



Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

MINI-BACKOFEN



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.



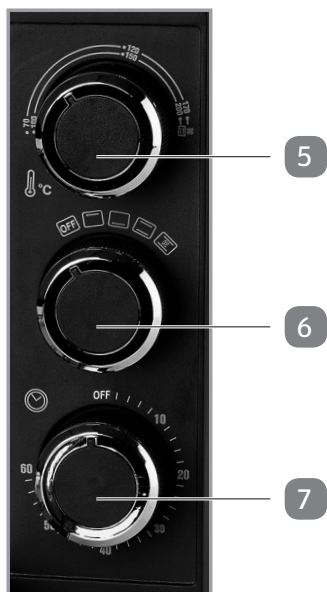
*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	4
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	7
Zeichenerklärung und weitere Informationen	7
Sicherheit	8
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheitshinweise.....	9
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	9
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	10
Gefahren beim Betrieb des Mini-Backofens.....	11
Aufbau und Montage	14
Vor dem ersten Gebrauch	14
Bedienung	16
Allgemeine Bedienung des Mini-Backofens.....	16
Außerbetriebnahme.....	19
Toasten im Mini-Backofen.....	19
Überbacken von Toasts im Mini-Backofen.....	20
Braten im Minibackofen	21
Steaks braten/grillen	22
Backen im Minibackofen	23
Störung und Behebung	24
Wartung, Reinigung und Pflege.....	26
Reinigung des Mini-Backofens	26
Reinigung des Garraums und der Glastür	26
Reinigung des Krümelblechs	27
Reinigung der Zubehörteile	27
Aufbewahrung	27
Technische Daten	28
Konformitätserklärungen	29
Entsorgung	29
Verpackung entsorgen.....	29
Gerät entsorgen	29

A



B**C**

Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Gehäuse
- 2 Abstandhalter (Geräterückseite)
- 3 Netzkabel mit Netzstecker (ohne Abb.)
- 4 Lüftungsschlitze
- 5 Temperaturregler
- 6 Funktionsschalter
 - OFF AUS
 - Oberhitze
 - Unterhitze
 - Ober- und Unterhitze
 - Ober- und Unterhitze mit Umluft
- 7 Timer (Zeit)
- 8 Kontrollleuchte
- 9 Haken 2x
- 10 Heizelemente, 2x oben, 2x unten
- 11 Türgriff
- 12 Glastür
- 13 Backblech
- 14 Grillrost
- 15 Krümelblech
- 16 Entnahmehilfe
- 17 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Mini-Backofen. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Mini-Backofen einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an dem Mini-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 Mini-Backofen an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

⚠️ WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!



Das Intertek-Siegel bestätigt, dass das Gerät bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel GS/Geprüfte Sicherheit bestätigt die Konformität des Geräts mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Mini-Backofen ist ausschließlich zum Grillen, Toasten, Auftauen, Backen oder Rösten geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Der Mini-Backofen darf nur als freistehendes Gerät betrieben und darf nicht eingebaut werden. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern
– **Erstickungsgefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z.B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb des Mini-Backofens

- Achten Sie darauf, dass Sie den Mini-Backofen auf eine rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Einen Hitzestau vermeiden Sie, wenn Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Halten Sie an den Seiten und nach oben einen Mindestabstand von 20 cm ein. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen – **um Gefährdungen zu vermeiden!**
- Stellen Sie den Backofen mit der Rückseite an eine hitzebeständige Wand. Auf der Rückseite des Backofens befinden sich zwei montierte Abstandshalter, die Ihnen den korrekten Abstand zwischen Wand und Backofen vorgeben.
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Garraum, Glastür, Grillrost, Backblech usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene

Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**

- Vorsicht beim Öffnen der Glastür! Heißer Dampf tritt heraus – **Verbrennungsgefahr!**
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Lassen Sie den Mini-Backofen zuerst ausreichend abkühlen, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder reinigen – **Verbrennungsgefahr!**
- Nehmen Sie das Backblech oder sonstiges Zubehör vor dem Heizen/Vorheizen aus dem Garraum.
- Nur Original-Zubehörteile verwenden! Bei der Verwendung von nicht Original-Zubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Speisen oder Geschirrtteile in den Garraum.
- Bekleiden Sie den Grillrost oder das Backblech nicht mit Alufolie oder Ähnlichem, da dies den Mini-Backofen überhitzen könnte.
- Um gesundheitliche Gefährdungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie kein Backofenspray im Inneren des Garraumes, da sich die Rückstände auf den Heizelementen häufig nicht restlos entfernen lassen.
- Verwenden Sie zum Wechseln von Zubehörteilen bei eingeschaltetem und/oder warmem Backofen stets wärmeisolierende Kochhandschuhe und die Entnahmehilfe – **Verbrennungsgefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät muss vor dem Abnehmen oder Anbringen von Zubehörteilen abgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ausreichend abkühlen, bevor Sie diese abnehmen oder anbringen.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!


Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an Ihre Hofer-Filiale.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Machen Sie sich mit der Handhabung des Gerätes und der Zubehörteile, im kalten Zustand, also vor der ersten Benutzung vertraut. Sie vermeiden so evtl. Verletzungsgefahren.

Vor der ersten Benutzung Ihres Mini-Backofens ist es notwendig, das Gerät ca. 20 Minuten, wie unter „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, leer aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von den Heizelementen **10** zu beseitigen.

- Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die höchste Temperatur, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie den Funktionsschalter **6** auf Ober- und Unterhitze .
- Öffnen Sie die Glastür **12** und lassen diese für den Vorgang geöffnet.
- Entnehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum.
- Drehen Sie den Timer **7** im Uhrzeigersinn auf 20 Minuten.



Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

Der Mini-Backofen schaltet sich nach ca. 20 Minuten selbständig aus.

- Drehen Sie den Temperaturregler **5** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und den Funktionsschalter **6** auf „OFF“.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Mini-Backofen wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Schieben Sie das Krümelblech **15** unter die unteren Heizelemente **10**.

Bedienung



Das Gerät sollte generell mit dem Krümelblech betrieben werden. Krümel und abtropfendes Fett oder Käse können so leichter entfernt werden.

Allgemeine Bedienung des Mini-Backofens

Um den Mini-Backofen zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Mini-Backofen in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.

Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Schließen Sie nun den Mini-Backofen an die Schutzkontakt-Steckdose an.



Es findet nur dann ein Heizvorgang statt, wenn sowohl der Funktionsschalter für Betriebsart als auch der Timer gestellt wurden.

- Stellen Sie mit dem Temperaturregler **5** die von Ihnen gewünschte Temperatur ein.
- Über den Funktionsschalter **6** stellen Sie die gewünschte Betriebsart Oberhitze , Unterhitze , Ober- und Unterhitze oder Ober- und Unterhitze mit Umluft ein.
- Drehen Sie den Timer **7** über den leichten Widerstand (Schaltpunkt) hinweg, im Uhrzeigersinn auf die voraussichtlich benötigte Gardauer.

Dabei leuchtet die Kontrollleuchte **8** auf und zeigt Ihnen den Heizvorgang an. Lassen Sie den Mini-Backofen gegebenenfalls vorheizen.

⚠️ WARNUNG!

Während des Betriebes werden das Gehäuse und die Glas-tür sehr heiß. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Fassen Sie die heiße Glastür nur an dem vorhandenen Griff an und tragen Sie hierfür wär-meisolierende Kochhandschuhe. Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie zum Wechseln von Zubehörteilen beim warmen Backofen stets wärmeisolierende Kochhand-schuhe und die Entnahmehilfe. Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG!

Stellen Sie nie Geschirr oder Zubehörteile direkt auf die Heizelemente und achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren. Um Gefährdungen zu vermeiden, benutzen Sie zur Zubereitung von flüssigkeits-haltigen Speisen vorzugsweise das Backblech.



Die Wahl der Temperatur sowie die Dauer des Garvorganges sind ab-hängig von den Eigenschaften der jeweiligen Lebensmittel.



Beachten Sie bitte, dass die Temperaturen im Inneren des Garraumes u. A. abhängig von der gewählten Betriebsart sind. So ist beispielweise die Temperatur im Garraum während der Nutzung der Umluftfunktion niedriger als beim Betrieb des Gerätes mit Ober- und Unterhitze ohne Umluftfunktion. Daher befinden sich am Temperaturregler zwei Tempera-turskalen, wobei die äußere Skala zur Einstellung der Temperaturen bei Nutzung der Umluftfunktion anzuwenden ist und die innere Skala für die Temperatureinstellung, wenn die Umluftfunktion nicht aktiviert ist.



Wenn Sie den Grillrost in die unterste Führungsschiene schieben möchten, führen Sie ihn soweit ein, bis er die Haken berührt bzw. von den Haken erfasst wird. 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.

- Wenn die nötige Temperatur erreicht ist, öffnen Sie die Glastür **12** und geben Ihre Speisen auf dem Grillrost **14** bzw. dem Backblech **13** in den Garraum.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer **7** den Mini-Backofen automatisch aus.

Sie können den Heizvorgang auch vorher manuell unterbrechen.

