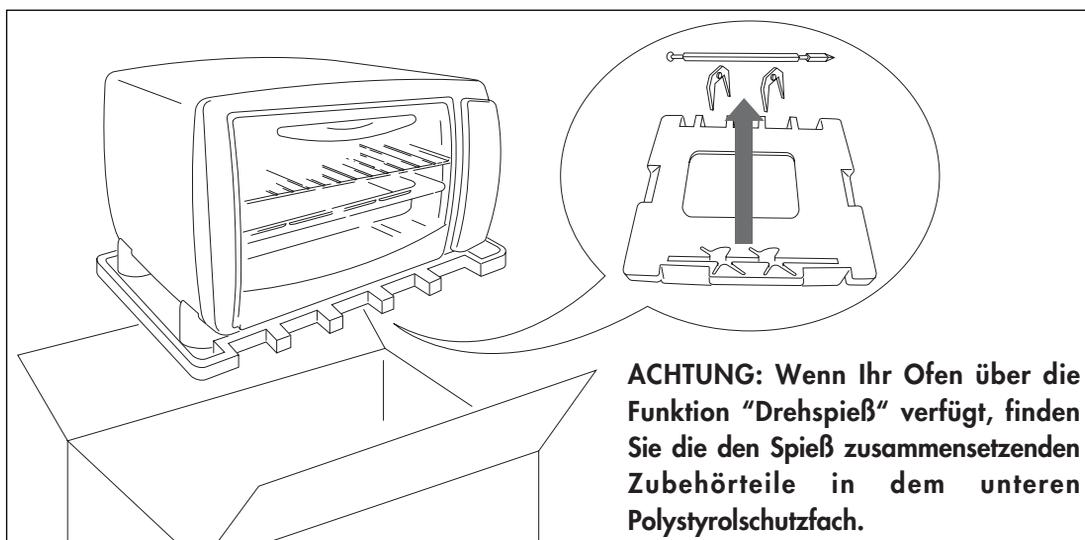


INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|-------------------|---|----|
| KAPITEL 1 | ALLGEMEINES | |
| 1.1 | Technische Merkmale | 35 |
| 1.2 | Beschreibung des Ofens und der Zubehörteile | 36 |
| 1.3 | Übersichtstabelle | 37 |
| 1.4 | Wichtige Hinweise | 38 |
| CAPITOLO 2 | BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN | |
| 2.1 | Gebrauch der Schaltungen | 39 |
| 2.2 | Tipps zur Benutzung | 40 |
| 2.3 | Einstellen der Funktionen | 40 |
| | • Warmhalten von Speisen | 40 |
| | • Delikate Brat- und Backvorgänge | 40 |
| | • Backen und Braten | 41 |
| | • Grillen und Gratинieren von Speisen | 42 |
| | • Grillen mit Drehspieß (falls vorgesehen) | 44 |
| KAPITEL 3 | REINIGUNG UND WARTUNG | 45 |



1.1 - TECHNISCHE MERKMALE

Betriebsspannung siehe Typenschild
Max. Stromaufnahme siehe Typenschild

ENERGIEVERBRAUCH (gemäß CENELEC-Norm HD 376)

