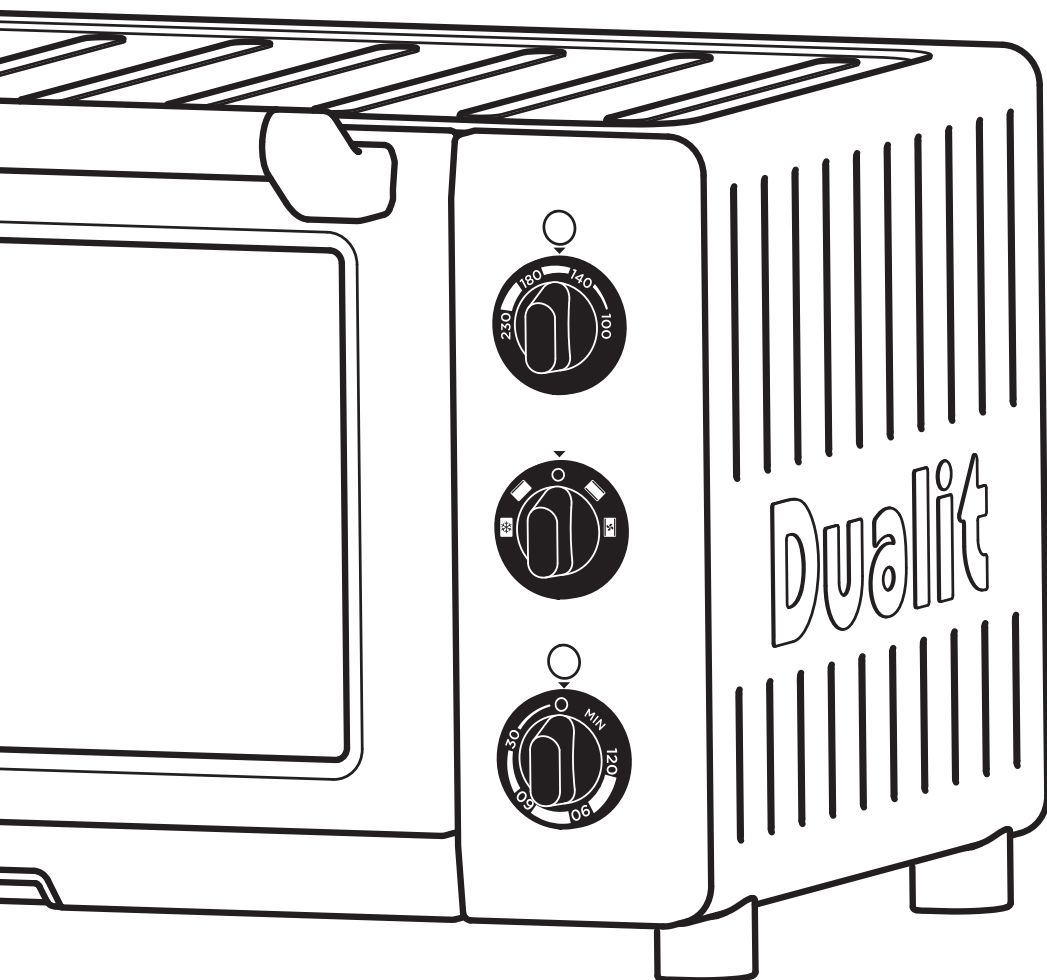


Mini-Ofen

Bedienungsanleitung und Garantieerklärung

Dualit[®]

Since 1945



INHALT

Sicherheitshinweise	3
Ihr Mini-Ofen	6
Kochfunktionen	8
Aufstellung	10
Bedienung	11
Reinigung und Pflege	12
Garantie	13
Rezepte	14

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, bis Sie sich überzeugt haben, dass alle Teile vorhanden und in funktionstüchtigem Zustand sind. Entfernen Sie dann alle Etiketten vom Mini-Ofen und recyceln Sie die Verpackung.

Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Modells kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE VOR INBETRIEBNAHME IHRES DUALIT MINI-OFENS

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUR WEITEREN BEZUGNAHME AN EINEM SICHEREN PLATZ AUF.

Beachten Sie bei der Benutzung Ihres Mini-Ofens stets diese Sicherheitshinweise, um Ihre eigene Sicherheit zu gewährleisten und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

- Weder Teile des Mini-Ofens noch das Stromkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen; eine Missachtung könnte einen Stromschlag auslösen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.

• Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Handelsvertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen oder irgendwie beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung zu einem autorisierten Dualit Servicezentrum in Ihrer Nähe.
- Nicht im Freien benutzen.
- Nicht versuchen, Speisereste zu entfernen, wenn der Ofen an den Strom angeschlossen ist.
- Keine übergroßen Speisen, Metallfolienverpackungen und Metallutensilien in den Mini-Ofen stellen, da dies zu Brand oder Stromschlag führen könnte.
- Keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze einführen und die Schlitze niemals abdecken.
- Bei Betrieb können Tür und Außenflächen heiß werden. Nur Griffe oder Knöpfe anfassen.
- Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen, wo Kinder oder Haustiere versehentlich daran ziehen könnten, und nicht in Berührung mit heißen Flächen bringen, die das Kabel beschädigen könnten.
- Das Gerät nicht auf oder neben heiße Kochplatten und Gasbrenner oder in einen heißen Ofen stellen.
- Beim Verwenden von Gefäßen im Ofen, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas sind, äußerste Vorsicht walten lassen.

- Beim Herausnehmen von Blechen und Backrosten oder Abgießen von heißem Fett äußerst vorsichtig sein, um Verbrennungen zu vermeiden. Immer Ofenhandschuhe verwenden.
- Keines der folgenden Materialien im Ofen verwenden: Papier, Pappe, Kunststoff und ähnliche Produkte.
- Die Krümelschublade regelmäßig leeren. Weder die Krümelschublade noch andere Ofenteile mit Metallfolie abdecken, da dies zu einer Überhitzung des Ofens führt.
- Wenn der Ofen bei Betrieb mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen oder Wänden bedeckt ist oder diese berührt, besteht Brandgefahr.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung ausgelegt.
- Das Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, solange sie

beaufsichtigt oder in die Bedienung des Gerätes eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts darf nur von Kindern ab acht Jahren unter Beaufsichtigung vorgenommen werden.

- Das Gerät und sein Stromkabel außer Reichweite von Kindern unter acht Jahren halten.
- **ACHTUNG:** Gerät nicht unter Hängeschränken oder brennbaren Materialien betreiben.
- Sollte irgendein Teil des Geräts Feuer fangen, nicht versuchen, dieses mit Wasser zu löschen. Den Netzstecker ziehen und externe Flammen mit einem feuchten Tuch oder einer Feuerlöschdecke ersticken. **Sollte der Ofen Feuer fangen, niemals die Ofentür öffnen.**
- **Achtung:** Um Brandgefahr zu vermeiden, den Ofen bei Gebrauch NIEMALS unbeaufsichtigt lassen.

- Bei Betrieb des Ofens nur Teller zum Vorwärmen oben auf das Gerät stellen.
- Die Außenwände des Ofens können bei Betrieb sehr heiß werden. Außer Reichweite von Kindern halten.
- Werden elektrische Geräte in der Nähe von Kindern benutzt, ist die strenge Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen erforderlich.
- Das Gerät nur in aufrechter Position verwenden, niemals hinlegen, kippen oder auf den Kopf stellen.
- Den Ofen nur für seinen vorgesehenen Zweck verwenden.
- Oben auf dem Ofen platzierte Gegenstände mit Ofenhandschuhen anfassen.
- Zum Backen und Braten die empfohlenen Temperatureinstellungen wählen.
- Keine Kochutensilien oder Backformen auf die offene Glastür stellen.
- Zum Ausschalten des Ofens die Zeitschaltuhr auf "AUS" drehen.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Dualit empfohlen wurde, kann Körperverletzungen zur Folge haben.
- Keine Materialien außer dem vom Hersteller empfohlenen Zubehör in diesem Ofen aufbewahren.
- **NACH GEBRAUCH UND VOR DEM REINIGEN DEN NETZSTECKER ZIEHEN.**
- Vor dem Reinigen abkühlen lassen.

