



Bedienungs- anleitung



MINIBACKOFEN MIT ROTISSERIE MD 16391



Produkt
Info



www.aldi-sued.de

+ VIDEO

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 Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-sued.de.

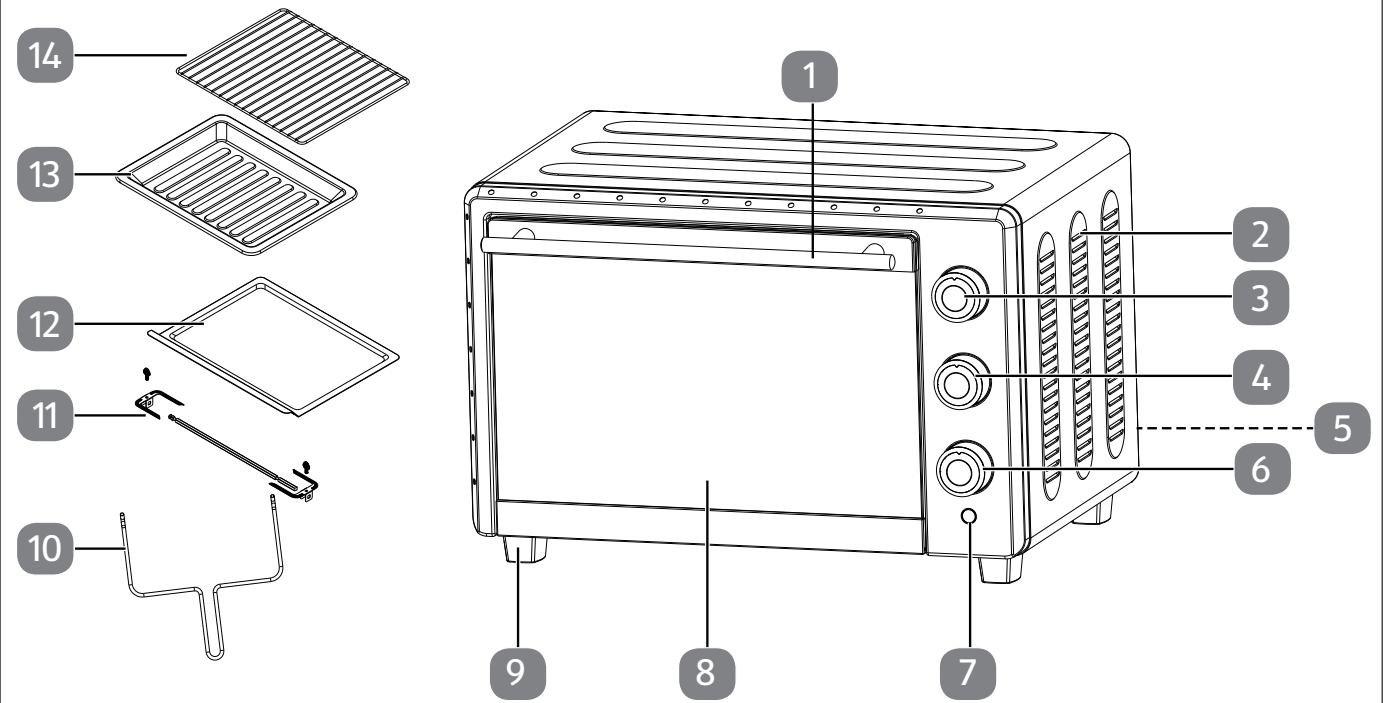


* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

- Übersicht4
- Lieferumfang/Geräteteile6
- Allgemeines9
- Lieferumfang 10
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 10
- Sicherheitshinweise 10
- Vor dem ersten Gebrauch..... 14
- Mini-Toastofen verwenden 14
- Drehspieße garen..... 16
- Grillen.....17
- Toasten mit Ober-und Unterhitze17
- Backen 18
- Reinigung und Pflege 18
- Entsorgung 19
- Technische Daten20
- Konformitätsinformation20
- Impressum20
- Garantiekarte21
- Garantiebedingungen..... 22

