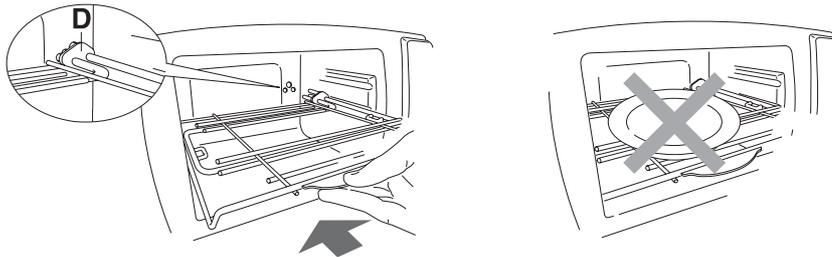
Den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf die gewünschte Zeit stellen.

Warten Sie ab, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat (die Kontrolllampe schaltet sich aus), dann schieben Sie die 2 Fettpfannen oder Roste in die Schienen 1 und 3. Bei Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

Bei Ende des gleichzeitig durchgeführten Gar- oder Bratvorgangs auf zwei Ebenen:

- Den Thermostat-Drehschalter (E) wieder auf Position „•“ bringen; wenn der Gar- bzw. Bratvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein sollte, stellen Sie bitten den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) wieder auf Position „0“.
- NIEMALS das entnehmbare Heizelemente (P) als direkte Ablage benutzen, sondern stets die mitgelieferten Roste und Fettpfannen in die Schienen 1 und 3 einführen.

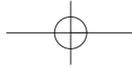
Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie das Heizelement (P) herausnehmen und wieder an seinem Platz unterbringen.



REZEPTE	MENGE	THERMOSTAT-DREHSCHALTER	BACK- UND BRATZEIT	POSITION ROST/FETTPFANNE	HINWEISE UND TIPPS
FRISCHE PIZZA	1000 g	240 °C	30 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
TIEFGEKÜHLTE PIZZA	600 g	240 °C	12 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Roste (O) verwenden
QUICHE LORRAINE	1400 g	200 °C	40 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
HÄHNCHEN IN STÜCKE ZERLEGT	1400 g	220 °C	60 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
SPIESSE	1200 g	220 °C	45 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
HÄHNCHEN IN STÜCKE ZERLEGT UND KARTOFFELN	1400 g	220 °C	60 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
BRATKARTOFFELN	1200 g	220 °C	60 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
GEBACKENE GOLDBRASSE	2000 g	200 °C	40 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
ZUCCHINI MIT THUNFISCH	2000 g	200 °C	45 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
MÜRBTEIGKUCHEN	1500 g	200 °C	45 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 und 3	Die 2 mitgelieferten Fettpfannen (N) verwenden

Zu den angegebenen Back- bzw. Bratzeiten kalkulieren Sie etwa 10 Minuten für das Vorheizen 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:

Das Grillgut direkt auf den Rost legen und die Fettpfanne (N), wie in Abbildung 1 dargestellt, in die mittlere Schiene (2) einschieben. Die Tür wie in Abbildung 2 anlehnen und nicht ganz schließen. Wir empfehlen Ihnen, ein Glas Wasser in die Fettpfanne (N) zu geben, um diese später leichter reinigen zu können und um den vom verbrannten Fett verursachten Rauch zu vermeiden.

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) auf die Position .

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

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

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

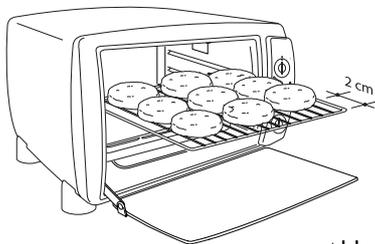


Abb. 1

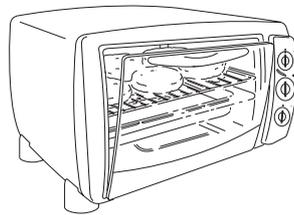


Abb. 2

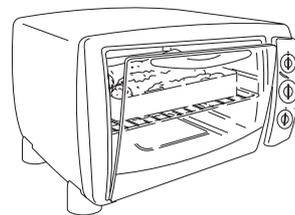


Abb. 3

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 Ofens und back- und brattabellen

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
GRIESSKLÖSSE	1500 g		15 min.	Das Blech auf den in der mittleren Schiene (2) positionierten Rost stellen.

