



Da bin ich mir sicher.



Da bin ich mir sicher.

Bedienungs- anleitung

AMBIANO

MINI-BACKOFEN



AT

VERTRIEBEN DURCH:

HANS-ULRICH PETERMANN GMBH & CO. KG
SCHLAGENHOFENER WEG 40
82229 SEEFELD
GERMANY

KUNDENDIENST

96120



AT +43-6213-69941



hup-kundendienst@aon.at

MODELL:
MB 1317

08/03/2018

3
JAHRE
GARANTIE

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

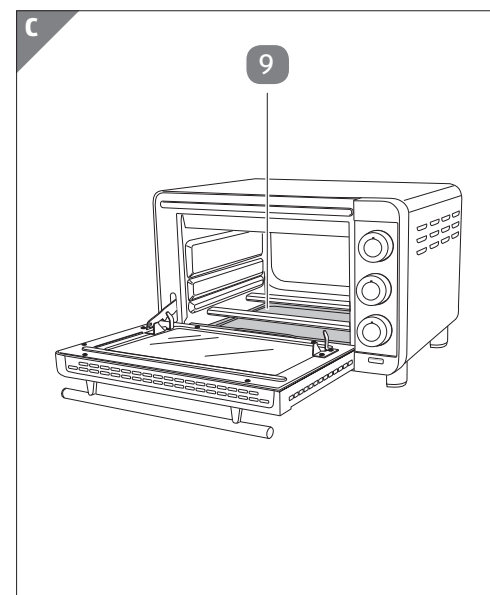
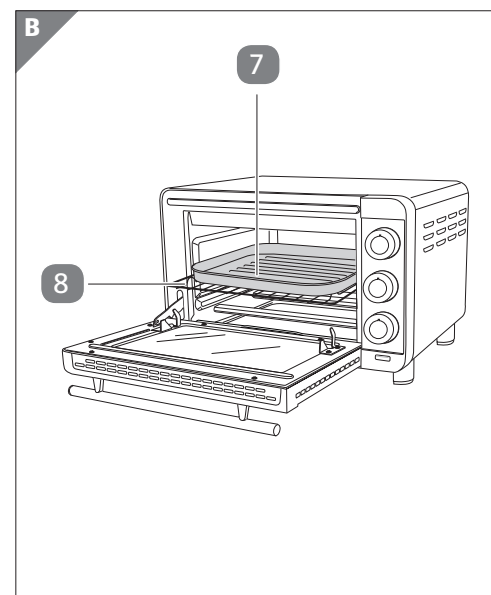
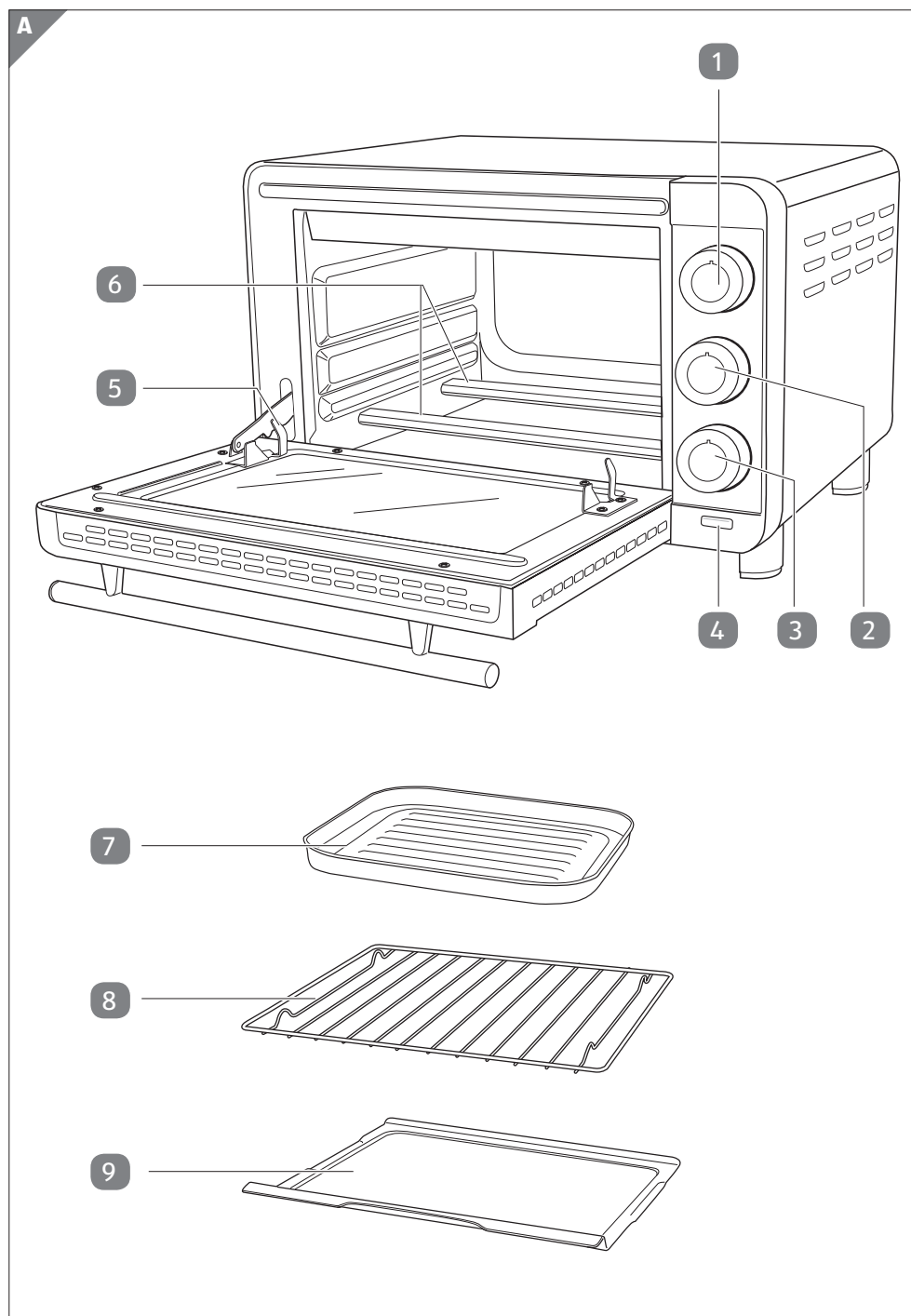
Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.

Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

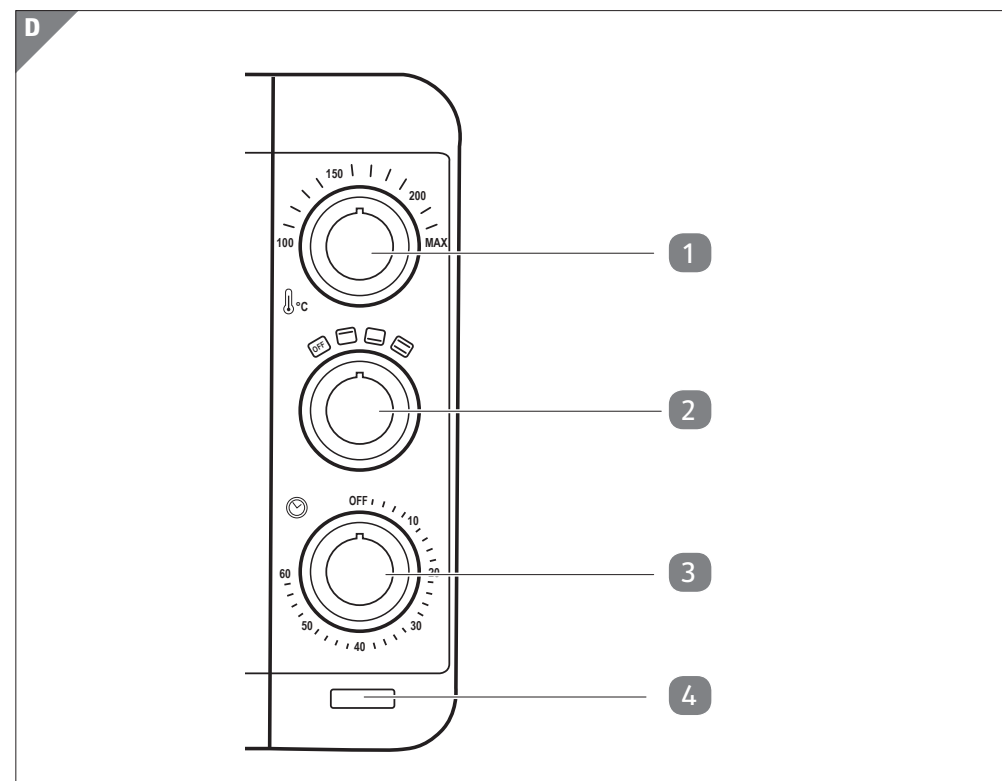
Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Verwendung.....	5
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise.....	8
Erstinbetriebnahme.....	13
Backofen und Lieferumfang prüfen.....	13
Grundreinigung	14
Vor dem ersten Gebrauch	14
Bedienung	15
Zubereitungshinweise	17
Toasten	18
Toast überbacken	18
Braten	19
Steaks braten/grillen	20
Backen	20
Fehlersuche	21
Reinigung und Pflege.....	22
Backofen reinigen	23
Krümelblech reinigen.....	23
Grillrost und Backblech reinigen	23
Aufbewahrung	23
Technische Daten	24
Konformitätserklärung.....	24
Entsorgung.....	24
Verpackung entsorgen.....	24
Backofen entsorgen.....	24