A



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Türgriff
- 2 Lüftungsschlitze
- 3 Temperaturregler
- 4 Betriebsschalter
- 5 Netzkabel (auf der Rückseite, nicht dargestellt)
- 6 Zeitschaltuhr
- 7 Betriebsleuchte
- 8 Backofentür
- 9 Stellfuß
- 10 Drehspießhalter
- 11 Drehspieß mit Drehspießklemmen
- 12 Krümel-/Fettauffangblech
- 13 Backblech
- 14 Grillrost

Inhalt

Übersicht	4
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	9
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	9
Zeichenerklärung	9
Lieferumfang	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	10
Sicherheitshinweise	10
Gerät auspacken	10
Stromversorgung.....	11
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	11
Sicherer Betrieb.....	12
Gerät reinigen und pflegen.....	13
Vor dem ersten Gebrauch.....	14
Gerät und Zubehör reinigen	14
Aufstellen und anschließen	14
Leer aufheizen.....	14
Minibackofen verwenden	14
Hinweise zum sicheren Gebrauch.....	14
Backblech-, Grillrost- oder Drehspeißhalter verwenden	15
Betriebsarten	15
Minibackofen einstellen.....	15
Garzeit.....	16
Drehspeie garen	16
Grillen.....	17
Toasten mit Ober-und Unterhitze	17
Backen.....	18
Reinigung und Pflege	18
Das Gehäuse reinigen	19
Den Innenraum reinigen	19
Zubehör reinigen.....	19
Nach der Reinigung in Betrieb nehmen	19
Entsorgung	19
Verpackung	19
Gerät	19
Technische Daten	20
Konformitätsinformation	20
Impressum	20
Garantiekarte	21
Garantiebedingungen.....	22

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Minibackofen mit Rotisseriefunktion MD 16391. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Minibackofen mit Rotisseriefunktion MD 16391 im Folgenden nur Minibackofen genannt.

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

Zeichenerklärung

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

! GEFAHR!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

! WARNUNG!

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

! VORSICHT!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Gebrauchsanleitung beachten



Das Symbol zeigt eine Gefährdung durch heiße Oberflächen an.



Recycling-Symbol



WEEE-Symbol (gemäß Richtlinie zum Umgang mit Elektroschrott)



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

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Minibackofen mit Rotisserie MD 16391
- Grillrost
- Antihaftbeschichtetes Backblech
- Herausnehmbare Krümelschublade
- Drehspieß
- Drehspießhalter
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Minibackofen mit Rotisseriesfunktion MD 16391 darf nur zum Toasten, Backen, Braten und Überbacken und in haushaltsüblichen Mengen verwendet werden. Es darf nicht im Freien verwendet werden.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im privaten Haushalt verwendet zu werden, nicht jedoch in ähnlichen Anwendungen, wie beispielsweise

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

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
 - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
 - Direkte Sonneneinstrahlung
 - Offenes Feuer

Sicherheitshinweise

Gerät auspacken

WARNUNG!

Erstickungsgefahr.

- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten.

GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung den Minibackofen sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Minibackofen oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.

Stromversorgung

HINWEIS!

Geräteschaden durch unsachgemäße Behandlung

- Den Minibackofen nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 220–240~50/60 Hz Wechselspannung anschließen, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät an einem separaten elektrischen Anschluss. Andere Geräte dürfen nicht an derselben Steckdose angeschlossen sein.
- Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Nach dem Gebrauch müssen Sie den Zeitregler auf „OFF“ stellen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist das Gerät vollständig stromfrei.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel.

Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Behandlung.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder un erreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

⚠ GEFAHR!**Verletzungsgefahr durch Stromschlag.**

- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Gerät und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG!**Brandgefahr durch sehr heiße Geräteoberflächen.**

- Der Minibackofen ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel aufstellen.
- Berührung mit einem anderen Gegenständen beim Betrieb vermeiden. Ausreichend Abstand nach allen Seiten von mindestens 5 cm und nach oben von min. 30 cm, z. B. bei Hän- geschränken, lassen.
- Stellen Sie das Gerät mit einem Abstand von mindestens 5 cm zu einer Wand auf, um Gefähr- dungen zu vermeiden.