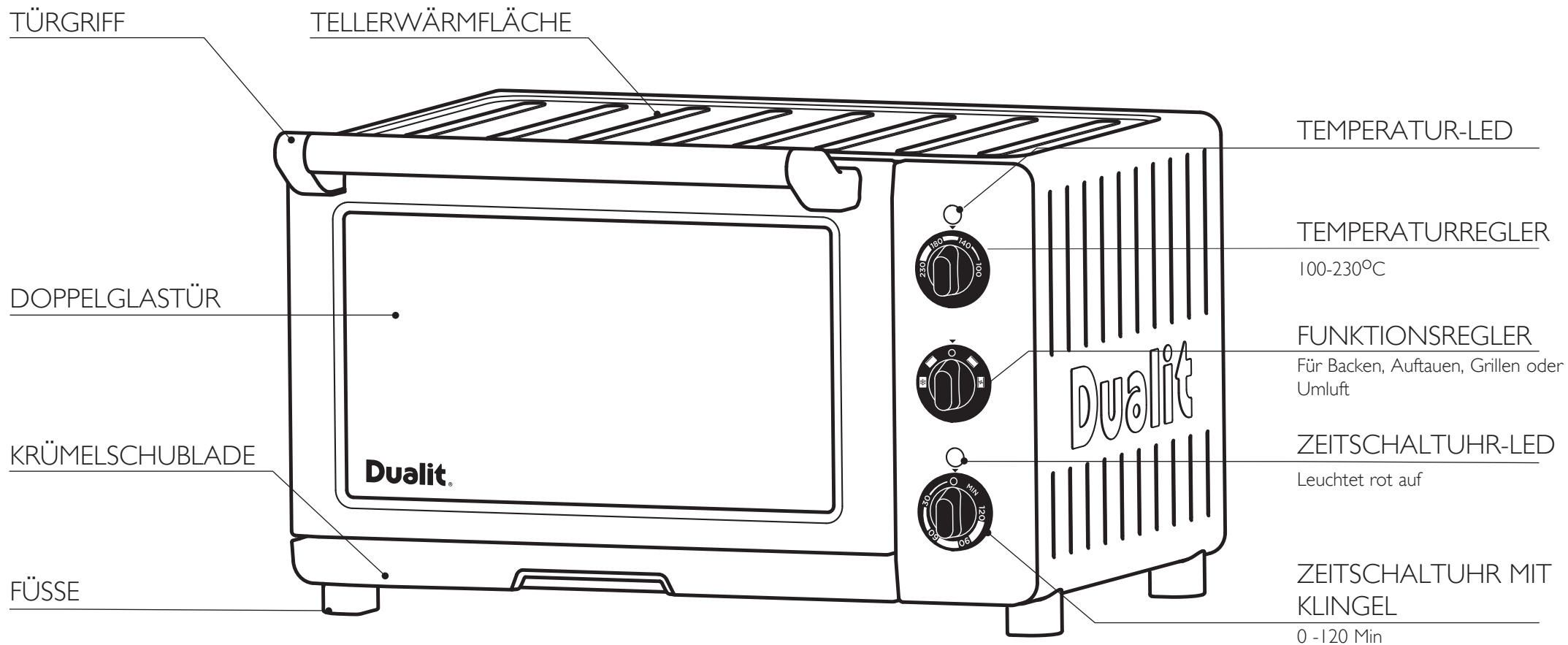
- Nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Stückchen könnten abbrechen, in Berührung mit elektrischen Teilen geraten und zu Stromschlägen führen.
- Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um Unfall- und Stolpergefahren durch lange Kabel zu vermindern. Verlängerungskabel können mit entsprechender Umsicht verwendet werden. Bei Verwendung eines langen Verlängerungskabels sicherstellen, dass dessen angegebene Stromwerte mindestens dem Nennwert auf dem Gerät entsprechen. Ferner sollte das Verlängerungskabel so verlegt werden, dass es nicht von der Arbeitsfläche oder Tischkante herunterhängt, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern könnten.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

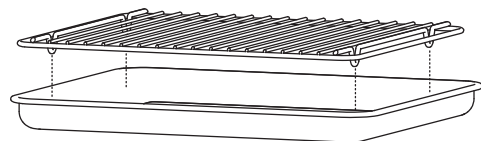
**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
NICHT FÜR GEWERBLICHE ZWECKE
VORGEGEHEN GERÄT UNTER
AUFSICHT BETREIBEN**

Dualit Ltd. behält sich im Interesse der Produktverbesserung das Recht vor, die Produktspezifikation ohne Vorankündigung zu ändern.

