

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1	ALLGEMEINES	
1.1	Technische Merkmale	41
1.2	Beschreibung des Backofens und der Zubehörteile	42
1.3	Übersichtstabelle	43
1.4	Wichtige Hinweise	45
KAPITEL 2	BEDIENUNG DES BACKOFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN	
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
	• Delikate Brat- und Backvorgänge (falls vorgesehen)	51
	• Grillen mit Drehspieß (falls vorgesehen)	52
KAPITEL 3	REINIGUNG UND WARTUNG	53

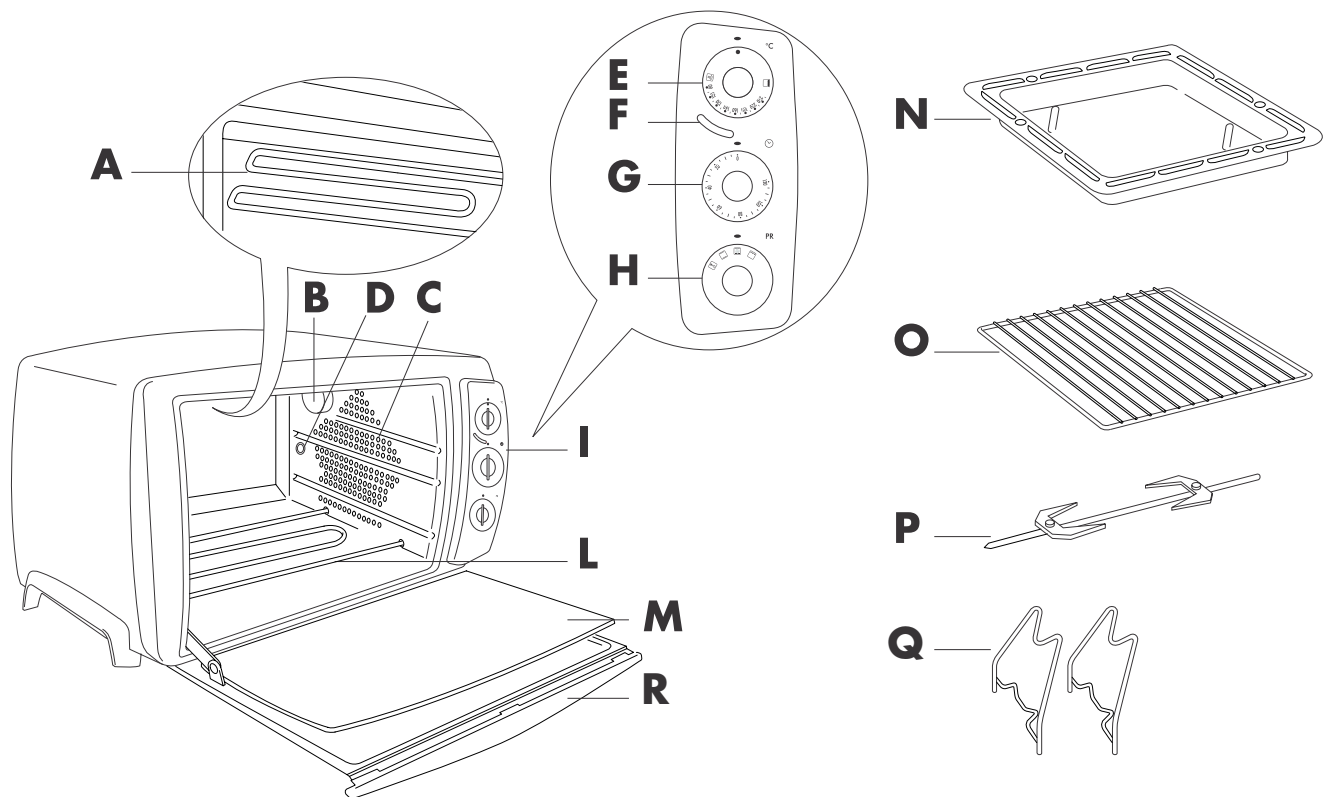


1.1 - TECHNISCHE MERKMALE

Betriebsspannung	siehe Typenschild
Max. Stromaufnahme	siehe Typenschild
MAX. STROMAUFNAHME SIEHE TYPENSCHILD ENERGIEVERBRAUCH (GEMÄß CENELEC-NORM HD 376)	
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 EG-Richtlinie 2004/108 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.	