• RÖSTEN

Diese Funktion ist ideal für das Rösten von Brot und zur Zubereitung von gerösteten Brotschnitten, usw.

Vorgehensweise:

Das entnehmbare Heizelement (P) auf die mittlere Schiene (2) einschieben, wie in Abbildung auf S. 46 dargestellt. **Sicherstellen, dass die Steckerstifte des entnehmbaren Heizelements korrekt und ganz in den entsprechenden Steckverbinder (D) gesteckt sind.**

Legen Sie die Speisen, die Sie rösten möchten, direkt auf den Rost und schieben Sie diesen auf die Schiene 1. Die Tür wie in der Abbildung dargestellt anlehnen.

Den Funktionswählschalter (H) auf Position drehen.

Den Thermostat-Drehschalter (E) auf Position drehen.

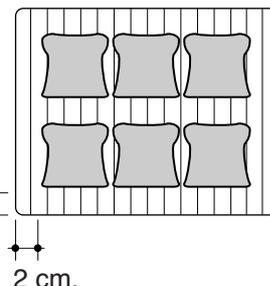
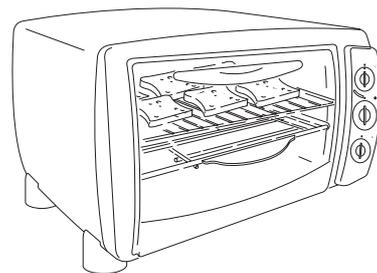
Den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) auf die gewünschte Zeit drehen.

Bei Ende des gleichzeitig durchgeführten Röstvorganges auf zwei Ebenen:

Den Thermostat-Drehschalter (E) wieder auf Position „•“ bringen; wenn der Röstvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein sollte, stellen Sie bitten den EIN/AUS-Schalter und Timer (G) wieder auf Position „0“.

Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie das Heizelement (P) herausnehmen und wieder an seinem Platz unterbringen.

Für ein korrektes 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.



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.

Die Roste und Fettpfannen können wie herkömmliches Geschirr entweder von Hand oder in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden.

Das entnehmbare Heizelement (P) niemals in Wasser tauchen; falls es verschmutzt sein sollte, so säubern Sie es mit einem feuchten Tuch (siehe Abbildung 4).

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 Schlitz 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, Gabeln, Messer oder spitze Gegenstände in die Öffnungen hinter dem Ofen oder in die Löcher des Steckverbinders des entnehmbaren Heizelements (D) zu stecken.

Um zur Reinigung leichter an die untere Wand im Ofen zu gelangen, das Heizelement der Unterhitze (L) hochheben, indem Sie es zur rechten Wand hin anheben (siehe Abbildung 5).

Nach der Reinigung das Heizelement, wie in Abbildung 6 dargestellt, wieder auf seine Position zurückbringen.

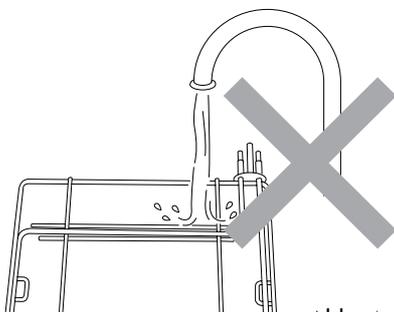


Abb. 4

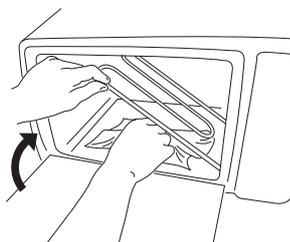


Abb. 5

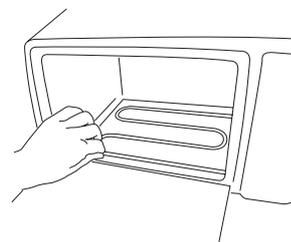


Abb. 6

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.