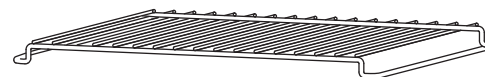
IHR MINI-OFEN



ZUBEHÖR



GRILLPFANNE UND -ROST



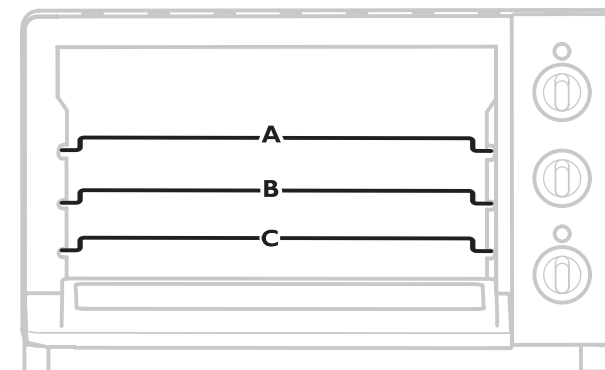
BACKROST



PIZZABLECH

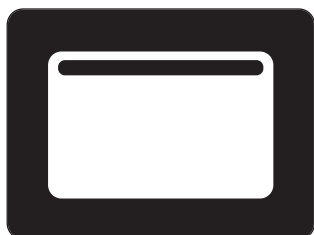
KOCHFUNKTIONEN

DIE ANGABEN IN DIESEN TABELLEN DIENEN LEDIGLICH ALS RICHTWERTE. DIE ZUBEREITUNGSZEITEN KÖNNEN UNTERSCHIEDLICH SEIN. BEFOLGEN SIE DIE ZUBEREITUNGSANLEITUNGEN AUF DEN LEBENSMITTELPACKUNGEN.



AUFTAUEN

Nur der Ventilator wird betrieben, um die Auftauzeit zu verkürzen. Lebensmittel werden langsam und gleichmäßig aufgetaut, nicht gegart.



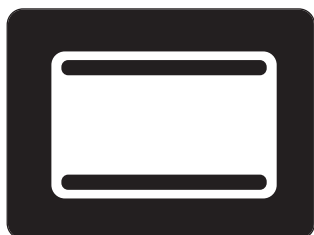
GRILL

Nur die oberen Heizelemente werden betrieben. Ideal zum gesunden Garen von Fleisch, Würstchen und Speck. Die Funktion kann auch zum Toasten sowie zum Bräunen von Gratins oder Aufläufen verwendet werden.

BEIM GRILLEN DIE TÜR IMMER EINEN SPALT OFFEN LASSEN.

* Zum Toasten den Backrost mit Grillpfanne und -rost in Position A einschieben. Brot nach Hälfte der Toastzeit wenden.

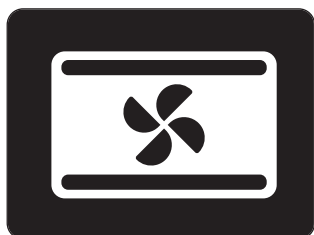
SPEISE	TEMP (°C)	ROST
Toast	230	A*
Speck	200	A
Hähnchenbrust	180	B
Fisch	220	B



BACKEN

Die Backfunktion wird für alle Speisen benutzt, die Sie in einem großen Backofen zubereiten würden, wie Fleischbraten, Hähnchen, Kuchen, Gebäck und vieles mehr.

SPEISE	TEMP (°C)	ROST
Brot	190	C
Hähnchenbrust	230	C
Gebäck	175	B
Dünne Pizza (frisch)	230	C



UMLUFT

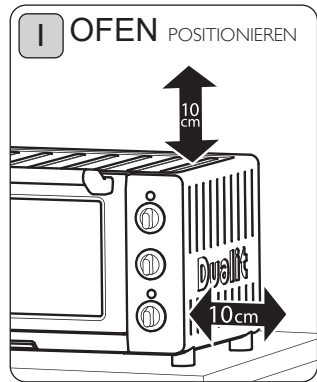
Bei der Umluftfunktion wird erhitzte Luft rund um die Speisen verteilt. Dies führt zu schnellen, gleichmäßigen Kocheergebnissen.

Bitte beachten, dass Umluft die Garzeiten verkürzt. Diese Funktion ist für einige Speisen nicht geeignet.

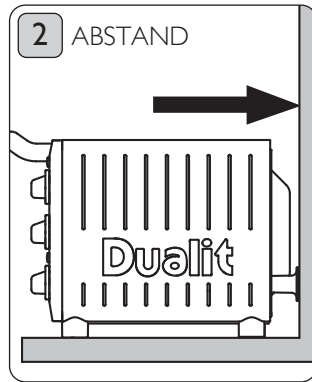
SPEISE	TEMP (°C)	ROST
Dicke Pizza (tiefgefroren)	230	B
Biskuitkuchen	180	C
Backkartoffel	230	C
Brownies	175	C

AUFSTELLUNG

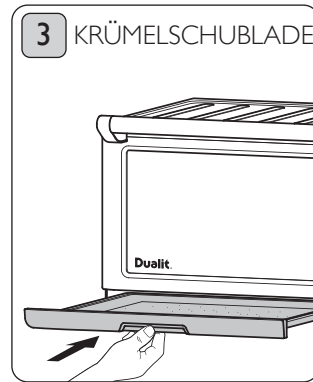
DEN OFEN DAS ERSTE MAL IN EINEM GUT DURCHLÜFTETEN RAUM EINSCHALTEN. ER GIBT U. U. ANFÄNGLICH EINEN „NEUEN“ GERUCH AB, DER SICH JEDOCH NACH MEHRMALIGEM GEBRAUCH VERFLÜCHTIGT.