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Temperaturregler
- 2 Funktionsregler
- 3 Timer
- 4 Kontrollleuchte
- 5 Haken, 2×
- 6 Heizelement, 2× unten und 2× oben
- 7 Backblech
- 8 Grillrost
- 9 Krümelblech



Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Mini-Backofen (im Folgenden nur „Backofen“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Backofen einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Backofen führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Backofen an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Diese Bedienungsanleitung kann über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse als PDF angefordert werden.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Backofen oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Vorsicht, heiße Oberflächen!



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) bescheinigt, dass der Backofen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass der Backofen bei bestimmungsgemäßer oder vorhersehbarer Verwendung sicher ist.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Backofen ist ausschließlich zum Backen, Grillen, Toasten oder Rösten konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Er ist nicht bestimmt für den Einsatz:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Backofen nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Backofen ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Backofen nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Backofen nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Backofen nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.

- Wenn das Netzkabel des Backofens beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Backofen befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie den Backofen nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Tauchen Sie weder den Backofen noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten ins Gehäuse gelangen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn Sie feuchte Hände haben oder sich auf feuchtem Boden befinden.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker selbst an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Backofen, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Backofen nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen und setzen Sie ihn keinen Witterungseinflüssen wie Regen aus.
- Lagern Sie den Backofen nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.

- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Backofen hineinstecken.
- Wenn Sie den Backofen nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie ihn immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Backofen kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Backofens unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als acht Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Backofen und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Backofen spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Lassen Sie den Backofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

** WARNUNG!****Brandgefahr!**

Der Backofen wird während des Betriebs sehr heiß. Unsachgemäßes Aufstellen kann zum Brand führen.

- Sorgen Sie für ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen.
- Decken Sie den Backofen während des Betriebs nicht ab und achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden.
- Achten Sie stets auf Ihre Zutaten und stellen Sie die Betriebszeit nicht zu lang und die Temperatur nicht zu hoch ein. Manche Zutaten können bei Überhitzung oder zu langer Heizdauer in Brand geraten.

** WARNUNG!****Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebs entsteht im Backofen heißer Dampf und Teile des Backofens werden heiß. Unsachgemäße Handhabung kann zu Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die heißen Teile des Backofens während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen und zum Wechseln der Zubehöerteile bei oder nach Betrieb. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Beachten Sie, dass der Backofen auch nach dem Betrieb noch heiß bleibt. Lassen Sie den Backofen ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder reinigen.

- Nehmen Sie Backblech und Grillrost vor dem Vorheizen aus dem Garraum.
- Achten Sie darauf, dass der Backofen abgeschaltet ist, bevor Sie ihn an eine Steckdose anschließen oder vom Stromnetz trennen.
- Stellen Sie keine Töpfe oder sonstigen Gegenstände auf dem Backofen ab.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßes Aufstellen des Backofens kann zu Verletzungen führen.

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigungen führen.

