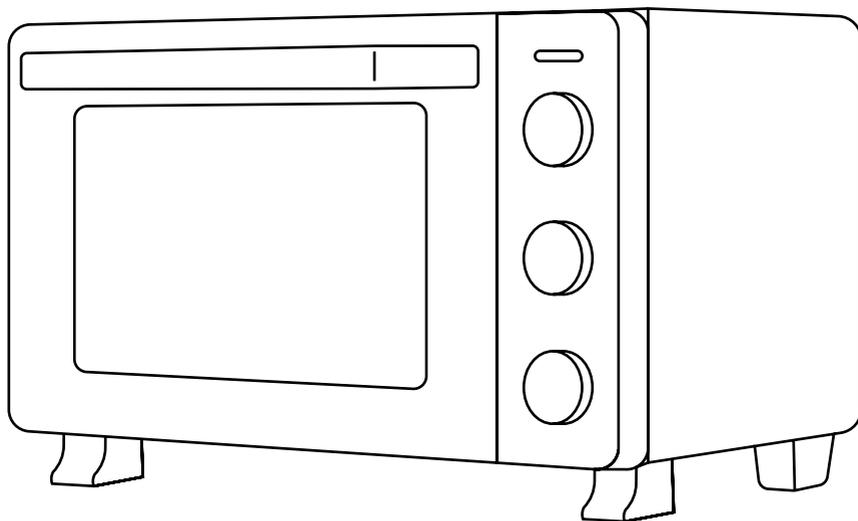




## BM 1650

MINI - BACKOFEN

Sicherheitshinweise &  
Bedienungsanleitung



Sehr geehrter NABO-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für die NABO BLACKOUT BOX entschieden haben.

NABO Produkte sind so konzipiert, dass sie selbst bei Topausstattung noch kinderleicht in der Bedienung sind.

Wir arbeiten stetig daran die Qualität unserer Produkte auf höchstem Niveau zu halten und zu verbessern.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung ihres NABO Produkts.

NABO-Sales-Team

Wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder den NABO Kundendienst via [service@nabo.at](mailto:service@nabo.at). Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne, etwaige Probleme zu lösen.

Um die Produktleistung zu verbessern, aktualisieren wir die Produkte. Änderungen vorbehalten!

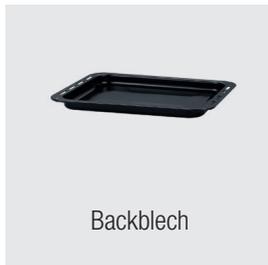
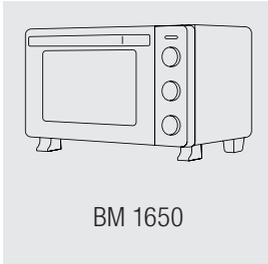
## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung dieses Elektrobackofens sind stets grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten, einschließlich der folgenden:

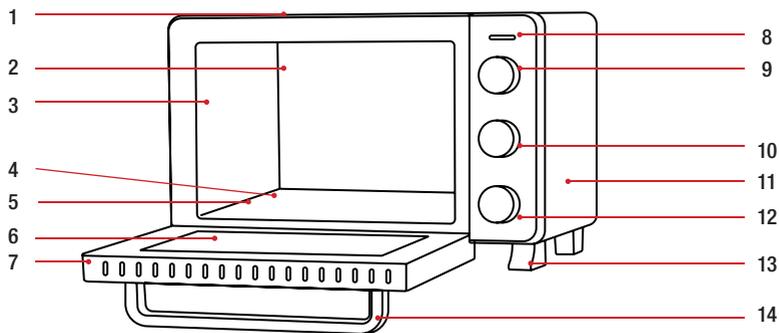
1. Lesen Sie alle Anleitungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, fassen Sie nur an den Griffen und Bedienelementen an.
3. Bei der Benutzung des Produkts durch Kinder oder in deren Nähe ist eine ständige Beaufsichtigung der Kinder notwendig.
4. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker und Teile des Backofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und keine heißen Oberflächen berühren.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.
7. Verwenden Sie kein anderes, nicht passendes Zubehör, da dies zu Gefahren oder Verletzungen führen kann.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden, in einen beheizten Ofen oder Mikrowellenherd.
9. Achten Sie beim Betrieb des Backofens darauf, dass an allen Seiten mindestens 10 cm Platz ist, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
10. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
11. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, stellen Sie den Timer auf „OFF“ und ziehen Sie dann den Netzstecker. Fassen Sie stets den Stecker an und ziehen Sie niemals am Kabel.
12. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten umsetzen.
13. Berühren Sie während des Betriebs keine Teile des Backofens mit Metallgegenständen.
14. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Backblech entfernen oder heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten entsorgen.
15. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Schwamm lösen und elektrische Teile berühren, wodurch Stromschlaggefahr besteht.

