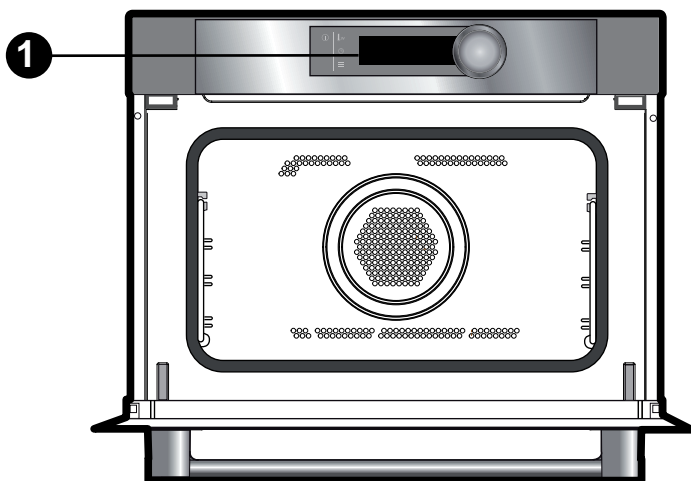


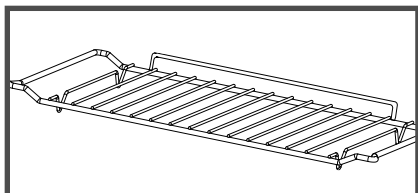
DE **GEBRAUCHSANLEITUNG**

KOMBI-MIKROWELLE MIT HEISSLUFT

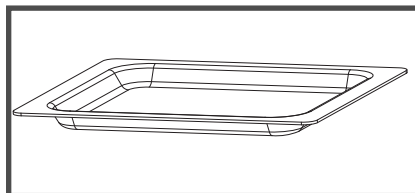


2

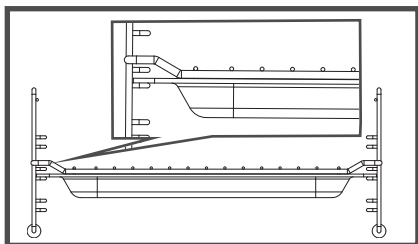
A



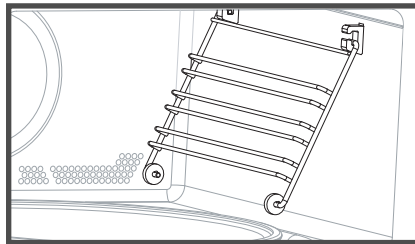
B



C



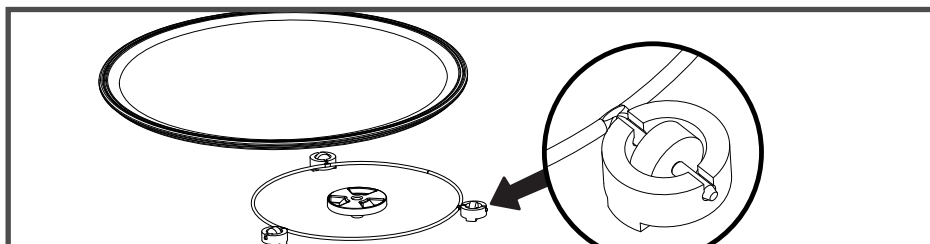
D



•1



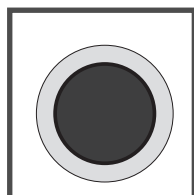
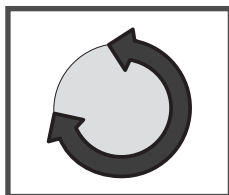
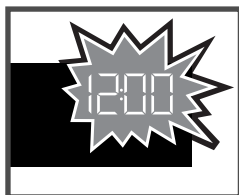
E