- Stellen Sie den Backofen auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie ihn nicht an den Rand der Arbeitsfläche. Die Arbeitsfläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Backofen nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Halten Sie an den Seiten und nach oben einen Mindestabstand von 20 cm ein.
- Geben Sie keine übergroßen Speisen oder Geschirrteile in den Garraum.
- Legen Sie den Grillrost, das Backblech und das Krümelblech nicht mit Alufolie aus. Sie könnten den Backofen überhitzen.

- Verwenden Sie kein Backofenspray im Inneren des Garraums, da sich die Rückstände auf den Heizelementen nicht restlos entfernen lassen.
- Tauchen Sie den Backofen zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Backofen kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie den Backofen keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile. Bei Unfällen oder Schäden mit fremden Zubehörteilen entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Verwenden Sie den Backofen nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben.

Erstinbetriebnahme

Backofen und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig öffnen, kann der Backofen beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Auspacken keine spitzen oder scharfen Gegenstände.
1. Nehmen Sie den Backofen aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
 3. Kontrollieren Sie, ob der Backofen oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Backofen nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Backofens wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden Gehäuse und Tür sehr heiß.

- Berühren Sie die heißen Teile des Backofens während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Fassen Sie die Tür nur am Griff an. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen und zum Wechseln der Zubehöerteile bei oder nach Betrieb.

Vor dem ersten Gebrauch ist es notwendig, den Backofen ca. 20 Minuten lang mit leerem Garraum aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von den Heizelementen **6** zu entfernen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Stellen Sie den Backofen auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf und schließen Sie ihn an eine Schutzkontakt-Steckdose an.
2. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie während des gesamten Aufheizvorgangs geöffnet.
3. Nehmen Sie Backblech **7**, Grillrost **8** und Krümelblech **9** aus dem Garraum.
4. Stellen Sie den Temperaturregler **1** auf MAX.
5. Stellen Sie den Funktionsregler **2** auf Ober- und Unterhitze .
6. Stellen Sie den Timer **3** auf 20 Minuten.

Die Kontrollleuchte **4** leuchtet auf, der Timer beginnt zu ticken, und die Heizelemente heizen auf.



- Während des Aufheizens auftretender leichter Geruch und leichte Rauchentwicklung sind unbedenklich und verschwinden nach kurzer Zeit. Hierbei handelt es sich nicht um eine Fehlfunktion des Backofens. Sorgen Sie gegebenenfalls für eine ausreichende Belüftung, z. B. indem Sie das Fenster öffnen.
- Um den Aufheizvorgang vorzeitig abubrechen, drehen Sie den Timer gegen den Uhrzeigersinn auf OFF, bis ein Klingelton ertönt.

Nach 20 Minuten schaltet sich der Backofen mit einem Klingelton aus.
Die Kontrollleuchte erlischt.

7. Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und stellen Sie den Funktionsregler auf OFF.
8. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
9. Wischen Sie den Garraum mit einem trockenen, allenfalls leicht angefeuchteten Tuch aus.

Bedienung

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Tür werden während des Betriebs heiß und kühlen auch nach dem Abschalten nur langsam ab. Unsachgemäße Handhabung kann zu Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die heißen Teile des Backofens während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Fassen Sie die Tür nur am Griff an. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen und zum Wechseln der Zubehörteile bei oder nach Betrieb.
- Stellen Sie Zubehörteile und Geschirr nie direkt auf die Heizelemente.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Bedienung kann zu Verunreinigungen und Beschädigungen führen.

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Benutzen Sie bei der Zubereitung von flüssigkeitshaltigen und fettigen Speisen das Krümelblech zum Auffangen.
- Wenn Sie den Grillrost ohne Backblech benutzen, setzen Sie ihn immer so in den Garraum, dass die vier Standfüße nach unten zeigen.

1. Stellen Sie den Backofen auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf und schließen Sie ihn an eine Schutzkontakt-Steckdose an.



- Das Backblech muss immer auf den Grillrost gestellt werden (siehe **Abb. B**).
- Wenn Sie den Grillrost in die unterste Führungsschiene schieben möchten, führen Sie ihn soweit ein, bis er die Haken **5** berührt. Durch das Schließen der Tür wird der Grillrost nun ganz in den Garraum eingeführt und beim Öffnen der Tür wird er ein Stück herausgezogen und lässt sich so leichter entnehmen.