Aufheizen auf 200°C 0,20 kWh

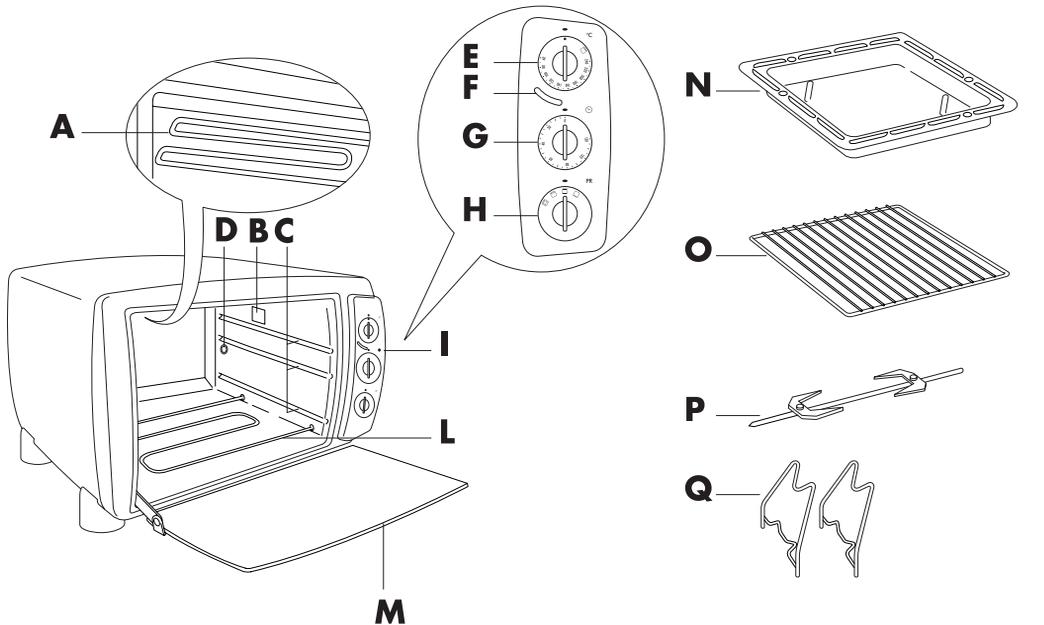
Beibehalten der Temperatur von 200°C für eine Stunde 0,70 kWh

Gesamtverbrauch 0.90 kWh

Dieses Gerät entspricht den EWG-Richtlinien 89/336 und 92/31 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien.

KAPITEL 1 – ALLGEMEINES

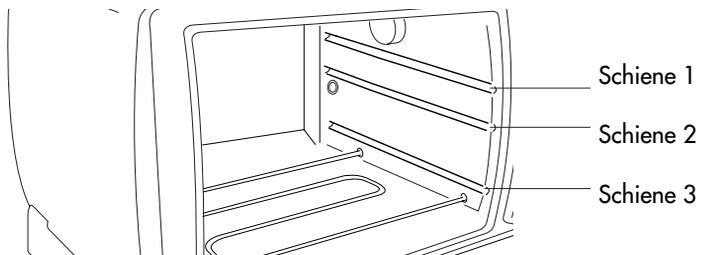
1.2 - BESCHREIBUNG DES OFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE



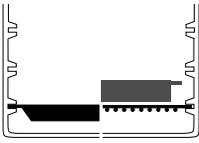
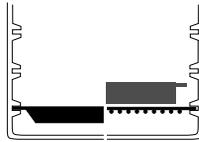
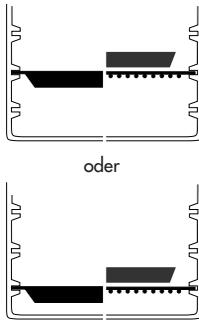
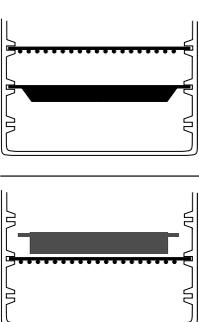
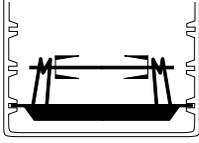
- | | |
|--|--|
| A Heizelement Oberhitze | I Bedienungsblende |
| B Innenbeleuchtung (falls vorgesehen) | L Heizelement Unterhitze |
| C Seitenschiene | M Glastür |
| D Sitz des Drehspießes (falls vorgesehen) | N Fettpfanne (falls vorgesehen) |
| E Thermostat-Drehschalter | O Rost |
| F Kontrolllampe Thermostat | P Drehspieß (falls vorgesehen) |
| G Timer-Schalter (falls vorgesehen) | Q Drehspießhalterungen (falls vorgesehen) |
| H Funktionswählschalter | |

