

BEDIENUNGSANLEITUNG



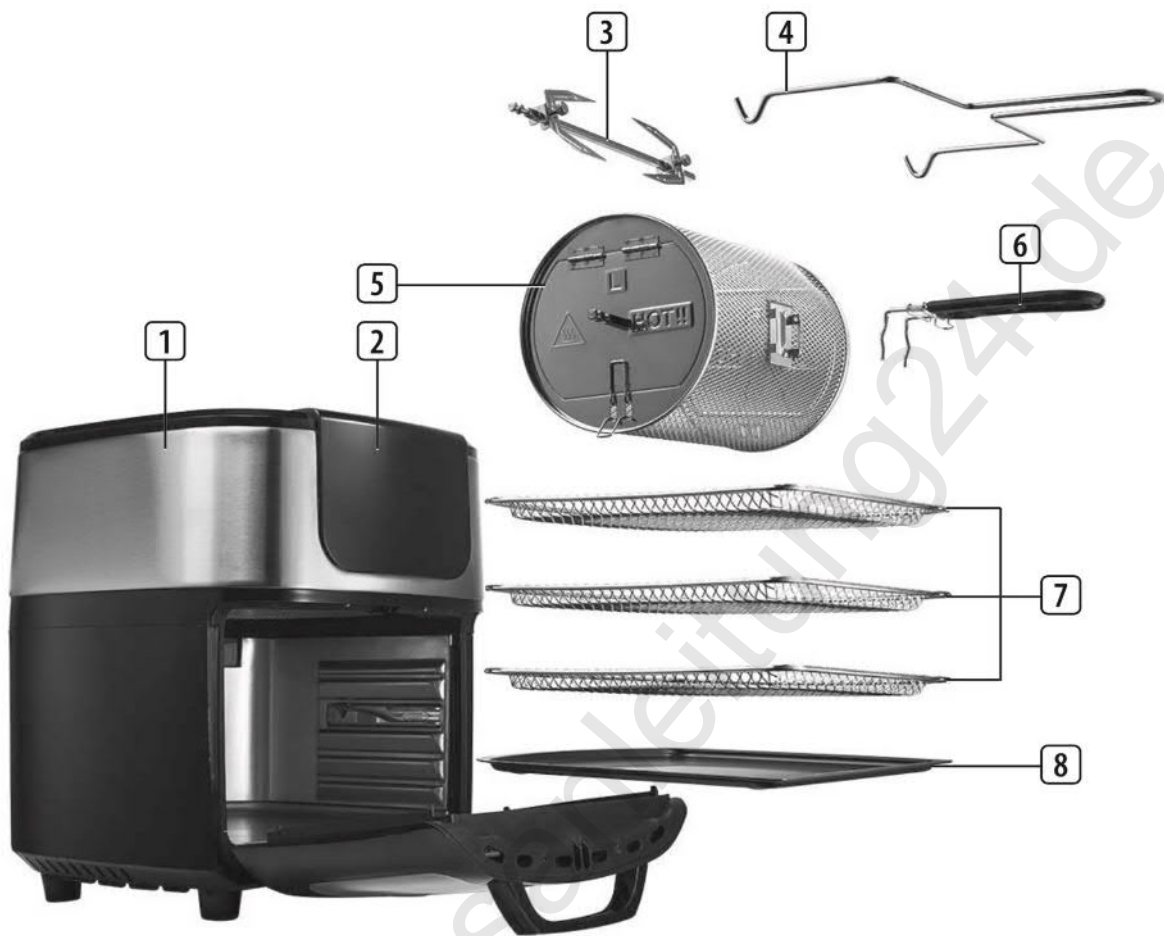
DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden!
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - – In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - – Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - – In Frühstückspensionen.
 - – In Gutshäusern.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF. DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH!