•2

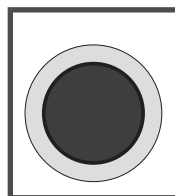
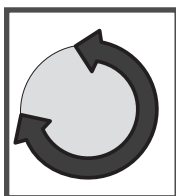
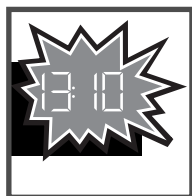
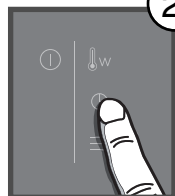


A

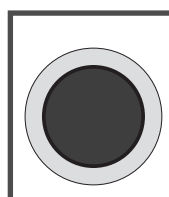
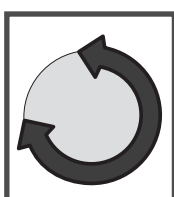
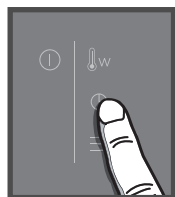


B

2^s



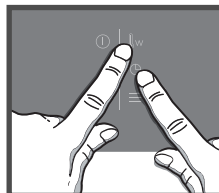
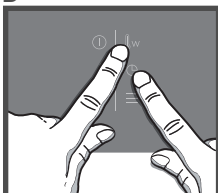
C



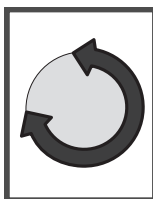
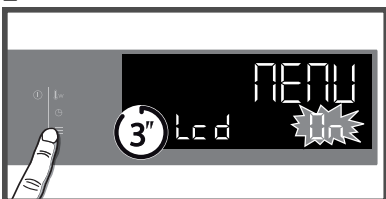
• 2



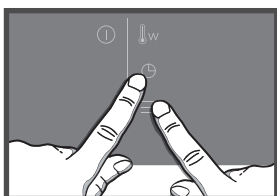
D



E



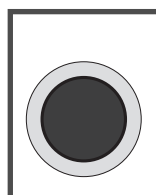
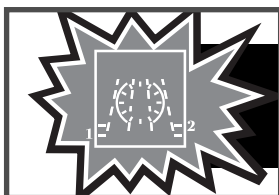
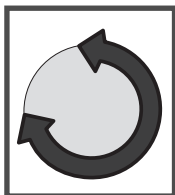
F



