

Grillkorb für den Backofen 2-tlg.

Art.-Nr. 6021802

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.



Erhöhter Antihaft- beschichteter Grillkorb

Antihaftbeschichteter Grillkorb-Ständer zum Aufstellen auf das Backblech. Durch die erhöhte Aufstellung kann die heiße Luft im Backofen von allen Seiten durch die Korbmaschen auf die Speisen einwirken.



Antihaftbeschichtetes Backblech

Das antihaftbeschichtete Backblech fängt Krümel, Fetttropfen und Spritzer auf, damit Ihr Backofen sauber und sicher bleibt.

Wichtig: Es muss unbedingt immer ein Backblech unter den Grillkorb gestellt werden. Sie können auch jedes andere Backblech benutzen, das etwas größer als das mitgelieferte Backblech ist.

Kundenservice:

Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

Deutschland **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** info@weltbild.com

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr, Sa. 7:00 - 20:00 Uhr,
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at



Der Grillkorb sorgt dafür, dass Speisen gleichmäßig gebacken werden, ohne zu verbrennen. Die Speisen müssen auch nicht gewendet werden.

- Ihre Speisen werden knusprig, kross und perfekt goldbraun gebacken, fettschonend ohne frittieren. Keine Zugabe von Fett oder Öl notwendig, daher weniger Fett und weniger Kalorien.
- Der Grillkorb kann auch im Freien z.B. auf einem Gartengrill benutzt werden.
- Der Grillkorb ist hitzebeständig bis zur höchsten Temperaturstufe des Backofens.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie kein Kochbesteck aus Metall.
- Der Grillkorb wird im Backofen heiß. Verwenden Sie Backofenhandschuhe oder andere hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Grillkorb aus dem Backofen herausnehmen.
- Lassen Sie den Grillkorb vollständig abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser tauchen. Wenn Sie das heiße Backblech in kühles Wasser legen, kann sich das Blech verformen.

Bedienung

Bevor Sie den Grillkorb zum ersten Mal benutzen, spülen Sie ihn bitte mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel ab. Lassen Sie den Grillkorb danach vollständig trocknen. Bitte beachten Sie stets die angegebenen Rezept-Anweisungen zu Backzeit und Backtemperatur. Verschiedene Backöfen können unterschiedlich kalibriert sein. Daher ist es für beste Backergebnisse wichtig, dass Sie bei den ersten Backversuchen mit dem Grillkorb den Backvorgang aufmerksam überwachen.

- Falls nötig, den Backofen vorheizen.
- Es ist nicht nötig, zusätzlich Butter, Fett oder Öl zu verwenden.
- Der Grillkorb muss im Backofen immer auf einem Backblech stehen.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Grillkorb.
- Schieben Sie Backblech und Grillkorb zusammen in den Backofen.
- Wenn Sie den Grillkorb aus dem Backofen nehmen, verwenden Sie bitte immer Backofenhandschuhe oder andere hitzebeständige Schutzhandschuhe, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

- Obwohl der Grillkorb spülmaschinengeeignet ist, empfehlen wir, den Grillkorb von Hand zu spülen.
- Spülen Sie den Grillkorb in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Spüllappen.
- Verwenden Sie keine scharfe Reinigungsmittel zum Reinigen des Grillkorbs.
- Reinigen Sie Grillkorb und Backblech nicht mit Backofenspray (Backofenschaum).
- Zur Geschmacksverbesserung können Sie Natur-Öle wie z.B. Olivenöl, Rapsöl oder Erdnussöl verwenden.
- Wenn sich der Grillkorb direkt unter dem Grill (Heizstäbe) befindet, beobachten Sie die Speisen aufmerksam, so dass diese nicht verbrennen.
- Verwenden Sie für den Grillkorb ausschließlich Kochbesteck aus Plastik, Silikon, Holz oder Bambus. Bitte kein Metallbesteck verwenden.
- Entnehmen Sie die Speisen aus dem Grillkorb, bevor Sie diese schneiden oder zerteilen.

Empfehlungen für Backzeiten und Backtemperaturen

- Die Backzeiten können je nach Backofen unterschiedlich ausfallen.
- Wenn Sie gefrorene Speisen verwenden, beachten Sie bitte die Anweisungen für Backzeiten auf der Verpackung.
- Die Backzeit kann etwas länger sein, da die Speisen nicht in direkten Kontakt mit dem heißen Backblech kommen.
- Die Speisen können nicht so leicht anbrennen, da sie nicht in direkten Kontakt mit dem heißen Backblech kommen.
- Verwenden Sie immer ein Backblech, damit kein Fett oder Speisereste auf den heißen Ofenboden tropfen.
- Brotwaren müssen unter Umständen mit etwas Speiseöl eingesprüht werden.