HINWEIS!**Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.**

- Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Den Minibackofen auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- Der Minibackofen nur in einem geschützten trockenen Raum aufstellen.
- Den Minibackofen gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Sollte der Minibackofen dennoch mit Wasser in Berührung gekommen sein, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Nehmen Sie das Gerät nur dann in Betrieb, wenn Sie damit arbeiten möchten.
- Achten Sie darauf, dass
 - die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind (z. B. durch Gardinen, Zeitschriften, Vorhänge, Tischdecken o. ä.), damit immer eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist;
 - keine direkten Wärmequellen (wie Gas-, Elektroherden oder Heizungen) auf das Gerät wirken;
 - kein direktes Sonnenlicht auf das Gerät trifft.

Sicherer Betrieb

- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.

⚠ GEFAHR!**Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen oder Dämpfe.**

- Die Tür nur mit dem Griff öffnen und schließen. Die Tür des Geräts wird während des Betriebs sehr heiß.
- Beim Öffnen des heißen Geräts tritt Dampf aus. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.
- Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen sowie die Heizelemente im In-

neren des Geräts sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.

- Wärmeisolierte Handschuhe, Topflappen oder Ähnliches bei allen Arbeiten am heißen Gerät verwenden. Darauf achten, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

- Während des Betriebs dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden (z. B. Gardinen, Geschirrhandtuch, Topflappen, Papier etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie im Innenraum außer Backblech, Drehspieß und Grillrost keine metallischen Gegenstände, auch keine Alufolie. Dies könnte zur Überhitzung führen.
- Stellen Sie keine Plastik-Gegenstände oder -Verpackungen in den Ofen, außer sie sind ausdrücklich dafür geeignet.
- Stecken Sie keine übergroßen Lebensmittel-Stücke in den Backofen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (z. B. an einer Funksteckdose) betrieben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Schrank. Lagern Sie niemals Papier, Pappe, Plastik oder andere Gegenstände im Gerät.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr durch brechendes Glas.

- Die heiße Backofentür dürfen Sie nicht mit Wasser bespritzen, das Glas könnte brechen.

Gerät reinigen und pflegen

GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.

GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen

- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen. Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Wenn die Lampe ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät und Zubehör reinigen

1. Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch das Backblech **13**, den Grillrost **14** und das Krümel-/Fettauffangblech **12** in warmem Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.
2. Wischen Sie den Innenraum des Geräts und den Grillrost mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
3. Wischen Sie den Innenraum anschließend gründlich trocken.

Aufstellen und anschließen

Schließen Sie den Netzstecker an einer jederzeit leicht zugänglichen und ordnungsgemäß installierten Schutzkontaktsteckdose an.



Beachten Sie beim Aufstellen des Geräts die Sicherheitshinweise ab Seite 11 ff.

Leer aufheizen

Vor dem Gebrauch ist ein einmaliges starkes Aufheizen nötig, um fertigungsbedingte Fettrückstände zu beseitigen.

1. Schließen Sie die Backofentür **8**.
2. Stellen Sie den Betriebsschalter **4** auf Ober- und Unterhitze, den Temperaturregler **3** auf 280° C und die Zeitschaltuhr auf ca. 15 Minuten.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr.

Das Gehäuse und die Backofentür werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nur den Griff der Backofentür und die Schalter. Verwenden Sie Topflappen/Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen!

HINWEIS!

Eine leichte Rauch- und Geruchsentwicklung während des ersten Betriebs ist normal.

- Sorgen Sie dennoch für eine ausreichende Belüftung.

Minibackofen verwenden

Sie können eine Temperatur von ca. 100–280 °C einstellen.

Die maximal einstellbare Zeit beträgt 90 Minuten.

Hinweise zum sicheren Gebrauch



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr.

Das Gehäuse und die Backofentür werden beim Gebrauch sehr heiß.

- Berühren Sie nur den Griff der Backofentür und die Schalter. Verwenden Sie Topflappen/Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen!



WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

- Verwenden Sie keine Bratschläuche, Backpapier, Alufolie, metallische oder brennbare Gegenstände und Glasgefäße in dem Ofen. Das Gerät könnte beschädigt werden und es besteht Brandgefahr durch entflammbare Gegenstände!

- Garen Sie keine zu großen Lebensmittelstücke. Es muss ein ausreichender Abstand zwischen dem Gargut und den Heizelementen bzw. den Wänden verbleiben. Es besteht Brandgefahr durch verbrannte Lebensmittel.
- Stecken Sie bei der Zubereitung von Geflügel die Flügel mit einer Rouladennadel fest, da Sie, falls sich die Flügel durchs Erhitzen abspreizen, das Heizelement berühren können.
- Verwenden Sie im Innenraum außer Backblech, Drehspieß und Grillrost keine metallischen Gegenstände, auch keine Alufolie. Dies könnte zur Überhitzung führen.