SEITENSCHIENEN

Der Ofen verfügt über 3 Schienen zur Positionierung der Backbleche und Roste auf verschiedenen Einschubhöhen



1.3 - ÜBERSICHTSTABELLE

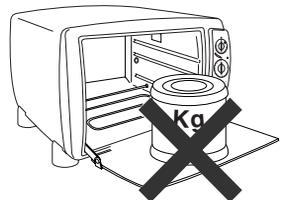
| PROGRAMM | POSITION DES FUNKTIONSWÄHLSCHALTERS | POSITION DES THERMOSTATDREHSCHALTERS | POSITION DES ROSTS UND DER ZUBEHÖRTEILE | SCHIENEN | HINWEISE/TIPPS |
|---|---|---|---|----------------------------|---|
| WARMHALTEN VON SPEISEN |  | 60° |  | 1 2 3 | Wenn die Speisen länger als 20-30 Minuten warmgehalten 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 (eventuell auf der unteren Schiene). |
| BACKEN UND BRATEN |  | 60°-240° (siehe Tabelle Seite 41) |  | 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 1 2 3 | <p>Ideal für alle typischen Grillgerichte; Hamburger, Bratwurst, Schaschlik, Toast, usw. Die Speisen direkt auf den Rost legen. Die Fettpfanne fängt eventuell heruntertropfendes Fett auf.</p> <p>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.</p> |
| GRILLEN MIT DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN) |  |  |  | 1 2 3 | <p>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.</p> |

1.4 - WICHTIGE HINWEISE

- **Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch.**
- Dieser Backofen ist für das Backen und Braten von Speisen ausgelegt. Er darf weder für andere Zwecke verwendet, noch auf irgendeine Art und Weise verändert oder umgerüstet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer mindestens 85 cm hohen, waagrecht Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Spülen Sie vor dem Gebrauch alle Zubehöreile sorgfältig ab.
- **Vor dem Anschluss des Steckers an die Steckdose, ist zu überprüfen, dass:**
 - die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
 - die Steckdose für eine Stromstärke von mindestens 16 A ausgelegt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.
- Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens, das intern im Backofen befindliche Papiermaterial wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw. entfernen.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten lang mit auf Höchsttemperatur reguliertem Thermostat auf. Dadurch werden der Geruch nach "Neuem" und der eventuelle Rauch, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgetragenen Schutzsubstanzen entwickeln, beseitigt. Während dieses Vorgangs den Raum 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 sie sichtbar abgeplatzt, eingefurcht 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.