16. Lassen Sie das Gerät während des Bratens oder Toastens niemals unbeaufsichtigt.
17. Übergroße Lebensmittel und Metallutensilien dürfen nicht in den Backofen gestellt werden, da sie Feuer oder Stromschlag verursachen können.
18. Es besteht Brandgefahr, wenn der Backofen während des Betriebs abgedeckt ist oder mit brennbarem Material, wie Vorhängen, Tapete und ähnlichem, in Berührung kommt.
19. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Geschirr verwenden, das nicht aus Metall oder Glas besteht.
20. Legen Sie keine der folgenden Materialien auf den Backofen: Pappe, Plastik, Papier oder Ähnliches.
21. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das empfohlene Zubehör im Backofen auf.
22. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Backofen geben oder aus ihm entnehmen.
23. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, verwenden Sie es nicht im Freien.
24. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
25. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen.
26. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
27. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

## LIEFERUMFANG



## AUFBAU DES GERÄTS



- |                    |                                    |              |
|--------------------|------------------------------------|--------------|
| 1. Gehäuse         | 7. Türrahmen                       | 12. Timer    |
| 2. Rückwand        | 8. Betriebsanzeige                 | 13. Standfuß |
| 3. Führungsschiene | 9. Temperaturregler                | 14. Türgriff |
| 4. Heizelement     | 10. Umschalter für die Betriebsart |              |
| 5. Türscharnier    | 11. Lüftungsöffnung                |              |
| 6. Türglas         |                                    |              |

## TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	BM 1650
Leistung	1400 W
Eingang	220~240V   50Hz/60Hz
Fassungsvermögen	16 L

## VOR GEBRAUCH

Bevor Sie Ihren Multifunktions-Backofen zum ersten Mal benutzen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung in diesem Handbuch.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist und der Timer auf „OFF“ steht.
3. Waschen Sie das gesamte Zubehör in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
4. Trocknen Sie alle Zubehörteile gründlich ab und setzen Sie sie wieder in den Backofen ein, schließen Sie den Backofen an einer geeigneten Steckdose an und schon können Sie ihn benutzen.
5. Nachdem Sie Ihren Backofen wieder zusammengebaut haben, empfehlen wir, ihn etwa 15 Minuten lang bei höchster Temperatur (230 °C) auf der Toastfunktion laufen zu lassen, um eventuelle Verpackungsrückstände zu beseitigen, die nach dem Versand zurückgeblieben sind. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Geruchsspuren beseitigt.

Bitte beachten Sie: Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer minimalen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen (etwa 15 Minuten). Das ist normal und harmlos. Dies entsteht durch das Verbrennen der Schutzsubstanz, mit der die Heizelemente im Werk versehen wurden.

**WARNUNG:** UM DAS RISIKO VON VERLETZUNGEN ODER VERBENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BERÜHREN SIE KEINE HEIßEN OBERFLÄCHEN, WENN DER BACKOFEN IN BETRIEB IST. VERWENDEN SIE STETS OFENHANDSCHUHE.

**ACHTUNG:** Seien Sie immer äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Backblech, einen Rost oder anderen heißen Behälter aus dem heißen Backofen nehmen. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe oder einen Topflappen, wenn Sie heiße Gegenstände aus dem Backofen nehmen.

## BRATEN IM BACKOFEN

Braten Sie Ihr Lieblingsfleisch zur Perfektion. Wir haben einen Leitfaden erstellt, der Ihnen die Bratzeiten angibt. Wir empfehlen jedoch, den Garfortschritt regelmäßig mit einem Fleischthermometer zu überprüfen. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, den Backofen für **15 Minuten** auf **230 °C** vorzuheizen. Wir raten von der Verwendung von Bratbeuteln oder Glasgeschirr im Backofen ab.