Beachten Sie beim Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise ab Seite 11 ff.

Backblech-, Grillrost- oder Drehspießhalter verwenden



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr.

Das Backblech, der Grillrost und der Drehspieß werden beim Gebrauch sehr heiß.

- Verwenden Sie die mitgelieferten Halter, um den Drehspieß in den Minibackofen zu positionieren oder herauszunehmen. Verwenden Sie außerdem Topflappen/Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Führen Sie den Drehspießhalter **10** von unten mit den dafür angebrachten Wölbungen in die Nuten des Drehspießes ein.

Betriebsarten

Das Gerät verfügt über fünf Betriebsarten:

Symbol	Betriebsart	Zu verwendene Temperaturskala
	Ober- und Unterhitze mit Umluft	Äußere Skala 
	Oberhitze mit Umluft	Äußere Skala 
	Ober- und Unterhitze	Innere Skala 
	Backen/Drehspieß	Äußere Skala 
	Ober- und Unterhitze mit Umluft/Drehspieß	Äußere Skala 

Die Betriebsart wird mit dem Betriebsschalter **4** ausgewählt.

Minibackofen einstellen

Sie können eine Garzeit von maximal 90 Minuten einstellen.

So stellen Sie das Gerät ein:

1. Wählen Sie mit dem Betriebsschalter die gewünschte Betriebsart.
2. Wählen Sie mit dem Temperaturregler **3** die gewünschte Gartemperatur. Verwenden Sie für die Temperatureinstellung je nach Betriebsart die innere oder äußere Skala wie in der Tabelle unter „Betriebsarten“ auf Seite 15 angegeben.

Das Gerät ist jetzt noch nicht in Betrieb.

3. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr **6** die gewünschte Zeit ein.

Durch das Einstellen der Zeitschaltuhr wird das Gerät eingeschaltet. Die Betriebsleuchte **7** leuchtet rot und bleibt während der Einschaltzeit eingeschaltet.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und die Betriebskontrollleuchte erlischt.

4. Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf OFF.

Garzeit

Grundsätzlich hängt die richtige Garzeit von der Menge und Art der verwendeten Lebensmittel ab.

Bitte beachten Sie, dass sich ggf. 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 ggf. verlängern können.

Drehspieße garen

Der Drehspieß (Rotisserie) ist für ein Huhn/eine Pute von bis zu 3,6 kg und für einen Braten/Schinken von bis zu 2,7 kg geeignet.

1. Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor.
2. Heizen Sie den Minibackofen in der Betriebsart Backen/Drehspieß für ca. 15 Minuten auf 230°C vor. Stellen Sie den Betriebsschalter auf die Position  und den Temperaturregler auf 230 °C.

Der nachstehenden Tabelle können Sie Richtwerte für die Garzeit bestimmter Speisen (gekühlt, nicht tiefgefroren) mit dem Drehspieß entnehmen.

HINWEIS!

- Bitte beachten Sie, dass es sich lediglich um Richtwerte handelt. Die tatsächliche Garzeit kann abhängig von der Beschaffenheit der Speisen variieren. Überwachen Sie daher den Garvorgang.

Fleisch	Ofentemperatur in °C	Garzeit in min.
Rindfleischbraten	180	30-35
Schweinebraten	180	45-50
Schinken	180	45-50
Huhn	230	40-45
Pute	230	45-50

3. Geben Sie das Fleisch auf den Drehspieß und fixieren Sie die Zutaten mittig mit den Gabelzinken der Klemmen von beiden Seiten. Schrauben Sie die Klemmen fest.
4. Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie das Backblech in die unterste Schiene, um ggf. vom Drehspieß herablaufendes Öl aufzufangen.
5. Greifen Sie mit den Wölbungen am Drehspießhalter von unten in die Nuten des Drehspießes. Geben Sie mit Hilfe des Drehspießhalters den Drehspieß in die jeweiligen Aufnahmen. Achten Sie darauf, dass die rechte Spitze des Drehspießes in der Aufnahme am Drehantrieb sitzt und die andere Seite mit der Nut in der linken Aufnahme liegt.
6. Schließen Sie die Backofentür.
7. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur.
8. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Garzeit ein.
9. Am Ende der Garzeit nehmen Sie den Grillspieß heraus, indem Sie mit den Wölbungen am Drehspießhalter von unten in die Nuten des Drehspießes greifen und den Grillspieß aus den Aufnahmen herausheben.