2. Schließen Sie die Tür.
3. Stellen Sie den Temperaturregler **1** auf die gewünschte Temperatur (siehe **Abb. D**).
4. Stellen Sie mit dem Funktionsregler **2** die gewünschte Betriebsart ein (Oberhitze ☐, Unterhitze ☐ oder Ober- und Unterhitze ☐) (siehe **Abb. D**).
5. Stellen Sie den Timer **3** auf die gewünschte Dauer (zuzüglich der Vorheizzeit) (siehe **Abb. D**).

Die Kontrollleuchte **4** leuchtet auf, der Timer beginnt zu ticken und die Heizelemente **6** heizen auf.



- Grundsätzlich hängt die richtige Garzeit von Menge und Art der verwendeten Lebensmittel ab. Beachten Sie, dass sich die Garzeit bei manchen Gerichten im Vergleich zur Zubereitung im herkömmlichen Backofen verkürzt. Wenn Sie sich bei der Garzeit nicht sicher sind, stellen Sie zunächst eine kürzere Zeit ein, die Sie gegebenenfalls verlängern können.
 - Um die Garzeit so genau wie möglich einzustellen, drehen Sie den Timer am besten über die gewünschte Dauer hinaus und dann auf die exakte Minutenzahl zurück.
 - Bei den meisten Speisen empfiehlt es sich, den Backofen etwa 5–10 Minuten lang vorzuheizen.
 - Wenn der Funktionsregler auf OFF steht, heizt der Backofen nicht, auch wenn der Timer tickt und die Kontrollleuchte leuchtet.
 - Um den Aufheizvorgang vorzeitig abubrechen, drehen Sie den Timer gegen den Uhrzeigersinn auf OFF, bis der Klingelton ertönt.
6. Öffnen Sie (ggf. nach dem Vorheizen) die Tür und geben die Speisen auf dem Grillrost bzw. dem Backblech in den Garraum.
 7. Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet sich der Backofen mit einem Klingelton aus. Die Kontrollleuchte erlischt.
 8. Drehen Sie Temperaturregler bis zum Anschlag nach links, stellen Sie den Funktionsregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
 9. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie mit Kochhandschuhen die Speise.

Zubereitungshinweise

Dieses Kapitel gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen für die Verwendung des Backofens. Beachten Sie bei dem Gebrauch des Backofens immer auch das Kapitel „Bedienung“.



- Halten Sie sich bei der Zubereitung von Fertiggerichten, Tiefkühlpizza etc. an die Angaben des jeweiligen Herstellers.

Toasten

1. Schieben Sie das Krümelblech **9** unter die Heizelemente **6** (siehe **Abb. C**).
2. Drehen Sie den Temperaturregler **1** auf MAX.
3. Drehen Sie den Funktionsregler **2** auf Ober- und Unterhitze .
4. Stellen Sie mit dem Timer **3** die gewünschte Vorheizzeit ein und lassen Sie den Backofen vorheizen.
5. Legen Sie 2–4 Toastbrotsscheiben außerhalb des Backofens auf den Grillrost **8**.
6. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, öffnen Sie die Tür und schieben Sie den Grillrost mit den Toastbrotsscheiben in die mittlere Führungsschiene.
7. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit.
8. Beachten Sie bitte, dass auf der Unterseite Ihrer Toastbrotsscheiben, die Metallstreben des Grillrostes in Form hellerer Streifen abgebildet sein werden. Wenn Sie beide Seiten identisch wünschen, öffnen Sie die Tür nach der Hälfte der Garzeit und wenden die Toastbrotsscheiben mit einer Küchenzange oder einer anderen Hilfe.
9. Warten Sie das Ende der eingestellten Garzeit ab oder drehen Sie den Timer auf OFF, wenn die Toastbrotsscheiben den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.
10. Sobald der Timer abgelaufen ist, drehen Sie den Funktionsregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
11. Entnehmen Sie mit Kochhandschuhen den Grillrost.