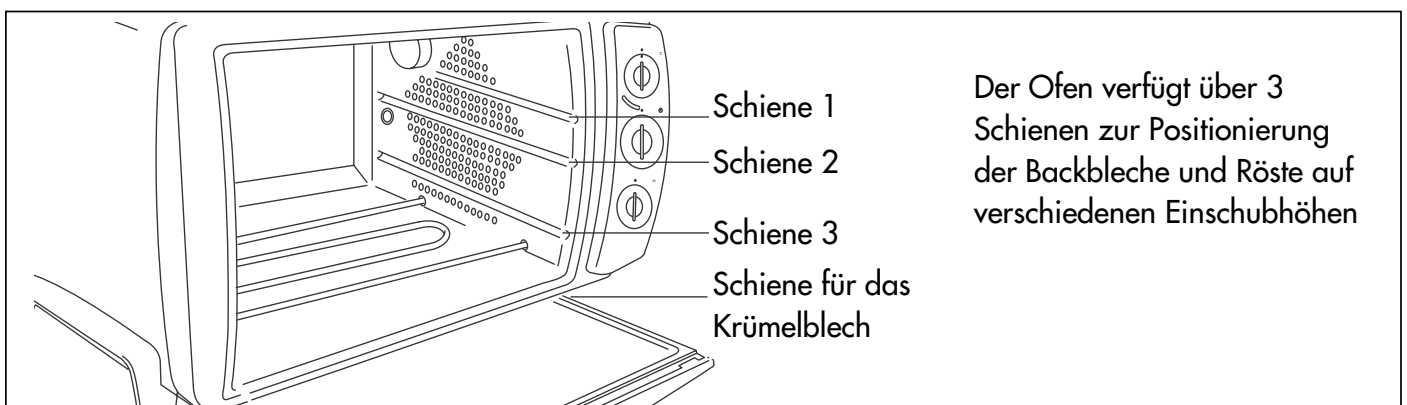
KAPITEL 1 – ALLGEMEINES

1.2 - BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE



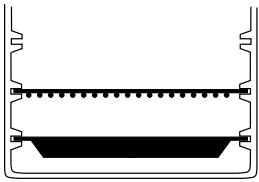
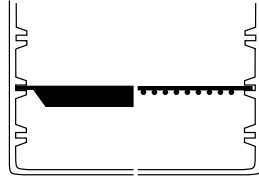
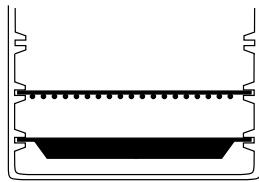
- A** Heizelement Oberhitze
- B** Innenbeleuchtung (falls vorgesehen)
- C** Gebläse
- D** Sitz des Drehspießes (falls vorgesehen)
- E** Thermostat-Drehschalter
- F** Kontrollleuchte Thermostat
- G** EIN/AUS-Schalter und Timer
- H** Funktionswählschalter

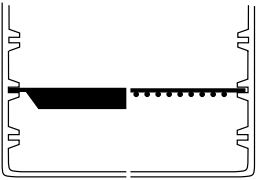
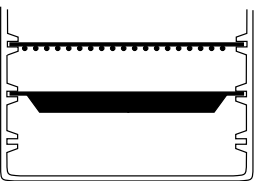
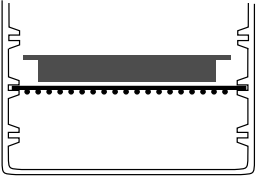
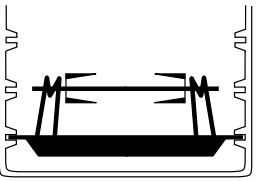
- I** Bedienungsblende
- L** Heizelement Unterhitze
- M** Glastür
- N** Fettpfanne
- O** Rost
- P** Drehspieß
- Q** Drehspießhalterungen (falls vorgesehen)
- R** Entnehmbaren Krümelblech