- Die zugänglichen Teile können während des Ofenbetriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder außer Reichweite des Ofens.
- **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. Niemals die Metall- oder Glasteile des Backofens berühren. Benutzen Sie nötigenfalls Schutzhandschuhe.**
- **Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, welche Verbrennungen verursachen können.**
- Wie für jedes Kochgerät, sollte besondere Vorsicht geboten sein, wenn der Backofen in Anwesenheit von Kindern und/oder Personen, die nicht mit dem Gerätebetrieb vertraut sind, benutzt wird. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht als Spielzeug verwendet wird.
- Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - das Netzkabel beschädigt ist
 - das Gerät herunter gefallen ist oder sichtbare Schäden bzw. Betriebsstörungen aufweist.In diesem Fall ist das Gerät zur nächsten Kundendienststelle zu bringen, um jedes Risiko für Sie auszuschließen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter baumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden möchten, sollten Sie unbedingt überprüfen, dass es sich in einem einwandfreien Zustand befindet und mit einem Stecker ausgerüstet ist, welcher über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt wie das mit dem Gerät mitgelieferte Netzkabel haben.
- Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, den Stecker desselben oder das ganze Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Niemals entflammare Produkte in der Nähe des Backofens oder unter dem Möbel, auf dem er aufgestellt ist, aufbewahren.
- Brot kann anbrennen. Überwachen Sie den Backofen stets während dem Röst- oder Grillvorgang. Betreiben Sie das Gerät niemals unter einem Hängeschrank, Regalen oder in der Nähe von entflammaren Materialien wie Vorhängen, Jalousien, usw.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle.
- Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff in den Backofen, und legen Sie keine Gegenstände auf ihn (Utensilien, Roste, andere Gegenstände).
- Stecken Sie nichts in die Abluftdüsen. Diese niemals verstopfen.
- **Sollte es vorkommen, dass die Nahrungsmittel oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, so versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu ersticken. Halten Sie stattdessen die Tür geschlossen, ziehen Sie den Stecker, und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.**
- Dieser Backofen ist nicht zum Einbau geeignet.
- 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 Pfannen oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
- Angesichts der in allen Ländern unterschiedlichen Vorschriften, ist es angebracht, das Gerät von einer autorisierten Kundendienststelle überprüfen zu lassen, wenn Sie es in einem anderen Land, als in dem Sie es gekauft haben, benutzen.
- Zur eigenen Sicherheit sollten Sie niemals selbst versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jeder professionelle, unsachgemäße oder nicht mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Gebrauch verpflichtet weder zur Haftung noch zur Garantie des Herstellers.
- Bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung des Gerätes, dieses stets vom Stromnetz trennen.
- Das Netzkabel darf nur von durch den Hersteller autorisierten Fachkräften oder dessen Kundendienst eingestellt, repariert oder ersetzt werden. Eventuell von nicht qualifiziertem Personal vorgenommene Reparaturen können gefährlich sein.



Diese Anleitungen aufbewahren.

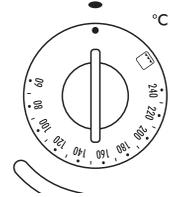
KAPITEL 2 BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN

2.1 - BEDIENUNG DER SCHALTUNGEN

• THERMOSTAT-DREHSCHALTER (E)

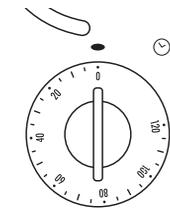
Schalten Sie die gewünschte Temperatur wie folgt ein:

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



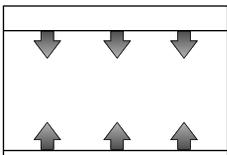
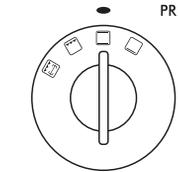
• TIMER-SCHALTER (G) (FALLS VORGESEHEN)

- **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.**



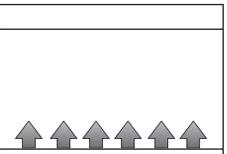
• FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (H)

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



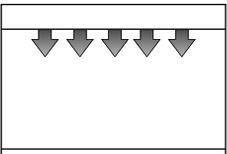
BRATEN UND BACKEN IM OFEN UND WARMHALTEN VON SPEISEN

(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)



DELIKATEBRAT- UND BACKVORGÄNGE

(nur Unterhitze in Betrieb)



GRILLEN

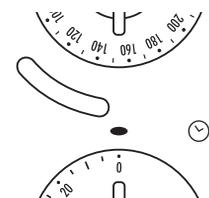


DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN)

(nur Oberhitze auf höchster Leistungsstufe in Betrieb)

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

2.3 - EINSTELLEN DER FUNKTIONEN

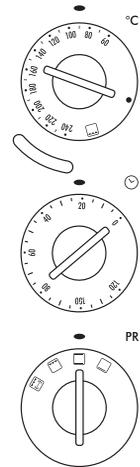
• WARMHALTEN VON SPEISEN

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

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) in Position .

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

Den Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) 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 Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) von Hand auf „0“.