Toast überbacken

1. Schieben Sie das Krümelblech **9** unter die Heizelemente **6** (siehe **Abb. C**).
2. Stellen Sie den Temperaturregler **1** auf MAX.
3. Stellen Sie den Funktionsregler **2** auf Ober- und Unterhitze .
4. Stellen Sie mit dem Timer **3** die gewünschte Vorheizzeit ein und lassen Sie den Backofen vorheizen.
5. Belegen Sie Toastbrotsscheiben mit den gewünschten Zutaten (z. B. Schinken) und geben Sie den Käse darauf.
6. Legen Sie die belegten Toastbrotsscheiben außerhalb des Backofens auf den Grillrost **8**.
7. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, öffnen Sie die Tür und schieben Sie den Grillrost mit den Toastbrotsscheiben in die mittlere Führungsschiene.
8. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit.
9. Stellen Sie, kurz bevor der Käse schmilzt, den Funktionsregler auf Oberhitze , um den Belag zu überbacken.

10. Warten Sie das Ende der eingestellten Garzeit ab oder drehen Sie den Timer auf OFF, wenn Käse und Toastbrotsscheiben den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.
11. Sobald der Timer abgelaufen ist, drehen Sie den Funktionsregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
12. Entnehmen Sie mit Kochhandschuhen den Grillrost.

Braten



Bestreichen Sie die Zutaten vor dem Braten mit etwas Butter oder Pflanzenöl, um eine bessere Bräunung zu erreichen.

1. Stellen Sie den Temperaturregler **1** auf MAX.
2. Stellen Sie den Funktionsregler **2** auf Ober- und Unterhitze
3. Stellen Sie mit dem Timer **3** die gewünschte Vorheizzeit ein und lassen Sie den Backofen vorheizen.
4. Legen Sie die Zutaten auf das Backblech **7**.
5. Öffnen Sie die Tür, schieben Sie den Grillrost **8** in die untere oder mittlere Führungsschiene und stellen Sie das Backblech mit den Zutaten darauf.
6. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit.
7. Warten Sie das Ende der eingestellten Garzeit ab oder drehen Sie den Timer auf OFF, sobald die Zutaten fertig gebraten sind.
8. Sobald der Timer abgelaufen ist, drehen Sie den Funktionsregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
9. Nehmen Sie die Zutaten aus dem Backofen.



- Je nachdem welche Zutaten Sie verwenden, können Sie auch nur den Grillrost anstelle des Backblechs verwenden. Dies ist insbesondere bei stark flüssigkeitshaltigen Zutaten empfehlenswert. Schieben Sie aber in diesem Fall auch immer das Krümelblech **9** unter die Heizelemente **6**, um Bratensäfte aufzufangen.
- Je nach Vorliebe kann es beim Braten oder Grillen bei einigen Zutaten (z. B. Würstchen) auch sinnvoll sein, den Funktionsregler auf Unterhitze zu stellen. Beachten Sie hierbei, dass Sie Ihre Zutaten nach einiger Zeit wenden sollten.

Steaks braten/grillen

1. Schieben Sie das Krümelblech **9** unter die Heizelemente **6** (siehe **Abb. C**).
2. Drehen Sie den Temperaturregler **1** auf MAX.
3. Drehen Sie den Funktionsregler **2** auf Ober- und Unterhitze .
4. Stellen Sie mit dem Timer **3** die gewünschte Vorheizzeit ein und lassen Sie den Backofen vorheizen.
5. Schieben Sie den Grillrost **8** in die mittlere Führungsschiene und stellen Sie das Backblech **7** mit den Steaks darauf.



- Sie können die Steaks auch vorher in einer Pfanne scharf anbraten und zum Fertigbaren in den Backofen geben. Wählen Sie dabei eine relativ geringe Temperatur (je nach Fleischsorte 100–150 °C), damit die Steaks saftig werden.
 - Öffnen Sie die Tür nur, wenn es unbedingt notwendig ist, damit nicht unnötig viel Hitze aus dem Garraum entweicht.
6. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad an der Oberseite erreicht ist, entnehmen Sie mit Kochhandschuhen das Backblech und wenden Sie die Steaks.
 7. Stellen Sie das Backblech wieder auf den Grillrost und grillen Sie die Steaks weiter, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.
 8. Warten Sie das Ende der eingestellten Garzeit ab oder drehen Sie den Timer auf OFF, sobald die Zutaten fertig gebraten sind.
 9. Sobald der Timer abgelaufen ist, drehen Sie den Funktionsregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
 10. Nehmen Sie die Steaks vom Backblech.