Den Mini-Ofen vor Netzanschluss auf eine flache Oberfläche stellen. Oberhalb und seitlich des Ofens einen Mindestabstand von 10 cm wahren. **Niemals auf eine hitzeempfindliche Arbeitsfläche oder unter eine brennbare Oberfläche stellen.**

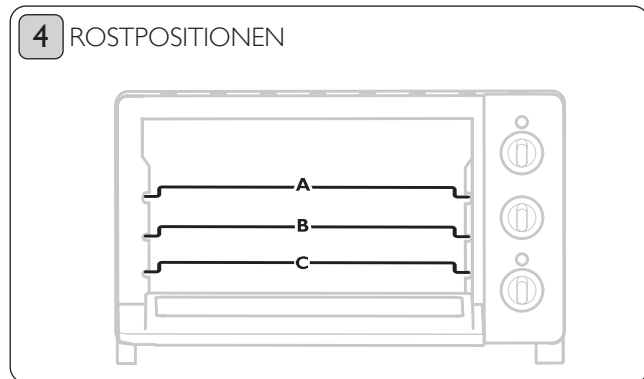


Mini-Ofen fest gegen die Rückwand stellen.

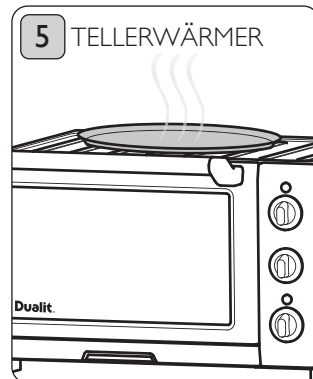


Sicherstellen, dass die Krümelschublade sauber und fest eingeschoben ist.

Nach jedem Gebrauch leeren und sauber halten.



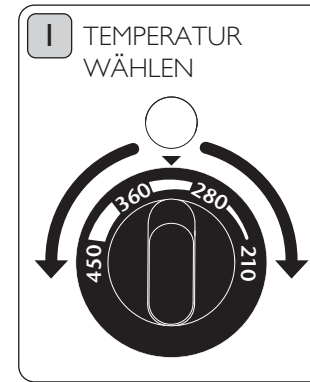
Der Backrost kann in sechs verschiedenen Höhen eingeschoben werden. Die beste Position hängt von der Art der jeweiligen Speise, Temperatur und Funktionseinstellung ab (siehe Leitfaden zu Rostpositionen auf Seite 8).



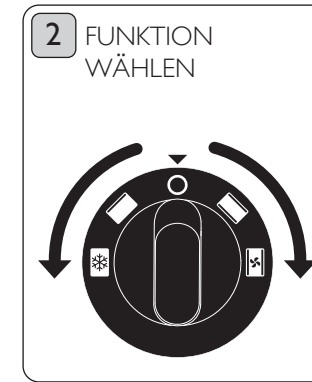
Bei Gebrauch Teller zum Wärmen oben auf den Ofen stellen. Die Außenwände des Ofens werden bei Betrieb sehr heiß. **Oben auf dem Ofen platzierte Teller mit Ofenhandschuhen herunternehmen.**

BEDIENUNG

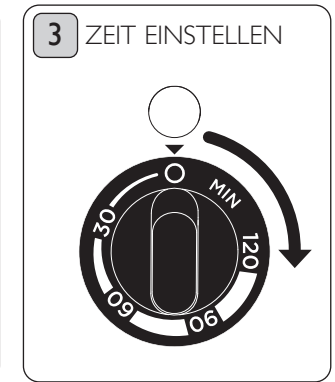
DIE AUSSENWÄNDE WERDEN BEI BETRIEB DES OFENS SEHR HEISS. ALLE GEGENSTÄNDE AUF ODER IN DEM OFEN MIT OFENHANDSCHUHEN ANFASSEN



Temperaturregler zur Auswahl der gewünschten Temperatur drehen.