Speise	Temperatur	Backzeit
Gefrorene Hähnchenflügel	220°	35 - 40 Min.
Gefrorene Pommes Frites	220°	30 - 35 Min.
Gefrorene Kartoffelecken	220°	20 - 23 Min.
Gefrorene Pizza	200°	15 - 18 Min.
Gefrorene Chicken Fingers	200°	25 - 30 Min.
Broccoli	220°	30 - 35 Min.
Blumenkohl	220°	40 Min.
Speck (dicke Scheiben)	200°	20 - 23 Min.
Hähnchenbrust (200 g)	220°	25 - 30 Min.

Kundenservice:

Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

Deutschland **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** info@weltbild.com

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 Uhr - 20:00 Uhr;
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at

Crisper for the Oven, 2-Piece Set

Art.-Nr. 6021802

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for purchasing our quality product. Please read all the instructions, precautions, and information in this manual before using the device to quickly familiarise yourself with it and to be able to make full use of its functions. Keep this instruction manual in a safe place for future reference.



Elevated Non-stick Mesh Crisping Tray

Elevated non-stick Mesh Tray stands on top of the non-stick Cookie Sheet. It allows heated air to pass through and circulate around from all sides of your food.



Non-stick Cookie Sheet

Non-stick Cookie Sheet catches crumbs, drips, and splatters to keep your oven clean and safe.

Important: A baking tray is required to be placed under the Copper Crisper. Any standard baking tray, slightly larger than the Copper Crisper, can be used.

Customer service:

If you have any questions regarding your device, please do not hesitate to contact our customer service: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str. 1, 86159 Augsburg

Germany

phone: 01806 354 360 e-mail: info@weltbild.com
(mo. - fr. 7:00 - 22:00; sa. 7:00 - 20:00;
20 cent per call landline; max. 60 cent per call mobile)

Switzerland

phone: 0848 840 131 e-mail: kundendienst@weltbild.ch
(Mo. - So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Austria

phone: 0662 / 65 75 88 e-mail: kundenservice@weltbild.at

Weltbild



Crisper cooks all sides of your food evenly without burning. You never need to flip your food.

- Your meals cook to crispy, crunchy, golden brown perfection without frying. No added grease or oil means less fat and calories.
- Crisper is safe to use as a grill basket.
- Crisper is oven safe.

Important Safeguards

- Use non-metal utensils only.
- Crisper will get hot. Use oven mitts or other heatproof materials when removing from oven.
- Allow Crisper to cool completely before submerging in water. Exposing a hot pan to cool water may cause the pan to warp.

Using Your Crisper

Before use, wash in warm water with mild, non-abrasive soap. Allow drying completely. Always follow specific recipe directions for oven times and temperatures. All ovens are calibrated differently. For best results, monitor the cooking process closely the first few times you use the Crisper.

- Preheat oven if necessary.
- There's no need to add any extra butter, grease, or oil.
- Always stand Crisper Elevated Mesh Tray on a cookie sheet.
- Place food in the Crisper Mesh Tray.
- Place the Crisper Mesh Tray together with a Cookie Sheet into the oven.
- When removing the Crisper from the oven, use oven mitts or other heatproof material to protect your hands.

Cleaning and Care

- Although the Crisper is dishwasher safe we recommend cleaning by hand.
- Wash with warm water, non-abrasive soap, and a non-metallic sponge or cloth.
- Do not use detergents or other harsh soaps for cleaning.
- Do not use cooking sprays directly on the Crisper.
- For added flavour, it's best to use natural oils such as olive, canola, and peanut oil.
- If using under the broiler, watch food closely so it does not burn.
- Only non-metallic utensils made of plastic, silicone, wood, or bamboo should be used.
- Remove all food from the Crisper Elevated Mesh Tray before cutting or slicing.

Suggested Cooking Times and Temperatures

- Cooking times may vary depending on oven and oven size.
- When cooking frozen food, consult packaging for cooking times.
- Additional time may be needed since the food does not come in direct contact with the metal pan.
- The food will not burn as easily because it does not come in contact with the metal pan.
- Always use a tray to catch any grease or food from dripping into the oven.
- Breaded items may require a light coating of spray oil.

Food	Temperature	Cooking Time
Frozen Chicken Wings	220°	35 - 40 min
Frozen French Fries	220°	30 - 35 min
Frozen Tater Tots	220°	20 - 23 min
Frozen Pizza	200°	15 - 18 min
Frozen Chicken Fingers	200°	25 - 30 min
Broccoli	220°	30 - 35 min
Cauliflower	220°	40 min
Bacon (Thick Cut)	200°	20 - 23 min
Chicken Breast (200 g)	220°	25 - 30 min



Customer service:

If you have any questions regarding your device, please do not hesitate to contact our customer service: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str. 1, 86159 Augsburg

Weltbild

Germany

phone: 01806 354 360 **e-mail:** info@weltbild.com

(mo. – fr. 7:00 - 22:00; sa. 7:00 - 20:00;
20 cent per call landline; max. 60 cent per call mobile)

Switzerland

phone: 0848 840 131 **e-mail:** kundendienst@weltbild.ch

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Austria

phone: 0662 / 65 75 88 **e-mail:** kundenservice@weltbild.at