**Niemals** verwenden Sie Kunststoffkarton, Papier oder etwas Ähnliches im Backofen.

## BEDIENUNG

- Setzen Sie den Gitterrost im Backofen in die unterste Führungsschiene ein.
- Legen Sie die zu garenden Speisen in einen Bräter. Wenn Sie das Backblech (Brat-/Tropfschale) verwenden möchten, brauchen Sie den Gitterrost nicht einzusetzen, denn das Backblech wird selbst in den Führungsschienen gehalten.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschten Minuten.
- Um den Braten zu prüfen oder herauszunehmen, verwenden Sie den mitgelieferten Griff für das Backblech, um den Braten hinein- und herauszuschieben.
- Stellen Sie nach Beendigung der Zubereitung den Timer auf „OFF“.

## BRATEN

Die Garergebnisse können variieren. Passen Sie diese Zeiten an Ihre individuellen Wünsche an

Fleisch	Temperatur	Zeit je 500 g
Rinderbraten	180 °C	25 - 30 Min.
Schweinebraten	180 °C	40 - 45 Min.
Schinken	180 °C	35 - 40 Min.
Hähnchen	180 °C	20 - 25 Min.
Pute	180 °C	20 - 25 Min.

**Hinweis:** Alle Zubereitungszeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Gefrorenes Fleisch kann erheblich länger benötigen. Daher wird die Verwendung eines Fleischthermometers dringend empfohlen.

## GRILLEN

Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.

## BEDIENUNG

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C.
- Stellen Sie den Umschalter für die Betriebsart auf Grillen und heizen Sie den Backofen vor.
- Setzen Sie den Gitterrost auf das Backblech.
- Geben Sie die Speisen auf den Gitterrost und schieben Sie sie in die obere Führungsschiene.
- Die Speisen sollten so nah wie möglich am oberen Heizelement platziert werden, ohne es zu berühren.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Bestreichen Sie die Speisen nach Belieben mit Soßen oder Öl.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechenden Minuten ein.
- Wir empfehlen, die Tür leicht angelehnt zu lassen.
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der angegebenen Zubereitungszeit.
- Stellen Sie den Timer nach Beendigung des Grillens auf „OFF“.

## GRILLZEITEN

Die Garergebnisse können variieren. Passen Sie diese Zeiten an Ihre individuellen Wünsche an. Kontrollieren Sie das Gerät während des Grillens häufig, um Überhitzung zu vermeiden.

Fleisch	Temperatur	Zubereitungszeit
Rippenstück	220 °C	25 - 30 Min.
T-Bone Steak	220 °C	25 - 30 Min.
Hamburger	220 °C	25 - 28 Min.
Schweinekoteletts	220 °C	40 - 45 Min.
Lammkoteletts	220 °C	30 - 40 Min.
Hähnchenkeulen	220 °C	30 - 35 Min.
Fischfilets	180 °C	20 - 25 Min.
Lachssteaks	180 °C	20 - 25 Min.

**Hinweis:** Alle Zubereitungszeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Gefrorenes Fleisch kann erheblich länger benötigen. Daher wird die Verwendung eines Fleischthermometers dringend empfohlen.

## **TOASTEN**

Bitte beachten Sie, dass bei der Toastfunktion alle Heizelemente verwendet werden. Das große Fassungsvermögen des Backofens ermöglicht das Toasten von 4 bis 6 Scheiben Brot, 6 Muffins, gefrorenen Waffeln oder gefrorenen Pfannkuchen. Wenn Sie nur 1 oder 2 Backwaren toasten möchten, geben Sie die Speisen auf das Backblech in der Mitte des Backofens.

## **BEDIENUNG**

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C oder die gewünschte Temperatur.
- Stellen Sie den Umschalter für die Betriebsart auf TOAST.
- Geben Sie die zu toastenden Speisen auf den Gitterrost.
- Vergewissern Sie sich, dass das Krümelblech eingesetzt ist.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechenden Minuten ein.
- Die Glocke läutet, um das Ende des Toastvorgangs anzuzeigen.