TEILEBESCHREIBUNG



1. Gehäuse
2. Display
3. Drehspeißgabel mit Feststellschraube
4. Entnahmevorrichtung
5. Drehkorb
6. Entnahmegriff
7. Backrost (3x)
8. Fettauffangschale / Backblech

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.

Fettauffangschale/Backblech

- Setzen Sie stets die Fettauffangschale in die unteren Schienen des Garraums ein, um heruntertropfendes Fett, Lebensmittelreste oder Krümel aufzufangen. Sie kann auch als Backblech benutzt werden, indem man das Gargut darauflegt und sie in die mittlere Schiene einsetzt.

Drehspieß

- Der Drehspieß hat zwei Kerben. Die Kerben markieren die jeweils äußerste Position der Fixierschrauben. Für den ordnungsgemäßen Betrieb dürfen diese Kerben keinesfalls weiter außen angebracht werden.
- Die Drehspießgabel ist geeignet, um große Fleischstücke zu grillen. Diese dürfen aber nicht zu groß sein, damit sich der Drehspieß immer noch drehen kann.
- Schieben Sie eine Drehspießgabel auf den Schaft und fixieren Sie sie mit der Feststellschraube.
- Schieben Sie nun das zu grillende Gargut auf den Schaft. • Schieben Sie die andere Drehspießgabel auf den Schaft und fixieren Sie sie mit der Feststellschraube.
- Stecken Sie die linke Schaftende so weit wie möglich in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraums.
- Setzen Sie das andere Schaftende in die Aufnahme auf der rechten Seite des Garraums ein.
- Kontrollieren Sie, ob der Schaft korrekt eingesetzt ist.

Entnahmevorrichtung

- Benutzen Sie die Entnahmevorrichtung, um die Drehspießgabel und die Backrost aus dem Garraum herauszunehmen.
- Setzen Sie ein Ende der Entnahmevorrichtung unter dem Schaft an.
- Heben Sie dann zunächst die rechte Schaftseite an und führen Sie sie nach vorn, bis das linke Schaftende aus der Halterung freikommt.

- Heben Sie die Drehspießgabel und die Backrostleuchte vorsichtig aus dem Garraum heraus und legen Sie sie auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Benutzen Sie den Entnahmegriff, um den Drehkorb aus dem Garraum herauszunehmen, indem Sie den Griff zusammendrücken und in der vorgesehenen Halterung fixieren.
- Heben Sie den Drehkorb vorsichtig aus dem Garraum heraus und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

Drehkorb

- Im Drehkorb können Sie Chips oder andere Kartoffelgerichte, Gemüsestücke, Fleisch und Gefrierprodukte wie Chicken Nuggets oder Tintenfischringe zubereiten.
- Achten Sie darauf, den Drehkorb nicht zu überfüllen, weil die Lebensmittel dann nicht gleichmäßig gegart werden.
- Schließen Sie den Drehkorb und achten Sie drauf, dass er korrekt geschlossen ist, damit er sich nicht während des Betrieb öffnen kann.
- Setzen Sie zunächst die mit "L" markierte linke Seite des Drehkorbs in den Garraum ein. Dazu stecken Sie die linke Schaftende so weit wie möglich in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraums.
- Anschließend setzen Sie das rechte Schaftende in die Aufnahme auf der rechten Seite des Garraums ein.
- Kontrollieren Sie, ob der Korb korrekt eingesetzt ist.

Backrostleuchte

- Die Backrostleuchte werden in die entsprechenden Schienen im Garraum geschoben.
- Das Heizelement befindet sich oben im Garraum.
- Je höher ein Rost eingesetzt ist, desto größer ist die von oben kommende Hitze.
- Im oberen Teil gart das Lebensmittel schneller und wird knusprig.
- Die mittlere Position kann gewählt werden, um eine gleichmäßige Hitzeeinwirkung von allen Seiten zu erzielen.
- Die unteren Schienen eignen sich für schonendes Garen.