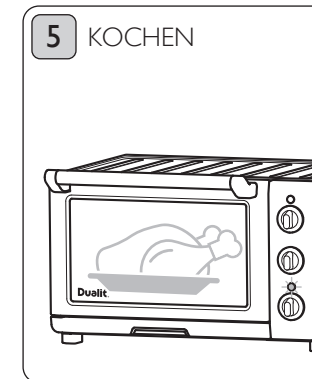
Funktionsregler zur Auswahl von Grillen, Auftauen, Backen oder Umluft drehen.



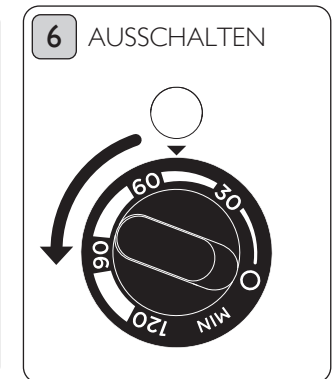
Die Zeitschaltuhr dient als EIN/AUS-Schalter des Geräts. Regler zur gewünschten Zeit drehen. Wenn die Zeitschaltuhr läuft, leuchtet das rote Licht auf.



Sicherstellen, dass die Ofentür geschlossen ist. Ofen 5 Minuten lang vorheizen. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Temperatur-LED. Der Ofen ist nun kochbereit.



Den Anleitungen auf der Lebensmittelverpackung oder dem Rezept folgen und stets überprüfen, ob die Speisen gar sind. Wenn die Zeitschaltuhr "0" erreicht, ertönt die Klingel und der Ofen schaltet sich aus.



Falls Sie den Ofen vor Ablauf der Zeitschaltuhr ausschalten müssen, stellen Sie den Funktionsregler auf "AUS" und die Zeitschaltuhr auf "0". Die Klingel ertönt.

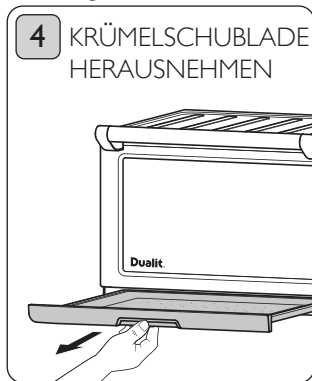
REINIGUNG UND PFLEGE

ES IST WICHTIG, DASS SIE DEN OFEN UND ALLE ZUBEHÖRTEILE NACH JEDER BENUTZUNG REINIGEN. DAMIT VERLÄNGERN SIE DIE LEBENSDAUER IHRES GERÄTS.

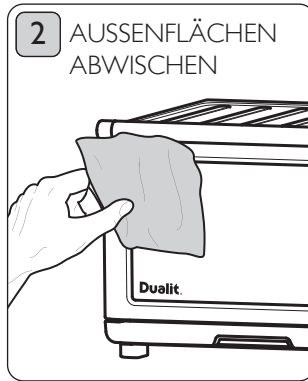


DAS GERÄT VOR DEM REINIGEN IMMER AUSSCHALTEN, VOM NETZ TRENNEN UND ABKÜHLEN LASSEN.

Niemals Scheuermittel oder korrosive Reinigungssubstanzen verwenden, da diese die Oberfläche des Ofens beschädigen könnten.



Zum Entfernen von Krümeln die Schublade herausziehen und Krümel wegkippen. Sauber wischen und wieder einschieben.

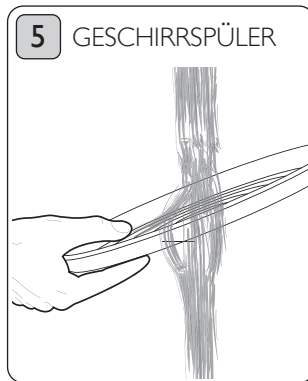


Die Außenseiten mit einem feuchten Tuch abwischen. Sofort trocken reiben.

NICHT IN WASSER TAUCHEN.



Die Innenwände mit einem feuchten Tuch und Schwamm mit mildem Spülmittel abwischen. Sofort trocken reiben.



Alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Ofengehäuses, sind zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet. Einen Spülzyklus unter 40°C wählen und die Teile vor dem Trocknungszyklus herausnehmen.