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

1.3 - ÜBERSICHTSTABELLE

PROGRAMM	POSITION DES FUNKTIONS-WÄHLSCHALTERS	POSITION DES THERMOSTAT-DREHSCHALTERS	POSITION DES ROSTS UND DER ZUBEHÖRTEILE	SCHIENEN	HINWEISE/TIPPS
AUFTAUEN				1 2 3	Die aufzutauenden Speisen direkt auf den Rost legen. Die Fettpfanne dient zum Auffangen eventueller Fett- und Wassertropfen.
DELIKATEBACKVORGÄNGE (FALLS VORGESEHEN)		80° - 230°		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).
WARMHALTEN VON SPEISEN				1 2 3	Wenn die Speisen länger als 20-30 Minuten warmgehalten werden sollen, ist es ratsam, sie mit Alufolie abzudecken, damit sie nicht zu sehr austrocknen.
BACKEN UND BRATEN MIT HEISSLUFT (AUF EINER EBENE)		80°-230° (siehe Tabelle S.48)	 oder 	1 2 3 1 2 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 2 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-/Bratvorgangs gewendet/umgerührt werden können.

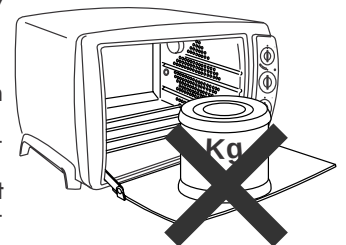
PROGRAMM	POSITION DES FUNKTIONS-WÄHLSCHALTERS	POSITION DES THERMOSTAT-DREHSCHALTERS	POSITION DES ROSTS UND DER ZUBEHÖRTEILE	SCHIENEN	HINWEISE/TIPPS
BACKEN UND BRATEN MIT HEISSLUFT		80°-230° (siehe Tabelle S.49)	 oder 	1 2 3 1 2 3	Ideal für Pizza, Lasagne, gratinierte Nudelgerichte, Fischgerichte und 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 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 Blech (mit Inhalt) direkt auf den Rost geschoben.
GRILLEN MIT DEM DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN)				1 2 3	Ideal für Hähnchen, generell Geflügel, Schweinebraten, usw. Wir empfehlen Ihnen, ein Glas Wasser in die Fettpfanne zu geben, um sie später leichter reinigen zu können und um den vom verbrannten Fett verursachten Rauch und Geruch zu vermeiden.

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, waagrechten Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Spülen Sie vor dem Gebrauch alle Zubehörteile 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 aufgebracht 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.

- **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.**
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- 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, 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.
- Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen oder auf jeden Fall von einem Fachmann zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden..
- **Diese Anleitungen aufbewahren.**



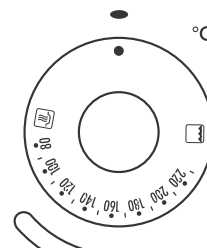
KAPITEL 2 - BEDIENUNG DES OFENS UND BACK- UND BRATTABELLEN

2.1 - BEDIENUNG DER SCHALTUNGEN

• THERMOSTATDREHSCHALTER (E)

Schalten Sie die gewünschte Temperatur wie folgt ein:

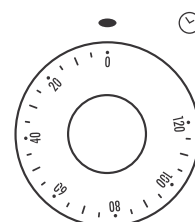
- **Zum Auftauen:** Thermostat-Drehschalter auf „●“ stellen.
- **Zum Warmhalten von Speisen:** Thermostat-Drehschalter auf  stellen.
- **Zum Braten bzw. Backen mit Heißluft oder mit Ober- und Unterhitze:** Thermostat-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen 80°C und 230°C stellen.
- **Zum Grillen und für den Drehspieß (falls vorgesehen):** Thermostat-Drehschalter auf  stellen.



• EIN/AUS-SCHALTER UND TIMER (G)

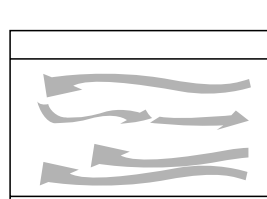
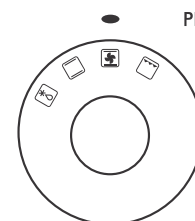
- **Zum Einschalten des Backofens und zur Programmierung der Back- bzw. Bratzeit:** Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit drehen (max. 120 Minuten). Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich automatisch aus.
- **Zum Ausschalten des Backofens:** 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.