- Drehen Sie den Timer **7** gegen den Uhrzeigersinn auf die „OFF“-Position.

Ein akustisches Signal ertönt und die Kontrollleuchte **8** erlischt.

- Öffnen Sie die Glastür **12**.
- Entnehmen Sie mit Hilfe der Entnahmehilfe **16** und von wärmeisolierten Kochhandschuhen das Backblech **13** bzw. den Grillrost **14** aus dem Garraum.

HINWEIS!

Die Entnahmehilfe **16 ist bei der Entnahme des Backbleches **13** anders anzuwenden als bei der Entnahme des Grillrostes **14**.**

- Beim Entnehmen des Backbleches **13** führen Sie den längeren Bügel der Entnahmehilfe **16** samt der beiden Haken unter das Backblech **13** und haken Sie den kürzeren Bügel der Entnahmehilfe **16** am oberen Rand des Backbleches **13** ein und drücken den Griff der Entnahmehilfe **16** leicht nach unten.
- Zur Entnahme des Grillrostes **14** führen Sie den längeren Bügel der Entnahmehilfe **16** unter den Grillrost **14**, die beiden Haken jedoch oberhalb des Grillrostes **14** in die Freiräume der Streben ein. Drücken Sie nun den Griff der Entnahmehilfe **16** leicht nach unten und Sie können den Grillrost entnehmen.
- Schließen Sie die Glastür **12**.

Außerbetriebnahme



Schalten Sie das Gerät am Ende jeder Benutzung stets aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

- Stellen Sie den Funktionsschalter **6** und den Timer **7** auf die Position „OFF“.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz durch Herausziehen des Netzsteckers.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Toasten im Minibackofen

Lesen Sie zusätzlich das Kapitel „Allgemeine Bedienung des Mini-Backofens“!


⚠️ WARNUNG!

Brot kann brennen. Deshalb den Mini-Backofen nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien wie Gardinen verwenden.



Im Minibackofen können Sie auch Toastbrotsscheiben toasten. Wir empfehlen hierzu die Verwendung des Grillrostes. Beachten Sie dabei, dass auf der Unterseite Ihrer Toastbrotsscheiben, die Metallstreben des Grillrostes in Form hellerer Streifen abgebildet sein werden. Wenn Sie beide Seiten identisch wünschen, empfehlen wir Ihnen die Toasts nach ca. der Hälfte der Bräunungszeit zu wenden.

Drehen Sie den Timer **7** immer erst über 10 Minuten und dann zurück auf die von Ihnen gewünschte Zeit. Dadurch ist eine sichere und genaue Zeiteinstellung gewährleistet. Die Bräunungsstärke des Toastes ist abhängig von der eingestellten Zeit. Die normale Toastzeit beträgt einige Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Timer **7** schaltet den Mini-Backofen automatisch aus.

- Stellen Sie den Temperaturregler **5** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf die höchste Temperaturstufe.
- Stellen Sie den Funktionsschalter **6** auf Ober- und Unterhitze .


- Geben Sie die Toastbrotsscheiben auf den Grillrost (außerhalb des Backofens). Legen Sie die Toastbrotsscheiben nicht zu weit nach außen. Je nach Größe der Toastbrotsscheiben, empfehlen wir Ihnen 2-4 Stück auf den Grillrost zu legen.
- Nach ausreichender Vorheizzeit (auch die Glastür sollte warm sein, sonst ist ein gleichmäßiger Bräunungsgrad nicht gewährleistet) öffnen Sie die Glastüre **12** und schieben den Grillrost **14** in die mittlere Führungsschiene ein.
- Stellen Sie den Timer **7** auf die gewünschte Dauer ein.

Überbacken von Toasts im Mini-Backofen

Lesen Sie zusätzlich den Abschnitt „Allgemeine Bedienung des Mini-Backofens“!




Drehen Sie den Timer immer erst über 10 Minuten und dann zurück auf die von Ihnen gewünschte Zeit. Dadurch ist eine sichere und genaue Zeiteinstellung gewährleistet. Die Bräunungsstärke des Toastes ist abhängig von der eingestellten Zeit. Die normale Toastzeit beträgt ca. 3-6 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Timer schaltet den Mini-Backofen automatisch aus.

- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die höchste Temperatur, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Stellen Sie den Funktionsschalter **6** auf Ober- und Unterhitze  ein.



Beim Einführen des Grillrostes ist darauf zu achten, dass die 4 Wölbungen (Standfüße) des Grillrostes nach unten zeigen.