• 3



A

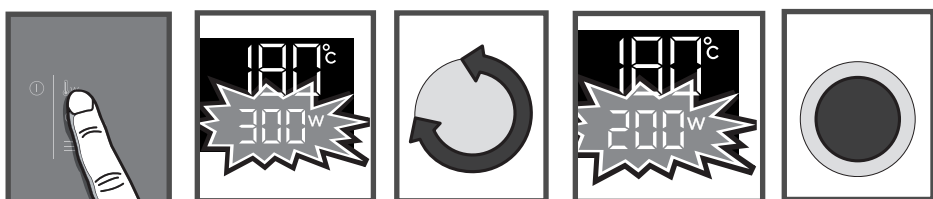




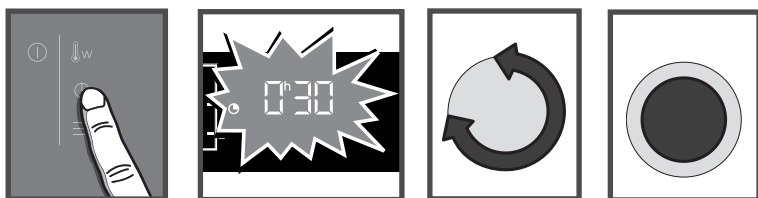
B



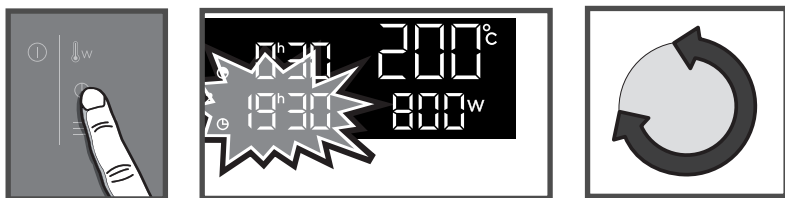
C



D

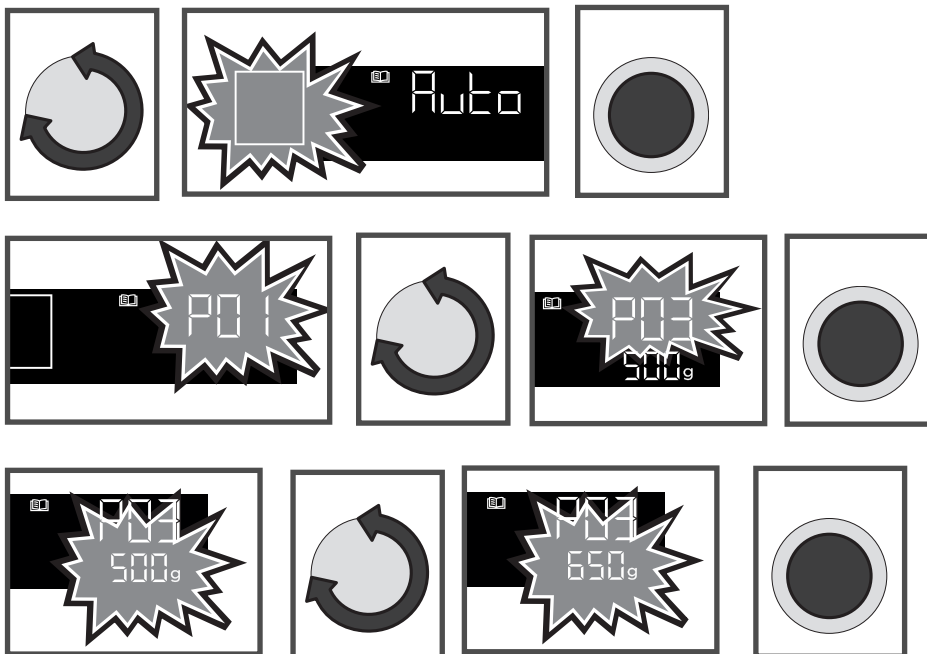


E

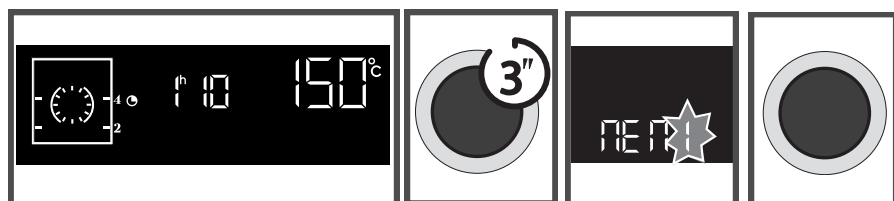




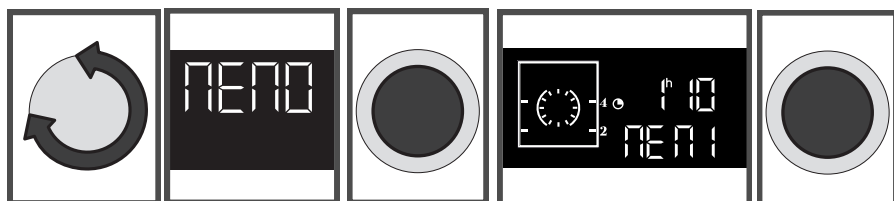
F



G



H





LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides

in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse

- eine Leidenschaft

, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

De Dietrich 

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- Übersicht über das Gerät 2
- Bedienungselemente..... 9
- Zubehör 10

2 / EINSTELLUNG

- Einstellung der Uhrzeit11
- Änderung der Uhrzeit11
- Zeitschaltuhr11
- Sperrung der Bedienelemente11
- Menü Einstellungen.....11
- Drehteller11