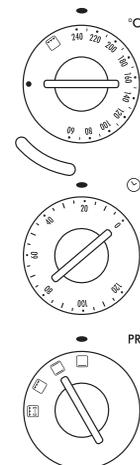


• DELIKATE BRAT – UND BACKVORGÄNGE

Die Fettpfanne oder den Rost mit einer Pfanne auf die Schiene 3 einschieben (siehe Abbildung S. 37). 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. Wir empfehlen hierzu, das Blech auf die untere Schiene (3) einzuschieben.

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) in Position .

Stellen Sie mit dem Thermostat-Dreheschalter (E) die gewünschte Temperatur in. Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) 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 Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) 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-Dreheschalter (E) die gewünschte Temperatur ein.

Drehen Sie den Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) auf die gewünschte Zeit.

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



| REZEPTE | MENGE | THERMOSTAT-DREHSCHALTER | BACK- UND BRATZEIT | POSITION ROST/FETTPFANNE | HINWEISE UND TIPPS |
|---|--------------|-------------------------|--------------------|--------------------------|--|
| FRISCHE PIZZA | 400 g | 200°C | 25 min. | 3 | Die Fettpfanne (N) oder eine flache Platte verwenden und auf den Rost (O) schieben. |
| QUICHE LORRAINE | 600 g | 200°C | 35 min. | 3 | Die Fettpfanne (N) oder ein Kuchenblech auf den Rost schieben |
| TIEFGEKÜHLTE PIZZA | 450 g | 220°C | 13 min. | 2 | Direkt auf den Rost (O) oder auf die Fettpfanne (N) schieben |
| LASAGNE | 1500 g | 200°C | 40 min. | 3 | Das 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 heraustreten kann. |
| SCHWEINEBRATEN | 1500 g | 220°C | 90 min. | 3 | Etwas Fett in der Pfanne lassen, damit er nicht zu sehr austrocknet. |
| HACKBRATEN | 1000 g | 200°C | 60 min. | 3 | Direkt in die Fettpfanne (N) geben oder in einer Pfanne positionieren und diese auf den Rost stellen (O). |
| KANINCHEN STÜCKE ZERLEGT | IN 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 | Der Fisch wird vollkommen mit grobem Salz bedeckt. |
| GEBACKENE GOLDBRASSE | 1000 g | 190°C | 40 min. | 3 | Sie können direkt in der Fettpfanne (N) oder in einer Pfanne, die auf dem Rost (O) zu positionieren ist, gegart werden. |
| FORELLE IN FOLIE | 800 g | 190°C | 40 min. | 3 | Sie können in Staniolpapier eingewickelt, direkt in der Fettpfanne (N) oder in einer Pfanne, die auf dem Rost (O) zu positionieren ist, gegart werden. |
| 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 (N) oder eine Pfanne, die auf dem Rost (O) zu positionieren ist, verwenden. 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 5 Minuten hinzu.

• 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.

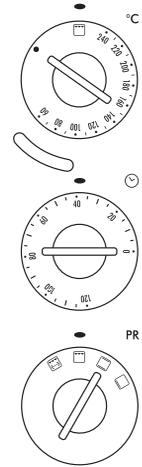
Wie folgt vorgehen:

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 Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) 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).

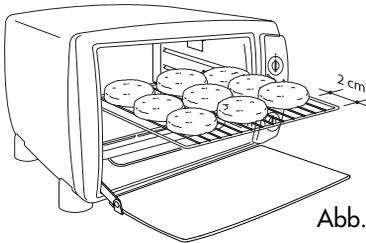


Abb. 1

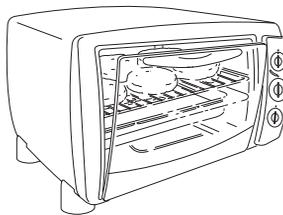


Abb. 2

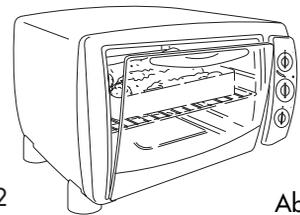
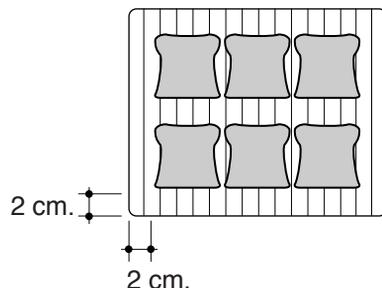