GARANTIE

Dieses Gerät ist von hervorragender Qualität und Konstruktion. Sollten jedoch während der Garantiezeit irgendwelche Defekte an Material oder Verarbeitung auftreten, werden wir die defekten Teile unter Vorbehalt der u. a. Garantiebedingungen nach unserem alleinigen Ermessen entweder kostenlos reparieren oder ersetzen.

Diese Garantie erstreckt sich sowohl auf Ersatzteile als auch Arbeitskosten. Die Frachtgebühr ist nicht darin enthalten.

Ihr Garantiezeitraum ist wie folgt:

- 1 Jahr.

Diese Garantie bietet Leistungen, die über die Ihnen gesetzlich zustehenden Rechte hinausgehen und diese nicht berühren. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf die Kosten für die Rückgabe des Produkts an den Händler, von dem Sie es gekauft haben, oder an uns. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die in Großbritannien (ohne Inseln) gekauft wurden und dort benutzt werden. Sie beinhaltet keine Haftung für Netzstecker, Netzkabel oder Sicherungen bzw. für deren Ersatz und keine Haftung für Mängel, die auf folgende Faktoren zurückzuführen sind:

- Das Produkt wurde nicht gemäß der Anleitung von Dualit benutzt oder instand gehalten.
- Das Produkt wurde an eine nicht geeignete Stromversorgung angeschlossen.
- Versehentliche Beschädigung, Missbrauch oder unsachgemäßer Gebrauch des Produkts.
- Modifikation des Produkts, es sei denn durch Dualit oder einen zugelassenen Vertreter.
- Das Produkt wurde zerlegt oder es wurden unbefugte Eingriffe daran vorgenommen.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.

Bevor Sie ein Produkt im Rahmen dieser Garantie einschicken, überprüfen Sie bitte, ob:

- Sie die Bedienungsanleitung richtig befolgt haben.

- Ihre Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert.
- der Defekt nicht auf eine durchgebrannte Sicherung zurückzuführen ist.

Wenn Sie unter dieser Garantie Ansprüche geltend machen wollen, sollten Sie:

- das Produkt mit im Voraus bezahlten Porto- oder Frachtkosten an den Händler senden, von dem Sie es gekauft haben, oder direkt an Dualit.
- darauf achten, dass das Produkt sauber und sorgfältig verpackt ist (wenn möglich, in seinem Originalkarton).
- eine Mitteilung mit Ihrem Namen, Ihrer Adresse und Telefonnummer, Zeit und Ort, an dem das Produkt gekauft wurde, sowie Ihren Kaufnachweis (z. B. Kassenbon) beifügen.
- Machen Sie genaue Angaben zur Art des Defekts.

Diese Garantie erstreckt sich auf keine weiteren Ansprüche gleich welcher Art, wie u. a. die Haftung für beiläufige, indirekte oder Folgeschäden, und auch nicht auf Ansprüche auf Umwandlung oder Modifikation oder auf die Kosten für Reparaturen, die ohne vorherige Genehmigung von Dualit von Dritten durchgeführt wurden. Wenn Ersatzteile am Produkt angebracht werden, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit.

Bitte richten Sie alle weiteren Anfragen an die Dualit-Hotline unter +44 (0)1293 652 500 (09:00 bis 17:00 Uhr, montags bis freitags).

Oder senden Sie eine E-Mail an Dualit unter info@dualit.com oder besuchen die Website unter www.dualit.com

Weitere Rezeptideen gibt es beim Dualit Club: www.dualit.com/recipes

Wir bieten Ihnen eine umfassende Datenbank mit Rezepten für alltägliche und festliche Gerichte



BRATHÄHNCHEN MIT HONIG

Wenn Sie Hunger haben, ist ein leckeres Brathähnchen mit einer Kruste aus Butter, Honig, Salz und Pfefferschrot schwer zu übertreffen. Wählen Sie ein Hähnchen von hoher Qualität, damit es saftig bleibt und würzig schmeckt. Wir empfehlen ein mit Mais gemästetes Freilandhähnchen. Das zarte Fleisch wird Ihnen im Mund zergehen.

2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten	25 g ungesalzene, zerlassene Butter
Ein kleiner Strauß Estragon oder Thymian	1 EL Meersalzkristalle
1 Hähnchen (maximal 1,2 kg, da es sonst nicht rechtzeitig gar wird)	1 EL grob geschroteter schwarzer Pfeffer
30 ml (2 EL) flüssiger Honig	

Ofen auf 220 °C vorheizen, Backfunktion wählen.

Knoblauch und Kräuter in das Hähnchen geben. Honig und Butter anwärmen und die Hähnchenhaut damit einschmieren. Dann mit den noch klebrigen Fingern Salz und Pfeffer einreiben.