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Öffnen Sie die Tür. Wenn die Fettauffangschale nicht als Backblech benutzt wird, schieben Sie sie in die unterste Schiene des Garraums.
- Wählen Sie das jeweils geeignete Zubehörteil für Ihr Gargut.
- Bereiten Sie das Gargut vor und platzieren Sie es auf oder in diesem Zubehörteil im Garraum.

- Schließen Sie die Tür.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche "Ein/Aus". Das Display wird aktiviert.
- Stellen Sie manuell Temperatur und Garzeit ein oder wählen Sie eines der 10 verfügbaren Programme.
- **Manuelle Einstellung:**
Tippen Sie auf das Symbol "Auf/Ab" an der Temperatureinstellung, um die gewünschte Temperatur einzustellen (minimal 65° C, maximal 200° C). Tippen Sie auf das Symbol "Auf/Ab" an der Zeiteinstellung, um die gewünschte Garzeit einzustellen (1 Minute bis 60 Minuten).
- **Programmeinstellung:**
Aktivieren Sie das gewünschte Programm, indem Sie auf das entsprechende Programmsymbol tippen. Es ist aktiviert, wenn das Symbol zu blinken beginnt. Tippen Sie erneut auf dieses Symbol, um die Auswahl zu stornieren. In der Tabelle unten sind die Voreinstellungen aufgeführt:

Programm	Temperatur	Garzeit
Pommes Frites	200° C	15 Minuten
Steaks	180° C	25 Minuten
Auflauf	175° C	30 Minuten
Pizza	160° C	30 Minuten
Brot	160° C	20 Minuten
Shrimps	160° C	12 Minuten
Fisch	160° C	20 Minuten
Geflügel	185° C	40 Minuten
Grillen	200° C	30 Minuten
Dörren	30-80° C	2 Std. - 24 Std.

Die Garzeit hängt von der Dicke des Garguts ab. Sie kann auch je nach Menge und Konsistenz des Garguts variieren. Die Zeiteinstellungen sind nur Richtlinien und lassen sich je nach Bedarf anpassen. Verdoppeln Sie die Zeit für zähes Fleisch und verlängern Sie die Zeit für tiefgefrorene Lebensmittel um mindestens 20 %.

- Achten Sie vor dem Servieren darauf, dass Frischfleisch und Geflügel ausgiebig durchgegart sind.
- Um die Temperatur oder Garzeit eines gewählten Programms zu ändern, berühren Sie die Schaltflächen für Temperatur und Zeit und gehen dann wie bei der manuellen Einstellung vor, um einen neuen Wert einzustellen.
- Nacheinander aufleuchtende Kontrolllampen weisen darauf hin, dass das Gerät in Betrieb ist. Bei einer Störung blinken sie.
- Wenn der Drehkorb oder die Drehspeißgabel benutzt wird, tippen Sie auf die

Schaltfläche , um die Drehfunktion zu starten. Tippen Sie erneut auf die Schaltfläche, um die Drehfunktion zu stoppen.

- Schalten Sie die Beleuchtung ein, indem Sie auf das Symbol tippen, um während des Betriebs den Zustand des Garguts zu kontrollieren, oder öffnen Sie die Tür. Daraufhin wird das Licht eingeschaltet und der Betrieb automatisch unterbrochen. Der Betrieb wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen wird.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und gibt einen Piepton ab. Falls das Gerät vorzeitig gestoppt werden muss, tippen Sie auf die Schaltfläche „Ein/Aus“. Um das Gerät vollständig auszuschalten, berühren Sie die Schaltfläche „Ein/Aus“ so lange, bis das Display erlischt.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Gargut aus dem Gerät heraus. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Entnahmegriff bzw. die Entnahmevorrichtung, um die Zubehörteile herauszunehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie benutzte Zubehörteile und das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie alle sonstige Teile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine. Hartnäckige Rückstände an Zubehörteilen sollten zuvor in warmem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht werden.
- Lassen Sie alle Teile ausgiebig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab.

UMWELT

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.