3 / BENUTZUNG DES GERÄTS

- Gararten12
- Sofortiges Garen14
 - Änderung der Temperatur.....14
 - Änderung der Leistung14
 - Programmierung der Gardauer14
 - Startzeitvorwahl Garen14
- Automatische Garfunktionen14
- Automatische Abtaufunktionen15
- Garmodus abspeichern15

4 / PFLEGE

- Außenfläche15
- Wechsel der Lampe15

5 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN16

6 / KUNDENDIENST

- Kundenkontakte.....16
- Reparaturen Frankreich.....16

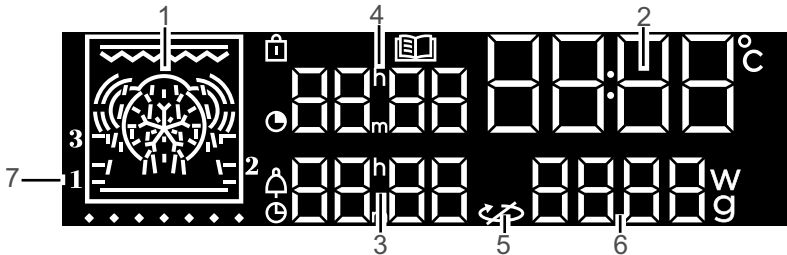
7 / EIGNUNG FÜR DEN GEBRAUCH17

• 1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES



① BEDIENLEISTE

• ANZEIGE



1- Anzeige der Garmethoden

2- Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur

3- Anzeige des Garzeitendes / Zeitschaltuhr

4- Anzeige der Gardauer

5- Drehteller anhalten

6- Leistungs- und Gewichtsanzeige

7- Anzeige der Einschubleisten

🔒 Anzeige Verriegelung der Bedienelemente

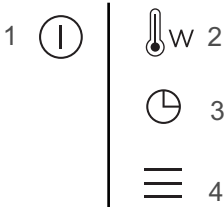
📖 Anzeige Funktion „Rezepte“

🕒 Anzeige Gardauer

🕒 Anzeige Zeitschaltuhr

🕒 Anzeige Garzeitende

• DIE TASTEN



1 Ein / Aus

2 Einstellung der Temperatur
und der Leistung

3 Einstellung der Uhrzeit, der Garzeit und des
Garzeitendes, der Zeitschaltuhr

4 Zugang zum MENÜ Einstellungen

• DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Drehschalter mit mittiger Druckfläche zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung.

Die Zeichnungen des Bedienschalters sind folgendermaßen dargestellt:



Den Bedienschalter
DREHEN.



Zur Bestätigung den Bedienschalter
MITTIG drücken.

• 1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES



2 ZUBEHÖR

Rost mit Kippschutz (Abb. A).

Zum Toasten, Bräunen oder Grillen.

Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht zusammen mit anderen metallischen Gefäßen verwendet werden.

Zum Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, die Aluschale auf einen Teller auf das Gitter stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.

DIEGlasfettpfanne (Abb. B).

Sie kann mit der Funktion Heißluft halbvoll mit Wasser gefüllt für Kochvorgänge im Wasserbad

verwendet werden. Sie kann ebenso als Garteller verwendet werden.



Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Fettpfanne richtig in den Seiteneinschüben positioniert ist, um die Luftzirkulation nicht zu verändern.

Rost + Glasfettpfanne (Abb. C)

Schieben Sie die Fettpfanne zum Braten und zum Auffangen von Bratensaft unter den Rost.

DIEEinschubleisten (Abb. D)

Mit Hilfe von 2 Halterungen zum Einhaken kann der Rost auf 3 Ebenen verwendet werden.

DERDrehteller (Abb. E)

Der Drehteller ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Eingriffe von außen.

Er kann sich in 2 Richtungen drehen. Wenn er sich nicht dreht, prüfen, ob alle Elemente richtig eingesetzt sind.