Die Grillpfanne mit einer Silikonmatte auslegen, um das Einbrennen von Honigtropfen zu verhindern. Das Hähnchen mit der Brust zu Tür weisend auf den Grillrost legen und diesen auf die Pfanne stellen.

Alles auf dem Backrost in Position F einschieben und das Hähnchen 10 Minuten bei 220 °C braten. Dann die Ofentemperatur auf 190 °C senken und dann 45 Minuten pro kg plus weitere 20 Minuten berechnen. Sicherstellen, dass das Hähnchen durchgebraten ist. (Dazu mit einem Spieß in den dicksten Teil des Beins stechen. Ist der herauslaufende Bratensaft klar, so ist das Hähnchen gar.)

SELBSTGEBACKENES BROT

Dieses schnelle und einfache Grundrezept lässt sich problemlos variieren. Experimentieren Sie nach eigenem Belieben mit weiteren Zutaten, um Geschmack und Textur zu ändern. Sie können Körner, Nüsse, Currypasten, getrocknete Früchte oder Kräuter dazugeben. Wichtig ist jedoch immer, dass Sie hochwertiges Bio-Mehl aus lokalen Mühlen verwenden, da dies zu einem nahrhafteren und besseren Ergebnis führt.

500 g Weizenmehl oder 500 g Vollkornmehl	1 1/2 TL Trockenhefe
25 g Butter	2 TL Zucker
1 1/4 TL Salz	300 ml warmes Wasser für Weißbrot oder 350 ml warmes Wasser für Vollkornbrot

In der großen Schüssel der Dualit Küchenmaschine Mehl, Salz, Hefe, Butter und Zucker mit dem Knethaken vermengen. Langsam Wasser durch den Einfüllschacht zugeben und gut verarbeiten, bis sich ein grober Teigball bildet.– Dies sollte etwa 2 Minuten dauern. Den Teig in der Schüssel ca. 20-30 Minuten gehen lassen. Dabei den Deckel aufgesetzt lassen. Anschließend 3-4 Mal die Pulstaste betätigen, um Luft aus dem Teig zu schlagen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, in eine eingefettete 1-kg-Backform oder auf geöltes Backpapier geben und mit einem Tuch bedecken. An einem warmen, zugfreien Ort weitere 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Ofen vorheizen. Brot auf dem Backrost in Position E einschieben und 30-35 Minuten bei 220 °C backen, bis es goldbraun ist.

TRADITIONELLER BISKUITKUCHEN

Ein "Victoria Sponge Cake", nach traditioneller englischer Art gefüllt mit Erdbeermarmelade, schmeckt einfach köstlich.

Dieses Rezept wird in einer Schüssel zubereitet. Das Ergebnis ist ein luftig leichter Kuchen, perfekt zu einer Tasse Tee. Sie können dem Klassiker jedoch auch einen "modernen" Dreh geben, indem Sie ihn mit Schlagsahne, Blaubeeren und geriebener Zitronenschale füllen.

175 g weiche Butter oder Margarine	175 g Mehl, Backpulver
175 g feiner Zucker	1 TL Vanillearoma
4 große Eier	4 EL Erdbeermarmelade (zum Füllen)
1 TL Backpulver	Pudrzucker zum Bestäuben

Butter oder Margarine, Zucker, Backpulver und Mehl in die große Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Universalmesser verrühren. Dabei den Einfüllschacht herausnehmen, damit möglichst viel Luft in den Teig kommt. Die Pulstaste so lange bedienen, bis alles cremig verrührt ist. Die Eier hineinschlagen und weitere 10-15 Sekunden verarbeiten. Den Teig in zwei Kuchenformen von 18 cm gießen. Die Formen sollten gut eingefettet und der Boden mit einer Silikonmatte oder Backpapier ausgelegt sein. Teig glatt streichen. Ofen vorheizen, beide Kuchen auf dem Backrost in Position E einschieben und 15-20 Minuten bei 180 °C backen, bis sie aufgegangen, goldbraun und bei Berührung fest sind. Abkühlen lassen. Einen Kuchen mit Marmelade bestreichen und den anderen Kuchen daraufsetzen. Mit reichlich Pudrzucker bestreuen und in großzügige Stücke schneiden

Dualit®



Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST
Telefon: +44 (0) 1293 652 500 Fax: +44 (0) 1293 652 555
E-Mail: info@dualit.com Web: www.dualit.com

DE-B