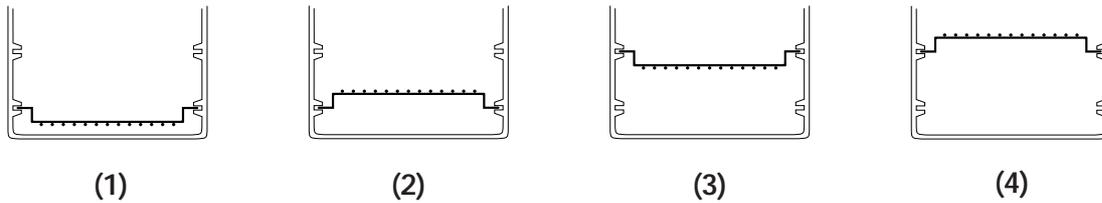


## BESCHREIBUNG

- A Oberes Heizelement
- B Innenbeleuchtung Backofen (\*)
- C Thermostatregler
- D Funktionswahlschalter
- E Kontrolllampe
- F Unteres Heizelement
- G Herausnehmbares Bodenblech
- H Kuchenblech (\*)
- I Allesgrill für kalorienarme Speisen (\*)
- L Abtropfschale (\*)
- M Bratrost
- N Handgriff für Bratrost (\*)

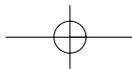
(\*) Nicht bei allen Modellen

## KORREKTE BRATROSTPOSITIONEN



## ZUSAMMENFASSENDE TABELLE

Programm	Stellung Funktionswahlschalter (D)	Stellung Thermostatregler (C)	Position Bratrost und Zubehör	Anmerkungen/Empfehlungen
Warmhalten von Speisen		60°	 Pos. 2	-
Garen im Backofen		100° - 270°	 Pos. 1  Pos. 2  Pos. 3	Ideal für alle Speisen, die im Backofen gegart werden (Lasagne, Fleisch, Pizza, Kuchen im allgemeinen, Fisch, Geflügel). Die Pos. 3 des Bratrosts eignet sich insbesondere für Plätzchen und Gebäck.
Grillen		270°	 Pos. 4	Ideal für alle Grillgerichte: Hamburger, Würstchen, Spießchen, getoastetes Brot. Die Abtropfschale wird über dem unteren Heizelement angebracht.



## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Betriebsspannung .....	siehe Fabrikschild
Leistungsaufnahme .....	siehe Fabrikschild
Auflenabmessungen (BxTxH) .....	mm 427x330x223
Innenabmessungen (BxTxH) .....	mm 307x265x156
Garraumvolumen .....	l 12,5

## ENERGIEVERBRAUCH (CENELEC HD 376-NORM)

Um 200°C zu erreichen .....	kW 0,1
Um eine Stunde 200°C beizubehalten .....	kW 0,5
Gesamt .....	kW 0,6

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/336 in bezug auf die elektromagnetische Kompatibilität.

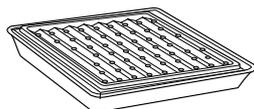
Die Materialien und die Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der Norm EU 89/109.