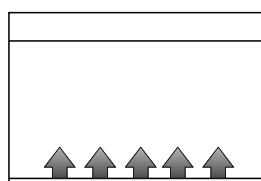
• FUNKTIONSWÄHLSCHALTER H)

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



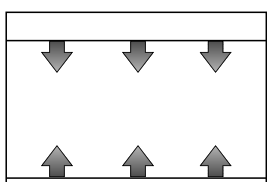
AUFTAUEN

(nur Umluft in Betrieb)



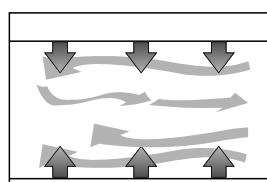
DELIKATEBRAT- UND BACKVORGÄNGE (FALLS VORGESEHEN)

(nur Unterhitze in Betrieb)



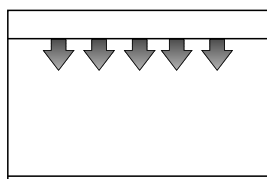
BACKEN UND BRATEN MIT OBER – UND UNTERHITZE

(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)



BACKEN UND BRATEN MIT HEISSLUFT, WARMHALTEN VON SPEISEN

(Oberhitze, Unterhitze und Umluft in Betrieb)

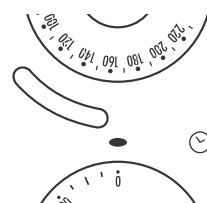


GRILLEN UND DREHSPIESS (FALLS VORGESEHEN)

(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.**



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.

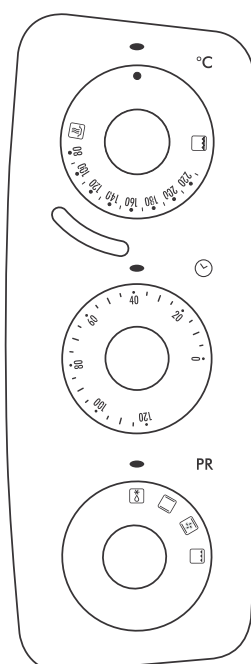
Das Gefriergut ist direkt auf den Grill zu legen.

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.

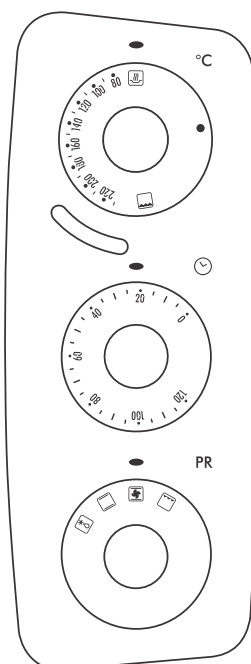


• **WARMHALTEN VON SPEISEN**

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  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“.



• **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.

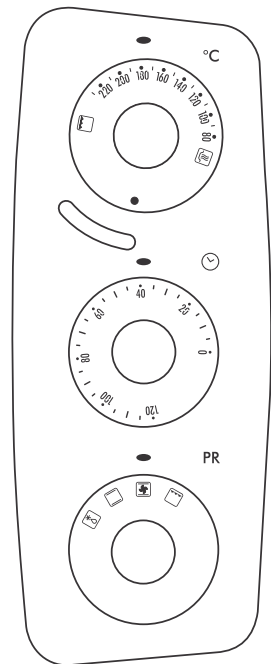
Wie folgt vorgehen:

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.

• 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.

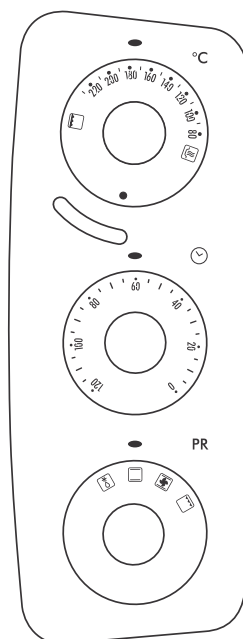
Wie folgt vorgehen:

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.

• 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-Drehschalter (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).

