

SALTER®

SINCE 1760

25-Liter- Tischbackofen

Tischbackofen,
perfekt für den
täglichen Gebrauch



Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät muss sich auch, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Trennen Sie das Gerät nicht durch Abziehen des Kabels vom Stromnetz. Schalten Sie es stattdessen aus, und ziehen Sie den Stecker dann von Hand ab.

Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafthfläche zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.

Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät einlagern.

Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Die Außenfläche oder Tür des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



Vorsicht: Heiße Oberfläche – berühren Sie nicht den heißen Bereich oder die Heizkomponenten des Geräts.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

Warnung: Halten Sie das Gerät von entflammbaren Materialien fern.

Pflege und Wartung

Trennen Sie den Tischbackofen vor der Reinigung oder Wartung vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Tischbackofens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie das Backblech, den Griff des Backblechs und den Gitterrost mit warmem Seifenwasser, spülen Sie die Utensilien ab, und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste und hartnäckige Verschmutzungen mit einer geringen Menge warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie die Utensilien anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Tauchen Sie den Tischbackofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Tischbackofen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

Hinweis: Der Tischbackofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Warnung: Der Tischbackofen und die Zubehöerteile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Teilebeschreibung



- | | |
|--|--|
| 1. Hauptteil des 25-Liter-Tischbackofens | 10. Gitterrost |
| 2. Ofentür | 11. Ofenfüße |
| 3. Temperaturregler | 12. Cool-Touch-Griff |
| 4. Regler für das Heizelement | 13. Backblechgriff |
| 5. Zeitschaltuhr | 14. Grillspieß |
| 6. Betriebskontrolllampe | 15. Grillgabeln (2 Stück) |
| 7. Oberes Heizelement | 16. Befestigungsschraube für Grillgabeln (2 Stück) |
| 8. Unteres Heizelement | |
| 9. Backblech | |

Gebrauchsanweisung

Vor der ersten Verwendung

Reinigen Sie den Tischbackofen und das Zubehör gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.

Hinweis: Wenn Sie den Tischbackofen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Tischbackofens.

Verwendung des 25-L-Tischbackofens

Die auf der Temperaturregelung angezeigten Temperaturen sind mit denen eines herkömmlichen Elektrobackofens vergleichbar. Aufgrund der geringen Größe des Tischbackofens können die Garzeiten etwas kürzer sein. Dies hängt von der Art der zubereiteten Lebensmittel ab sowie davon, wo das Backblech oder der Gitterrost platziert wird. Überprüfen Sie vor dem Servieren stets, ob die Speisen vollständig gar sind.

Hinweis: Die Betriebskontrollleuchte leuchtet kontinuierlich, wenn der Tischbackofen mit dem Stromnetz verbunden ist und die Zeitschaltuhr verwendet wird.

Drehen Sie das Wahlrad der Zeitschaltuhr nicht auf „0“, sondern warten Sie, bis es von allein dorthin gelangt.

Bei Verwendung des Drahtgestells wird empfohlen, das Backblech darunter zu platzieren, um den Tischbackofen sauber zu halten.

Achtung: Tragen Sie beim Entnehmen von heißen Speisen, des Backblechs oder des Gitterrosts aus dem Tischbackofen stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

Warnung: Lassen Sie die Speisen niemals in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommen. Achten Sie darauf, dass ein Abstand von mindestens 3 cm eingehalten wird.

Verwendung als Ofen

SCHRITT 1: Entfernen Sie sämtliches Zubehör, schließen Sie den Tischbackofen an das Stromnetz an, und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 2: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.

SCHRITT 3: Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Wärmestufe ein.

SCHRITT 4: Heizen Sie den Ofen vor, indem Sie den Temperaturregler auf 5 Minuten einstellen. Es wird empfohlen, den Ofen mindestens 5 Minuten lang vorzuheizen, um Temperaturschwankungen während der Verwendung zu vermeiden.

SCHRITT 5: Verwenden Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe, und öffnen Sie die Ofentür aus Glas unter Verwendung des Griffs. Legen Sie die Speisen auf das Backblech oder den Gitterrost, und schließen Sie dann die Glastür des Ofens. Die Speisen dürfen dabei nicht mehr als 3 kg wiegen.