## WICHTIGE HINWEISE

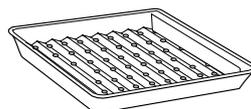
1. Dieser Backofen wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Er darf nicht für andere Zwecke verwendet, in keinsten Weise verändert und nicht geöffnet werden.
2. Das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Transportschäden untersuchen.
3. **Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern** und auf einer ebenen Fläche mit einer Mindesthöhe von 85 cm aufstellen.
4. **Während dem Betrieb werden die Metallteile und das Glas heiß:** nur die Drehschalter und Handgriffe aus Plastik berühren.
5. Vor Anschluß des Netzsteckers kontrollieren, daß
  - die Netzspannung mit dem Wert übereinstimmt, der auf dem Fabrikschild am Gerät angegeben ist;
  - die Steckdose eine Mindestleistung von 10 A aufweist und ordnungsgemäß geerdet ist.**Der Hersteller weist jede Verantwortlichkeit zurück, wenn diese Unfallverhütungsvorschrift nicht eingehalten wird.**
6. Das gesamte Zubehör vor dem Gebrauch sorgfältig reinigen.
7. Vor dem Erstgebrauch das Gerät mindestens 15 Minuten leer und mit Thermostat auf Maximalstellung laufen lassen, um den Geruch "des Neuen" und ein wenig Rauch zu entfernen, der sich aufgrund von Schutzsubstanzen entwickelt, mit denen die Heizelemente vor dem Transport behandelt wurden. Während diesem Vorgang den Raum lüften.
8. Das Gerät während dem Betrieb nicht transportieren.
9. Werden Versorgungskabel ausgewechselt, nur den Vorschriften entsprechende aus Gummi H05RRF verwenden, die den gleichen Querschnitt aufweisen, der auf dem mitgelieferten Kabel angegeben ist.

## SONDERZUBEHÖR

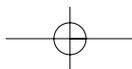
- **ABTROPFSCHALE (L):** muß über dem Bratrost angebracht werden. Kann auch für die Zubereitung flüssiger Speisen verwendet werden. Bei der  Grillfunktion wird sie über dem unteren Heizelement (F) eingesetzt, um Fetttropfen aufzufangen.
- **KUCHENBLECH (H):** wird direkt über dem Bratrost eingesetzt. Unabkömmlich für die Zubereitung von Plätzchen und Gebäck.
- **ALLESGRILL FÜR KALORIENARMESPEISEN (I):**  
Es bestehen zwei Möglichkeiten, um ihn in die Schale einzusetzen:

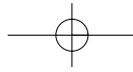


obere Stellung

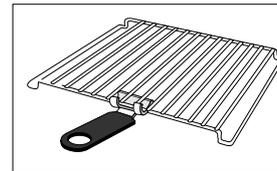


untere Stellung





- **HANDGRIFF FÜR BRATROST (N):** Eine praktische Hilfe, um den Rost herauszuziehen, wenn er heiß ist.



- **INNENBELEUCHTUNG BACKOFEN (B):** Ist der Backofen in Betrieb, ist die Innenbeleuchtung immer eingeschaltet. Die Lampe wie folgt auswechseln: Netzstecker ziehen, das Schutzglas abschrauben und die durchgebrannte Lampe gegen eine gleichartige austauschen (hochtemperaturbeständig). Danach das Schutzglas wieder anschrauben.

## GEBRAUCH DER SCHALTER

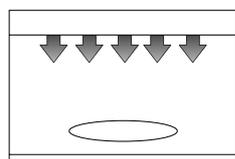
### • Thermostatregler (C)

Die gewünschte Temperatur wie folgt einstellen:

- Zum Warmhalten der Speisen: Thermostatregler in Stellung 60.
- Zum Garen mit traditionellem Backofen: Thermostatregler von 100°C bis 270°C.
- Zum Grillen: Thermostatregler in Stellung 270°.

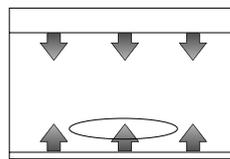
### • Funktionswahlschalter (D)

Mit Hilfe dieses Schalters können die zur Verfügung stehenden Garfunktionen gewählt werden, d.h.:



 **GRILL**

(in Betrieb ist nur das obere Heizelement mit maximaler Leistung)



 **GAREN MIT TRADITIONELLEM BACKOFEN; WARMHALTEN VON SPEISEN**

(in Betrieb sind das obere und das untere Heizelement)

### • Kontrolllampe (E)

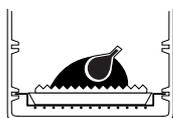
Die eingeschaltete Kontrolllampe zeigt an, daß sich der Backofen erwärmt. Erlischt sie, hat der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht.