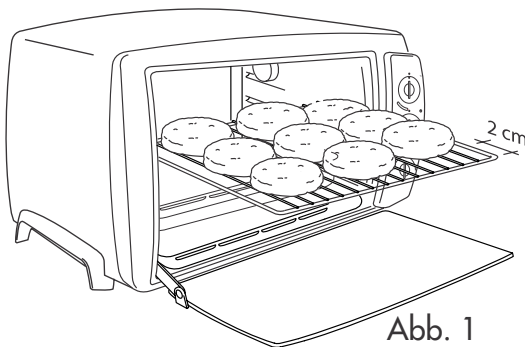
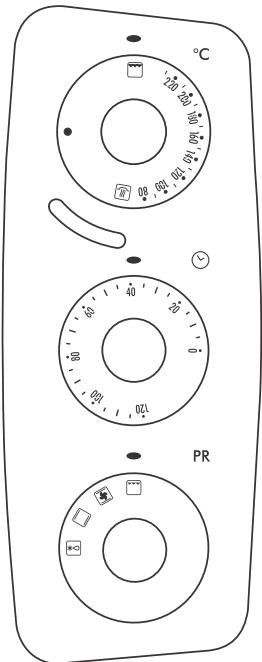


Abb. 1

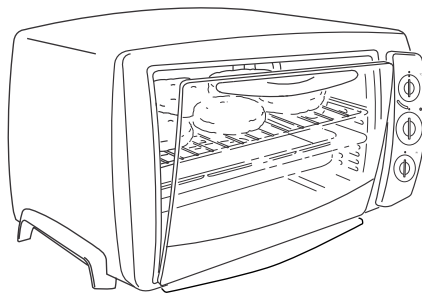


Abb. 2

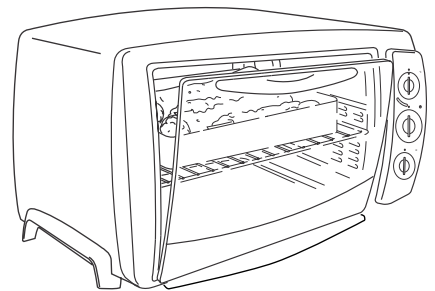
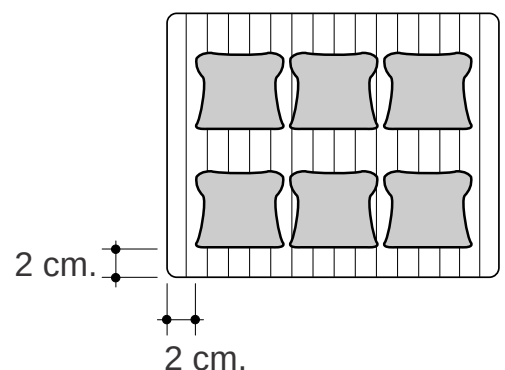


Abb. 3

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“.

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 4)

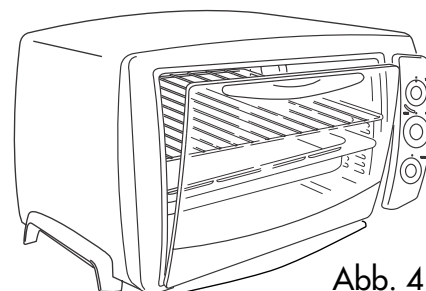


Abb. 4

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.

• **DELIKATE BRAT – UND BACKVORGÄNGE**

Die Fettpfanne oder den Rost mit einer Panne auf die Schiene 3 einschieben (siehe Abbildung S. 43). 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-Drehschalter (**E**) die gewünschte Temperatur in.

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“.

• 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:

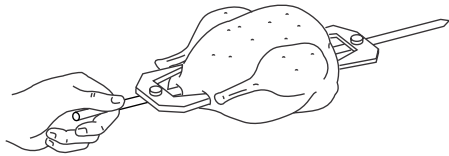


Abb. 5

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).

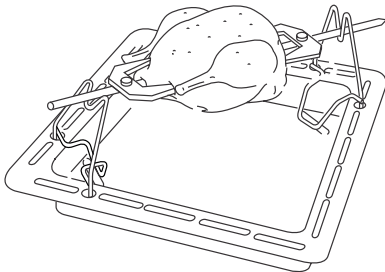


Abb. 7

Den Drehspieß an den Halterungen befestigen.