SCHRITT 6: Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die verbleibende Garzeit ein. Überprüfen Sie die Speisen regelmäßig. Es kann erforderlich sein, die Speisen während des Garvorgangs zu drehen oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gegart werden.

SCHRITT 7: Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Glastür des Ofens mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und unter Verwendung des Griffs. Entfernen Sie den Gitterrost oder das Backblech. Wenn die Zeitschaltuhr noch läuft, drehen Sie sie nicht auf „0“, sondern lassen Sie sie von allein dorthin gelangen.

SCHRITT 8: Schalten Sie den Tischbackofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Wenn Sie das Backblech oder den Gitterrost in den Tischbackofen schieben, richten Sie die Utensilien an den Laufschienen im Backofen aus, damit sie leicht hineingeschoben werden können.

Während der Verwendung kann die Ofentür leicht oder vollständig geöffnet bleiben, damit während des Garvorgangs für Belüftung gesorgt wird.

Verwendung als Grill

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Verwendung als Ofen“, wählen Sie jedoch nur das obere Heizelement mit dem Regler für das Heizelement aus. Drehen Sie dann den Temperaturregler auf die gewünschte Wärmestufe.

Hinweis: Bei Verwendung als Grill muss die Ofentür geöffnet bleiben.

Platzieren Sie den Gitterrost in der oberen Laufschiene des Ofens, um optimales Grillen zu gewährleisten.

Symbole für Heizelement

Symbol für Heizelement	Bedeutung des Symbols	Empfohlene Verwendung
	Nur unteres Heizelement	Backen von Kuchen und Pizzen
	Nur oberes Heizelement	Toasten, Grillen, Zubereiten dünner Lebensmittel
	Oberes und unteres Heizelement	Braten von Fleisch, Kochen im Ofen
	Unteres Heizelement und Grillfunktion	Backen, Braten großer Fleischgerichte
	Oberes Heizelement und Grillfunktion	Grillen großer Fleischgerichte
	Obere und untere Heizelemente und Grillfunktion	Braten großer Fleischgerichtetes

Verwenden des Grills

Mit dem Grill können Sie große Gerichte zubereiten, z. B. ganze Hähnchen oder Braten. Diese Speisen müssen sich frei drehen können, ohne die Innenseite des Tischbackofens zu berühren.

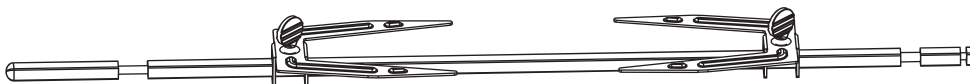
SCHRITT 1: Bereiten Sie die Speisen vor, die Sie zubereiten möchten.

SCHRITT 2: Spießen Sie die vorbereiteten Speisen mit dem Grillspieß auf. Der Spieß muss durch die Mitte der Lebensmittel gestochen werden.

SCHRITT 3: Fixieren Sie die Speisen mit den Grillgabeln. Platzieren Sie je eine Gabel an den Enden des Grillspießes, wobei die Gabeln nach innen zeigen müssen. Auf diese Weise werden die Lebensmittel sicher eingespannt. Fixieren Sie die Grillgabeln, indem Sie die Befestigungsschrauben im Uhrzeigersinn drehen. Die Speisen dürfen nicht verrutschen, wenn der Grillspieß gedreht wird.

SCHRITT 4: Stecken Sie das große Endstück des Grillspießes vorsichtig in die Drehvorrichtung auf der rechten Innenseite des Tischbackofens. Senken Sie nun das kleine Endstück des Grillspießes auf die Halterung für den Grillspieß auf der linken Innenseite des Tischbackofens herab. Der Grillspieß muss sich frei drehen lassen.

Hinweis: Die Speisen müssen sich vollständig drehen können, ohne dabei die Innenseiten des Tischbackofens zu berühren. Verwenden Sie während des Garvorgangs stets das Backblech, um Tropfen aufzufangen.



Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Tischbackofen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Tischbackofen, sondern wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produkt-Code: EK4360VDEEU7

Eingang: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgang: 1500 W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Vereinigtes Königreich. Manchester OL9 0DD.
Deutschland. 51149, Köln.**

Wenn Sie dieses Produkt in einem nicht akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **www.saltercookshop.com** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Salter über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



SALTER®

Hergestellt von:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Vereinigtes Königreich. Manchester OL9 0DD.
Deutschland. 51149, Köln.

Hergestellt in China.