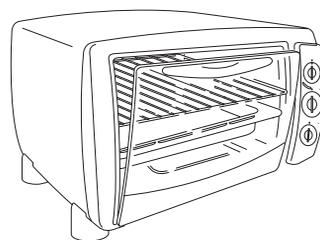
Abb. 3

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 Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) von Hand auf „0“.

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



NUR FÜR DAS RÖSTEN VON BROT: Den Ofen 2-3 Minuten lang mit angelehnter Tür vorheizen (siehe Abbildung neben)



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

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

• **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:**

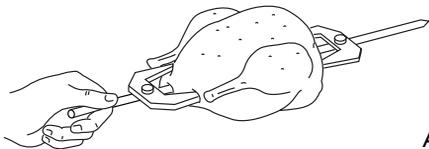


Abb. 5

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).

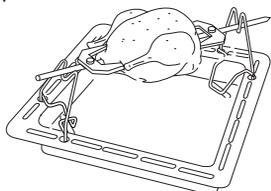


Abb. 7

Den Drehspieß an den Halterungen befestigen.

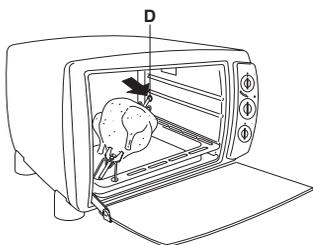


Abb. 9

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

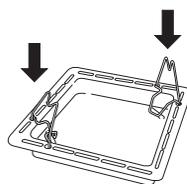


Abb. 6

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

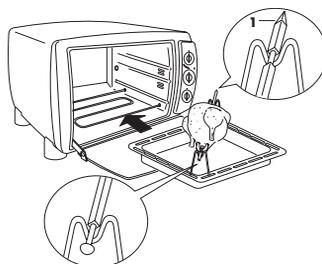


Abb. 8

Die Fettpfanne mit dem Grillgut in die untere Schiene (3) einschieben, indem Sie die Drehspießhalterungen (Q) nach links schräg stellen. **Sicherstellen, dass die Spitze des Drehspießes 1 nach vorne gerichtet ist.**

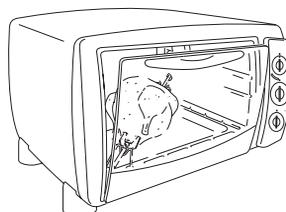


Abb. 10

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

Für diese Funktion brauchen Sie den Ofen nicht aufzuheizen.

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) auf die Position  .

Drehen Sie den Thermostat-Dreheschalter (E) auf  .

Stellen Sie den Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) auf die gewünschte Zeit.

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

Nach abgeschlossenem Grillvorgang den Timer-Schalter (G) (falls vorgesehen) von Hand auf die Position "0" stellen.



KAPITEL 3 – REINIGUNG UND WARTUNG

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

Vor jeder Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.

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

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

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

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

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

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 10).

Nach der Reinigung das Heizelement, wie in Abbildung 11 dargestellt, wieder auf seine Position zurückbringen.

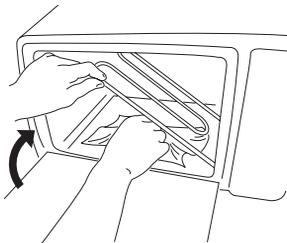


Abb. 10

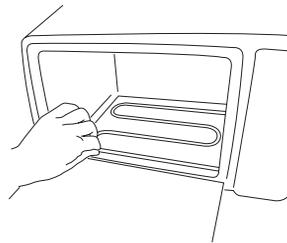


Abb. 11

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.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