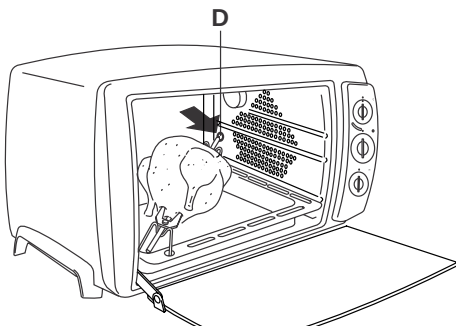


Abb. 9

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

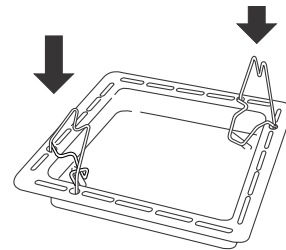


Abb. 6

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

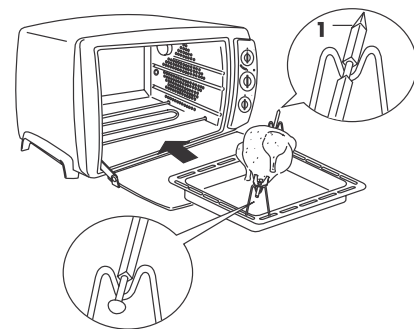


Abb. 8

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

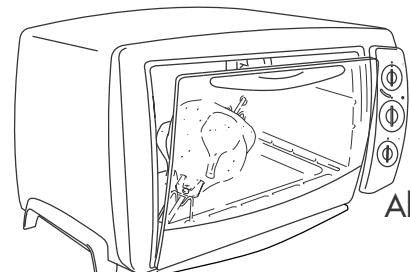


Abb. 10

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

Für diese Funktion brauchen Sie den Ofen nicht aufzuheizen.

Drehen Sie den Funktionswählschalter (H) auf die Position .

Drehen Sie den Thermostat-Drehschalter (E) auf .

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

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

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

KAPITEL 3 – REINIGUNG UND WARTUNG

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

Vor jeder Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.

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

Rost, Fettpfanne 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 (siehe Abb. 11). 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.

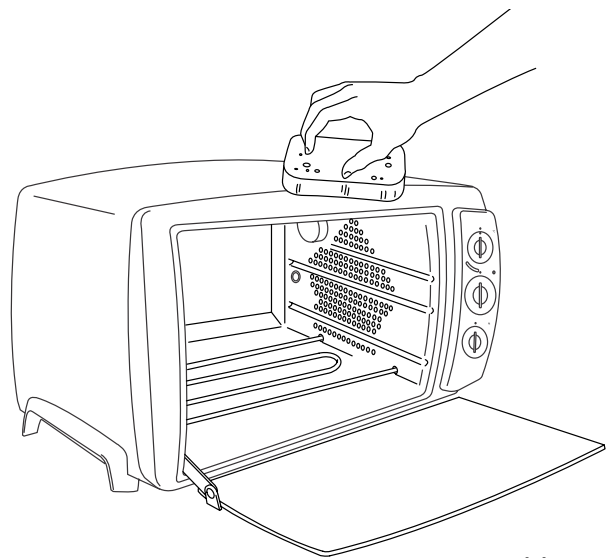


Abb. 11

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 Abb. 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.

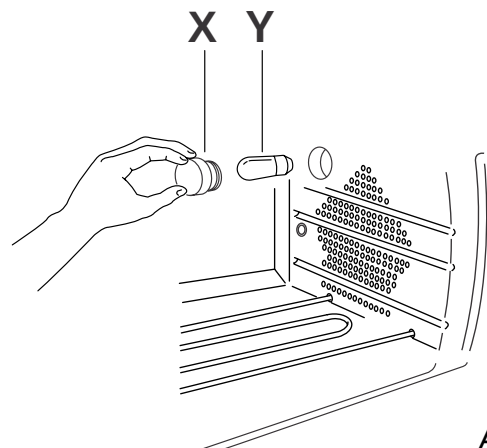


Abb. 12

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.