## GEBRAUCH DES BACKOFENS

### • Allgemeine Empfehlungen

- Beim Garen mit traditionellem Backofen und mit Grill, sollte der Backofen stets auf die vorgewählte Temperatur erwärmt werden, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Die Kochzeiten hängen von der Produktqualität, der Nahrungsmitteltemperatur und dem persönlichen Geschmack ab. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind nur indikativ, können Schwankungen unterliegen und berücksichtigen nicht die erforderliche Zeit zum Erwärmen des Backofens.
- Zum Garen tiefgefrorener Speisen, halten Sie sich an die auf der Verpackung angegebenen Zeiten.

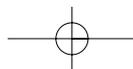
#### WICHTIG

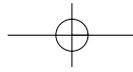


Wenn Ihr Backofen auch mit Allesgrill für kalorienarme Speisen ausgestattet ist: empfehlen wir Huhn, Braten und Kleingeflügel direkt auf dem Allesgrill auf der Abtropfschale zu garen (siehe Abb. links), um das Abtropfen von Fett in den Ofen und auf die Wände zu verhindern. Für weitere Details siehe nachfolgende Abschnitte.

### • Warmhalten von Speisen

- Den Funktionswahlschalter in Stellung  bringen.
- Den Thermostatregler auf Position 60 stellen, bis die Kontrolllampe einschaltet (E).
- Den Bratrost wie in der Tabelle auf Seite 13 gezeigt einsetzen und den Teller mit der Speise darauf abstellen. Es wird empfohlen die Speisen nicht zu lange im Backofen zu belassen, da sie stark austrocknen könnten.



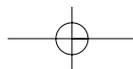


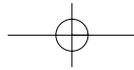
• **Garen im Backofen** 

- Den Bratrost wie in der Tabelle auf Seite 13 gezeigt einsetzen.
- Den Funktionswahlschalter in Stellung  bringen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers (C) die gewünschte Temperatur einstellen.
- Abwarten, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (Erlöschen der Kontrollampe), dann das Behältnis mit der Speise einschieben.

Rezepte/Mengen	Thermostatregler	Zeiten	Bratrostposition	Anmerkungen und Empfehlungen
Pizza (500gr)	270°	15' ÷ 18'	2	Eine gut gefettete Abtropfschale verwenden.
Brot (500gr)	270°	22' ÷ 26'	2	Eine mit Öl eingefettete Abtropfschale verwenden
Lasagne (1kg)	200°	18' ÷ 22'	2	Eine feuerfeste Schüssel verwenden. Nach 10' drehen.
Überbackene Makkaroni (1 kg)	200°	18' ÷ 22'	2	Eine feuerfeste Schüssel verwenden. Nach 10' drehen.
Huhn (1 kg)	200°	70' ÷ 80'	1	Nach halber Garzeit wenden.
Schweinebraten (1 kg)	200°	70' ÷ 80'	1	Nach halber Garzeit wenden.
Wachteln (3 Stk.)	200°	40' ÷ 45'	1	Nach halber Garzeit wenden.
Hackbraten (650gr)	200°	45' ÷ 50'	2	Nach halber Garzeit wenden.
Kaninchen (800gr)	200°	50' ÷ 60'	2	Nach halber Garzeit wenden.
Forelle (500gr)	180°	30' ÷ 35'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Überbackener Fisch (4 Filets)	180°	18' ÷ 22'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Seehecht (4 Schnitten)	180°	25' ÷ 30'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Goldbrasse in Alufolie (600gr)	180°	35' ÷ 40'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Gratinierte Tomaten (4, mittelgroß)	180°	40' ÷ 45'	2	1 mit Öl eingefettete Abtropfschale verwenden.
Gefüllte Zucchini (2, halbiert)	180°	45' ÷ 50'	2	Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Gratinierter Blumenkohl (800gr)	200°	18' ÷ 20'	2	Abtropfschale verwenden.
Bratkartoffeln (500 g)	200°	35' ÷ 40'	2	Während dem Garen 2-3 Mal mischen.
Plum cake	160°	85' ÷ 90'	1	1 rechteckige Form verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Plätzchen (Mürbeteig)	170°	15' ÷ 18'	3	1 Abtropfschale oder 1 Kuchenblech verwenden, nach 9' drehen.
Mürbeteigkuchen mit Marmelade	160°	40' ÷ 45'	2	1 Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Strudel	160°	35' ÷ 40'	2	1 Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.
Sandkuchen	160°	25' ÷ 30'	2	1 Abtropfschale verwenden, nach halber Garzeit drehen.