Backen

Das Backblech **7** ist auch zum Backen von Kuchen geeignet. Achten Sie darauf, dass der Teig beim Aufbacken nicht an die Heizelemente **6** bzw. das innere Gehäuse geraten kann. Backzeit und Temperatur sind vom jeweiligen Rezept abhängig.

- Wählen Sie je nach Rezept mit dem Temperaturregler **1** die Temperatur, mit dem Funktionsregler **2** Unterhitze  oder Ober- und Unterhitze  und mit dem Timer **3** die Backdauer.

Fehlersuche

Störung	Ursache	Behebung
Der Backofen zeigt keine Funktion, und die Kontrollleuchte 4 leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose.
	Der Timer 3 wurde nicht weit genug im Uhrzeigersinn gedreht.	Drehen Sie den Timer weiter im Uhrzeigersinn, bis die Kontrollleuchte aufleuchtet. Wenn Sie eine kürzere Garzeit einstellen wollen, drehen Sie den Timer gegen den Uhrzeigersinn wieder zurück.
Die Kontrollleuchte leuchtet, aber der Backofen heizt nicht.	Der Funktionsregler 2 steht auf OFF.	Stellen Sie den Funktionsregler auf die gewünschte Funktionsart.
Während der Benutzung tritt leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	Auf den Heizelementen 6 befinden sich Lebensmittel- oder Reinigungsreste.	Entnehmen Sie die Speisen und setzen Sie den Garvorgang bei leerem Garraum und geöffneter Tür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.
Die Garzeit der Speise erscheint zu lang.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen, und Hitze entweicht nach außen.	Stellen Sie sicher, dass die Tür vollständig geschlossen ist.
	Die Tür wurde während des Garvorgangs zu oft geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht öfter als unbedingt notwendig.

Sollten am Backofen Störungen auftreten, die in dieser Tabelle nicht aufgeführt sind, wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Kundendienst. Beim Kundendienst können Sie diese Bedienungsanleitung auch im PDF-Format anfordern.

Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Tür werden während des Betriebs heiß und kühlen auch nach dem Abschalten nur langsam ab. Unsachgemäße Handhabung kann zu Verbrennungen führen.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und verstauen.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie den Backofen niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann den Backofen beschädigen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Reinigen Sie nicht die Heizelemente und verwenden Sie zur Garraumreinigung kein Backofenspray, da sich die Rückstände auf den Heizelementen nicht restlos entfernen lassen.

Backofen reinigen

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie Garraum und Tür mit einem trockenen, allenfalls leicht angefeuchteten Tuch.
4. Reiben Sie Garraum und Tür anschließend gut trocken.

Krümblech reinigen

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
Falls es flüssige Fettrückstände gibt, warten Sie, bis sie sich verfestigen.
2. Ziehen Sie das Krümblech **9** vorsichtig unter den Heizelementen **6** hervor.
Achten Sie dabei darauf, dass möglichst keine Speisereste auf den Boden des Garraums fallen.
3. Reinigen Sie das Krümblech mit einem trockenen, allenfalls leicht angefeuchteten Tuch oder ggf. in warmen, spülmittelhaltigem Wasser. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen.
4. Reiben Sie das Krümblech gut trocken und schieben Sie es wieder unter die Heizelemente.

Grillrost und Backblech reinigen

Wenn Sie die Grillrost und Backblech nach jedem Grill- oder Backvorgang reinigen, vermeiden Sie, dass Speisereste einbrennen.

1. Säubern Sie Grillrost **8** und Backblech **7** in spülmittelhaltigem Wasser.
2. Spülen Sie Grillrost und Backblech anschließend gründlich mit warmem Wasser ab.
3. Trocknen Sie Grillrost und Backblech gut ab.

Aufbewahrung

- Setzen Sie alle Zubehörteile ein und bewahren Sie den Backofen an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Technische Daten

Modell:	MB1317
Versorgungsspannung:	230 V ~, 50 Hz
Leistung:	1 200 Watt
Schutzklasse:	I
Maximale Temperatur:	230 °C
Artikelnummer:	96120

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Backofen entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Backofen einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