- Belegen Sie Ihre Toastbrotsscheiben mit den gewünschten Zutaten (z. B. Schinken) und legen Sie den Käse darauf. Geben Sie die belegten Toastbrotsscheiben auf den Grillrost (außerhalb des Backofens). Legen Sie die Toastbrotsscheiben nicht zu weit nach außen. Schieben Sie zum Auffangen von herabtropfenden Zutaten das Backblech **13** in die unterste Führungsschiene.
- Öffnen Sie die Glastür **12** und schieben den Grillrost **14** mit den Toastbroten in die mittlere Führungsschiene ein.
- Stellen Sie den Timer **7** auf die gewünschte Garzeit ein.
- Kurz bevor der Käse schmilzt, drehen Sie den Funktionsschalter **6** auf Oberhitze .

- Warten Sie das Ende der eingestellten Garzeit ab oder drehen Sie den Timer **7** auf „OFF“, wenn Käse und Toastbrotsccheiben den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.
- Drehen Sie den Funktionsschalter **6** auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entnehmen Sie vorsichtig den Grillrost **14**. Benutzen Sie dafür geeignete, hitzebeständige Kochhandschuhe bzw. die Entnahnehilfe **16**.

Braten im Mini-Backofen

Lesen Sie zusätzlich den Abschnitt „Allgemeine Bedienung des Mini-Backofens“!




Sie können in Ihrem Mini-Backofen auch Zutaten wie Fisch oder Fleisch braten. Wenn Sie es wünschen, können Sie Ihre Zutaten auch mit etwas Butter oder hitzebeständigem Pflanzenöl bestreichen, um eine bessere Bräunung zu erhalten. Genaue Temperatur- und Zeitangaben sind von unterschiedlichen Faktoren, wie beispielsweise der Beschaffenheit (z. B. Größe oder Konsistenz) der Zutaten und nicht zuletzt von Ihren eigenen Vorlieben abhängig.

- Den Mini-Backofen vorwärmen (ca. 10 Minuten), damit auch die Glastür **12** warm wird.
- Legen Sie die Zutaten auf das Backblech **13**.
- Stellen Sie den Funktionsschalter **6** auf Ober- und Unterhitze
- Öffnen Sie die Glastüre **12** und schieben Sie das Backblech **13** mit den Zutaten in die mittlere Führungsschiene.
- Schließen Sie die Tür **12** und stellen Sie den Timer **7** auf die gewünschte Garzeit.
- Warten Sie das Ende der eingestellten Garzeit ab oder drehen Sie den Timer **7** auf „OFF“, sobald die Zutaten fertig gebraten sind.
- Drehen Sie den Funktionsschalter **6** auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie die Zutaten vorsichtig aus dem Backofen. Benutzen Sie dafür ggf. geeignete, hitzebeständige Kochhandschuhe bzw. die Entnahnehilfe **16**.



Je nach Vorliebe kann es beim Braten oder Grillen bei einigen Zutaten (z. B. Würstchen) auch sinnvoll sein, den Funktionsschalter auf Unterhitze zu stellen. Beachten Sie hierbei, dass Sie Ihre Zutaten nach einiger Zeit wenden sollten.

Steaks braten/grillen

- Schieben Sie das Krümelblech **15** unter die Heizelemente **10**.
- Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die höchste Temperatur, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie den Funktionsschalter **6** auf Ober- und Unterhitze .
- Stellen Sie mit dem Timer **7** die gewünschte Vorheizzeit ein und lassen Sie den Backofen vorheizen.
- Schieben Sie das Backblech **13** mit den Steaks in die mittlere Führungsschiene.



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.

- Wenn der gewünschte Bräunungsgrad an der Oberseite erreicht ist, entnehmen Sie mit wärmeisolierenden Kochhandschuhen und der Entnahmehilfe **16** das Backblech **13** und wenden Sie die Steaks.
- Schieben Sie das Backblech **13** wieder in den Garraum und braten Sie die Steaks weiter, bis der gewünschte Bräunungsgrad/Gar-Punkt erreicht ist.
- Warten Sie das Ende der eingestellten Garzeit ab oder drehen Sie den Timer **7** auf „OFF“, sobald die Zutaten fertig gebraten sind.
- Drehen Sie den Funktionsschalter **6** auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie die Zutaten vorsichtig aus dem Backofen. Benutzen Sie dafür ggf. geeignete, hitzebeständige Kochhandschuhe bzw. die Entnahmehilfe **16**.

Backen im Mini-Backofen

Lesen Sie zusätzlich den Abschnitt „Allgemeine Bedienung des Mini-Backofens“!



Ihr Mini-Backofen ist auch zum Backen von beispielsweise Kuchen mit dem Backblech geeignet. Achten Sie darauf dass der Teig beim Aufbacken nicht an die Heizelemente bzw. das innere Gehäuse geraten kann. Die Backzeit und Temperatur sind abhängig von der jeweiligen Rezeptur.