Anmerkung: Ist der Backofen mit Zubehör ausgestattet, sollte möglichst dieses verwendet werden (Kuchenblech, Allesgrill und Abtropfschale).





### • Grillen

- Den Bratrost in Position 4 einschieben und die Abtropfschale über dem unteren Heizelement einsetzen. Es wird empfohlen 2 Gläser Wasser in die Abtropfschale zu gießen, um Rauch und unangenehme Gerüche zu vermeiden, die durch das verbrennende Fett verursacht werden, und um die Reinigung zu erleichtern.
- Den Funktionswahlschalter in Position  drehen.
- Den Ofen 8 ÷ 10' Minuten vorwärmen.
- Die Speise einschieben.

Rezepte/Mengen	Thermostat-regler	Zeiten	Bratrost-position	Anmerkungen und Empfehlungen
Schweinekoteletts (2)	270°	19 min.	4	Nach 11 Min. wenden.
Würstchen (3)	270°	10 min.	4	Nach 6 Min. wenden.
Frische Hamburger (2)	270°	13 min.	4	Nach 7 Min. wenden
Schweinswurst (4)	270°	20 min.	4	Nach 11 Min. wenden
Spießchen	270°	26 min.	4	Nach 8, 15 und 21 Min. wenden.
Geröstetes Brot (4 Scheiben)	270°	2 min.	4	Nach 1 Min. wenden (★)

(★): Zum Rösten von Brot wird die Abtropfschale nicht benötigt.

## REINIGUNG

- Die häufige Reinigung verhindert die Bildung von Rauch und unangenehmen Gerüchen während dem Garvorgang.
- Vor Beginn jeder Reinigungsarbeit den Netzstecker ziehen.
- **Das Gerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.**
- Bratrost, Abtropfschale und Allesgrill können wie normales Geschirr von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden.
- Zur Reinigung der Außenflächen stets einen feuchten Schwamm verwenden. Die Verwendung von Scheuerpulvern vermeiden, da sie den Lack beschädigen könnten. Darauf achten, daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Schlitz am Oberteil des Backofens eintritt.
- Zur Reinigung des aluminiumbeschichteten Innenraums des Backofens nie Produkte verwenden, die Aluminium angreifen (Sprühreiniger) und die Wände nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen abkratzen.

## SELBSTREINIGENDER BACKOFEN

Die Backofenwände sind mit einem mikroporösen, fettabweisenden Emaille beschichtet, das die Spritzer aufnimmt und beseitigt, die sich während dem Garvorgang entwickeln. Damit die Selbstreinigung stets wirksam bleibt, zur Reinigung des Backofens keine Scheuerpulver verwenden.

Sind die emaillierten Wände sehr stark mit Fett verschmutzt, diese zunächst mit einem feuchten Schwamm reinigen und den Backofen dann leer (ohne Nahrungsmittel) etwa 2 Stunden auf 270° heizen. Nachdem der Backofen abgekühlt ist, erneut mit einem feuchten Schwamm auswischen.

## GARANTIE

Ist die Garantie auf der Verpackung abgedruckt, wird sie ausgeschnitten, vollständig ausgefüllt und zusammen mit dem Kaufbeleg aufbewahrt, der das Kaufdatum nachweist. Sie muß dem Techniker vorgelegt werden, wenn dieser mit den Reparaturarbeiten beginnt.