Grillen

1. Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor.
2. Heizen Sie den Minibackofen in der Betriebsart Oberhitze mit Umluft für ca. 15 Minuten auf 230°C vor. Stellen Sie dazu den Betriebsschalter auf die Position  und den Temperaturregler auf 230 °C.

Der nachstehenden Tabelle können Sie Richtwerte für die Garzeit bestimmter Speisen (gekühlt, nicht tiefgefroren) in dieser Betriebsart entnehmen.

HINWEIS!

- Bitte beachten Sie, dass es sich lediglich um Richtwerte handelt. Die tatsächliche Garzeit kann abhängig von der Beschaffenheit der Speisen variieren. Überwachen Sie daher den Garvorgang.

Lebensmittel	Ofentemperatur in °C	Garzeit in min.
Rippensteak	220	25-30
T-Bone-Steak	220	25-30
Hamburger	220	25-28
Schweinekoteletts	220	40-45
Lammkoteletts	220	30-40
Hühnerbeine	220	30-35
Fischfilets	180	20-25
Lachssteaks	180	20-25

3. Legen Sie das Gargut auf den Grillrost.
4. Öffnen Sie die Ofentür und schieben Sie das Backblech in die unterste Schiene, um ggf. vom Gargut herablaufendes Öl aufzufangen.
5. Schieben Sie den Grillrost in die obere Schiene. Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht die Heizelemente berührt.
6. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur.
7. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Garzeit ein.
8. Am Ende der Garzeit nehmen Sie das Gargut heraus.

Toasten mit Ober-und Unterhitze

1. Legen Sie maximal 4–6 Scheiben Brot, 6 Muffins oder gefrorene Waffeln zum Toasten mittig auf den Grillrost.
2. Schieben Sie den Grillrost in die mittlere Schiene.
3. Stellen Sie den Betriebsschalter auf die Position .
4. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die Temperatur (260 °C).
5. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr zunächst eine kurze Zeit (ca. 3–6 Minuten) ein, die Sie ggf. verlängern.
6. Am Ende der Garzeit nehmen Sie das Toast heraus.

⚠️ WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

- Brot kann brennen. Überwachen Sie den Toastprozess, um Überhitzung zu vermeiden.

Backen

⚠️ WARNUNG!**Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.**

- Verwenden Sie keine Kunststoffformen, Backpapier, Muffinförmchen aus Papier oder Ähnliches.
- Überwachen Sie den Garprozess, um ein Anbrennen zu verhindern.

Der Minibackofen ist für Backgut mit einer Länge von ca. 22 cm geeignet.

1. Heizen Sie zum Backen den Minibackofen ca. 15 Minuten vor. Stellen Sie dazu den Betriebsschalter auf die Position  und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
2. Legen Sie das Backgut auf das Backblech oder in eine geeignete Form.
3. Stellen Sie die Form auf den Grillrost und schieben Sie den Grillrost bzw. das Backblech bis zum Anschlag in die geeignete Schiene des Minibackofens:
 - Kekse: untere oder mittlere Schiene
 - Torten: untere Schiene
 - Kuchen: untere oder mittlere Schiene
4. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die Backzeit ein.
5. Am Ende der Garzeit nehmen Sie das Gargut heraus.

Reinigung und Pflege

Das Gerät muss regelmäßig im Innenraum gereinigt werden, da angesammeltes Fett beim Erhitzen einen Brand verursachen kann.

⚠️ GEFAHR!**Verletzungsgefahr durch Stromschlag.**

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie keine harte Materialien wie Topfkratzer oder Ähnliches. Reste eines Kratzers oder harten Schwamms könnten im Gerät verbleiben und einen elektrischen Schlag verursachen.

⚠️ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen.**

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠️ VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch brechendes Glas.**

- Die heiße Backofentür nicht mit Wasser bespritzen, das Glas könnte brechen.