**Hinweis:** Der Gitterrost muss in der Mitte des Backofens mit den Einkerbungen nach unten eingesetzt werden.

## **BACKEN**

Bitte beachten Sie, dass bei der Backfunktion BAKE nur die unteren Heizelemente verwendet werden. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

## **BEDIENUNG**

- Stellen Sie den Timer auf 230 °C oder die gewünschte Temperatur.
- Stellen Sie den Umschalter für die Betriebsart auf Backen. Heizen Sie dann den Backofen vor.
- Stellen Sie den Gitterrost auf die unterste oder mittlere Führungsschiene.
- Geben Sie die Speisen auf den Rost.
- Die Speisen sollten so nah wie möglich am unteren Heizelement platziert werden, ohne es zu berühren.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Bestreichen Sie die Speisen nach Belieben mit Soßen oder Öl.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Position.
- Wir empfehlen, die Tür leicht angelehnt zu lassen.
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der angegebenen Zubereitungszeit.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, stellen Sie den Timer auf „OFF“.

## UMLUFT

Stellen Sie den Umschalter für die Betriebsart auf „“ UMLUFT und stellen Sie die Betriebszeit mit dem Timer ein, damit wird die Umluftfunktion gestartet. Stellen Sie dann die gewünschte Backfunktion, die obere und untere Grilltemperatur und die Zeit entsprechend ein.

## GITTERROST

Kekse - Verwenden Sie die untere und mittlere Führungsschiene.

Schichtkuchen - Verwenden Sie nur die untere Führungsschiene (backen Sie eine Schicht nach der anderen).

Torten - Verwenden Sie die untere und die mittlere Führungsschiene.

**ACHTUNG:** Wenn Sie die Bleche aus dem Backofen schieben, stützen Sie den Rost immer ab. Lassen Sie erst los, wenn Sie sicher sind, dass der Rost sicher im Griff sitzt.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**WARNUNG:** Ziehen Sie vor der Reinigung des Backofens unbedingt den Netzstecker und lassen Sie ihn abkühlen.

Ihr Backofen verfügt über eine Dauerreinigungsbeschichtung, die sich während des normalen Betriebs automatisch reinigt. Spritzer, die bei der Zubereitung entstehen und mit der durchgehenden Beschichtung in Berührung kommen, werden oxidiert, während der Backofen in Betrieb ist. Wenn Sie möchten, können Sie die Wände mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder einem Scheuerschwamm aus Nylon und einem milden Reinigungsmittel abwischen. **VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE, SCHEUERMITTEL ODER SCHABEN SIE DIE WÄNDE NICHT MIT EINEM METALLGEGENSTAND AB, DA ALL DIESE METHODEN DIE DURCHGEHENDE SAUBERE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.**

Alle Zubehörteile können Sie in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine waschen. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papier- oder Stoffhandtuch trockengewischt werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm. **VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.**

**VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE FÜR DAS TROPFBLECH, DA DIESE DIE EMAILLE BESCHÄDIGEN KÖNNEN. LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN GRÜNDLICH TROCKNEN, BEVOR SIE DEN BACKOFEN EINSCHALTEN UND BENUTZEN.**

## **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Hiermit erklärt die Baytronic Handels GmbH, dass sich das Gerät NABO BM 1650 in Übereinstimmung mit der folgenden Anforderungen befindet: RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.



Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: [www.nabo.at/service/archiv](http://www.nabo.at/service/archiv)

### **Importeur / Hersteller**

Baytronic Handels GmbH  
Harterfeldweg 4, 4481 Asten  
[office@baytronic.at](mailto:office@baytronic.at)



**AT | Entsorgung** Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.



**DE | Entsorgung** Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.



Stand 09.2022

Technische Änderungen,

Satz & Druckfehler vorbehalten.



[www.nabo.at](http://www.nabo.at)

**Baytronic Handels GmbH**

Harterfeldweg 4

4481 Asten

[office@baytronic.at](mailto:office@baytronic.at)



[nabo.electronics](https://www.facebook.com/nabo.electronics)



[nabo.electronics](https://www.instagram.com/nabo.electronics)



[NABOElectronics](https://www.youtube.com/NABOElectronics)