- Wählen Sie je nach Rezept mit dem Temperaturregler **5** die Temperatur mit dem Funktionsschalter **6** Unterhitze, Ober- und Unterhitze oder Ober- und Unterhitze mit Umluft und mit dem Timer **7** die Backdauer.

Wenn Sie nun keine weiteren Speisen im Mini-Backofen zubereiten möchten, gehen Sie wie im Abschnitt „Bedienung“ unter Punkt „Außerbetriebnahme“ beschrieben vor.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
<p>Das Gerät zeigt keine Funktion und die Kontrollleuchte leuchtet nicht.</p>	<p>Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.</p>	<p>Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.</p>
	<p>Der Timer wurde nicht weit genug gedreht oder der Funktionsschalter befindet sich in der „OFF“ Position.</p>	<p>Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit und den Funktionsschalter auf die gewünschte Betriebsart ein und beachten Sie dabei den Schaltpunkt des Timers. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.</p>
<p>Die Kontrollleuchte leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.</p>	<p>Der Funktionsschalter zur Einstellung der Betriebsart befindet sich in der „OFF“ Position.</p>	<p>Drehen Sie den Funktionsschalter auf die gewünschte Betriebsart.</p>
<p>Während der ersten Benutzung tritt leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auf.</p>	<p>Auf den Heizelementen befinden sich schützende Substanzen, welche eine Korrosion während des Transportes verhindern.</p>	<p>Führen Sie einen Heizvorgang ohne Lebensmittel durch. Danach ist die leichte Rauch- und Geruchsentwicklung verschwunden.</p>
<p>Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.</p>	<p>Auf den Heizelementen befinden sich Lebensmittel- oder Reinigungsreste.</p>	<p>Entnehmen Sie die Speise und setzen Sie den Garvorgang ohne Lebensmittel bei geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.</p>

Störung:	Ursache:	Behebung:
Die Garzeit der Speise erscheint zu lang.	Möglicherweise ist die Glastüre nicht richtig geschlossen und die Hitze ist durch diese Öffnung nach außen entwichen.	Schließen Sie die Glastür stets komplett.
	Möglicherweise wurde die Glastür zu oft geöffnet um den Garfortschritt zu überprüfen.	Öffnen Sie die Tür nicht öfter als unbedingt notwendig.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Hofer-Filiale. Die Bedienungsanleitung kann über den QR-Code auf der Titelseite dieser Bedienungsanleitung aufgerufen und im PDF-Format heruntergeladen werden.

Wartung, Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

⚠️ WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Mini-Backofens gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

HINWEIS!

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel, dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen.

Reinigung des Mini-Backofens

- Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung des Garraums und der Glastür

Um Gefährdungen zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung der Heizelemente **10** und zur Garraumreinigung kein Backofenspray, da sich die Rückstände auf den Heizelementen **10** oft nicht restlos entfernen lassen.

- Reinigen Sie Garraum und Glastür **12** mit einem allenfalls mäßig feuchten Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung des Krümelblechs

Reinigen Sie nach jeder Verwendung das Krümelblech **15** und gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Glastür **12** im abgekühlten Zustand.
- Entnehmen das Krümelblech **15**, es befindet sich unter den unteren Heizelementen **10**.
- Reinigen Sie das Krümelblech **15** mit einem trockenen, allenfalls mäßig feuchten Tuch.
- Anschließend gut trockenreiben.
- Das Krümelblech **15** wieder ins Gerät einsetzen.

Reinigung der Zubehörteile

Wenn Sie die Zubehörteile nach jedem Grill-/Backvorgang reinigen, vermeiden Sie, dass Speisereste einbrennen.

- Zubehörteile (Entnahmehilfe **16**, Backblech **13** und Grillrost **14**) können in spülmittelhaltigem Wasser gesäubert werden.
- Anschließend alle Teile gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Aufbewahrung

Nach dem Reinigen des Mini-Backofens bringen Sie alle Zubehörteile wieder an und verstauen ihn an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.

Technische Daten

Nennspannung: 230V~

Nennfrequenz: 50 Hz

Nennleistung: 1200 W

Schutzklasse: I

Konformitätserklärungen



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der auf der beigelegten Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Mit dem CE Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Gerät entsorgen



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.



AT

VERTRIEBEN DURCH:

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

KUNDENDIENST

90462

Bitte wenden Sie sich an Ihre **HOFER-Filiale**.

MODELL:
MB 2020

03/2020

3

**JAHRE
GARANTIE**