⚠️ VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen/Heizelemente**

Rückstände auf den Heizelementen/Oberflächen können das Gerät beschädigen und zu Gefährdungen führen.

- Versuchen Sie nicht, die Heizelemente zu reinigen.
- Benutzen Sie kein Backofenspray.

Das Gehäuse reinigen

- Verwenden Sie für die Reinigung ein feuchtes, weiches Tuch mit einer milden Seifenlösung.
- Benutzen Sie keine chemischen Lösungs- und Reinigungsmittel, weil diese die Oberfläche und/oder die Beschriftungen des Geräts beschädigen können.

Den Innenraum reinigen

- Reinigen Sie den Innenraum und den Grillrost mit einem weichen feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie den Innenraum gründlich trocken.

Zubehör reinigen

- Entnehmen Sie den Drehspieß mit Klammern, das Backblech, den Grillrost und das Krümel-/Fettauffangblech.
- Entfernen Sie die Klammern vom Drehspieß, indem Sie die Schrauben lösen und dann die Klemmen vom Drehspieß schieben.
- Reinigen Sie den Grillrost mit einem handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- Der Drehspieß mit Klammern, das Backblech und das Krümel-/Fettauffangblech sind nicht spülmaschinengeeignet! Reinigen Sie diese von Hand mit einem handelsüblichen Spülmittel.

Nach der Reinigung in Betrieb nehmen

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr

- Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. Benutzen Sie das Gerät nicht, solange der Innenraum noch feucht ist.

Entsorgung

Verpackung



Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohmaterialien und können wiederverwertet oder dem Recycling-Kreislauf zugeführt werden.

Gerät



Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Technische Daten

Netzspannung	220 –240~50/60 Hz
Leistung	max. 1.500 Watt
Größe Backraum	ca. 28 Liter
Betriebstemperatur	max. 280 °C
Schutzklasse	I
Schutzart	IP20
Abmessung	ca. 495 x 380 x 330 mm

Technische Änderungen vorbehalten!



Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16391 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

EMV-Richtlinie 2004/108/EG

Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG

Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG

RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

Impressum

Copyright © 2015

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten

Das Copyright liegt bei der Firma:

Medion AG

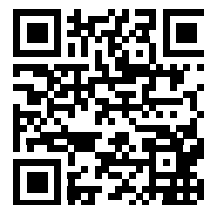
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medionservice.de zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den oben stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.





GARANTIEKARTE

MINIBACKOFEN MIT ROTISSERIE

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____

 _____ E-Mail _____

Datum des Kaufs* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

MEDION AG
45092 ESSEN
DEUTSCHLAND

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medionservice.de

KUNDENDIENST



DE 01805 - 633 633



www.medion.de

0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz / Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

MODELL: MD 16391

ARTIKELNUMMER: 92792

XII/03/2015

Erreichbarkeit der Hotline:
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Uhr
Sa. / So.: 10:00 - 18:00 Uhr

3

JAHRE GARANTIE



Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die auf der Garantiekarte ausgedruckten Service-Hotline zur Verfügung. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt folgendes:

- Die Garantiezeit beträgt drei Jahre und beginnt am Tag des Kaufs. Bitte bewahren Sie den Kassenschein als Nachweis für den Kauf auf. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos. Spuren des täglichen Gebrauchs (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar. Der Garantiegeber übernimmt bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Käufer gespeicherte Daten oder Einstellungen.
- Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von zwei Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.
- Während der Garantiezeit können defekte Geräte unfrei an u. a. Serviceadresse gesandt werden. Sie erhalten dann ein neues oder ein repariertes Gerät kostenlos zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von drei Jahren ab Kaufdatum. Unabhängig davon, ob eine kostenpflichtige Reparatur innerhalb oder außerhalb der Garantiezeit erforderlich ist, oder für den Fall, dass Ihnen Kosten im Zusammenhang mit der Erstellung eines Kostenvoranschlags entstehen, werden Sie vorab darüber informiert. Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die u. a. Adresse zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung.



DE

Importiert durch:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
DEUTSCHLAND

www.medion.de

KUNDENDIENST



DE 01805 - 633 633



www.medion.de

0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz / Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

MODELL: MD 16391

ARTIKELNUMMER: 92792

XII/03/2015

3

**JAHRE
GARANTIE**