Er kann als Kochplatte verwendet werden.

Zum Herausziehen an den Griffzonen des Gartellers ansetzen, die in der Aussparung vorgesehen sind.

Der Mitnehmer ermöglicht die Drehung des Glastellers.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt.

Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.

Nicht versuchen, den Drehtellerantrieb manuell anzuschieben. Dadurch kann das Antriebssystem beschädigt werden. Falls sich der Drehteller schlecht dreht, prüfen Sie, dass keine Fremdkörper unter dem Teller vorhanden sind.

Befindet sich der Drehteller in Stopp-Position können Sie große Schüsseln auf der gesamten Oberfläche des Mikrowellenherdes verwenden. In diesem Fall muss der Behälter gedreht werden oder sein Inhalt auf halber Programmstufe verrührt werden.

FUNKTIONSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.

Ihre Frequenz liegt im Frequenzbereich 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wassermolekülen, Fett und Zucker absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt. Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.

Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

• 2 EINSTELLUNGEN



EINSTELLUNG DER UHRZEIT (Abb. A)

Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.

Stellen Sie die Uhrzeit durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

ÄNDERUNG DER UHRZEIT (Abb. B)

Drücken Sie die Taste einige Sekunden lang, bis die Uhrzeit blinkt. Ändern Sie die eingestellte Uhrzeit durch Drehen des Bedienschalters und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

ZEITSCHALTUHR (Abb. C)

Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

Drücken Sie die Taste .

0:00 blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung (Abb. D)

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und bis zur Anzeige des Symbols auf dem Bildschirm. Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste bleibt bei einem Garvorgang aktiv.

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten und , bis das Symbol vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ EINSTELLUNGEN (Abb. E)

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern: Lampe, Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus.

Dazu drücken Sie einige Sekunden lang die Taste , um Zugang zum Menü Einstellungen zu erhalten.

Siehe folgende Tabelle:

Installierte Parameter Standardeinstellung	
	Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	Kontrast: Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 20 bis 100 %.
	DEMO-Modus: Position ON, Modus aktiv. Position OFF, herkömmlicher Betriebsmodus des Ofens.

Zur Änderung der verschiedenen Parameter den Bedienschalter drehen und dann zum Bestätigen drücken.

Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken Sie auf .

DREH TELLER (Abb. F)

Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Raum zum freien Drehen im Garraum nicht reicht, dann kann der Drehteller vor oder während der Ausführung des Programms angehalten werden.

Einige Sekunden lang gleichzeitig die Tasten et drücken.

Das Symbol erscheint auf der Anzeige.
• Drehteller wieder aktivieren

Nochmals gleichzeitig die Tasten und einige Sekunden lang drücken, bis das Symbol in der Anzeige verschwindet.

• 3 BENUTZUNG DES GERÄTS



GAREN

Dieses Gerät bietet Ihnen **4** verschiedene Gararten:

- Mikrowellengaren.
- Kombifunktion von Herd und Mikrowelle (Mikrowelle + traditionelles Garen).
- Traditionelle Garfunktionen.
- Automatische Garfunktionen.

MIKROWELLENGAREN

Position	Leistung	Bedienung
 Mikrowellen- gerät	1000W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten mit hohem Flüssigkeitsanteil. Garen von Nahrungsmitteln mit hohem Wasseranteil (Suppen, Saucen, Tomaten,
 Mikrowellen- garen	800W/900W	Garen von frischem oder tiefgeköhltem Gemüse.
 Mikrowellen- garen	600W	Schokolade schmelzen.
 Mikrowellen- garen	500W	Garen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von Trockengemüse bei schwacher Hitze. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
 Mikrowellen- garen	400W/300W	Garen von Milchprodukten, Konfitüren bei schwacher Hitze.
 Mikrowellen- garen	200W	Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.
 Mikrowellen- garen	100W	Abtauen von sahnehaltigen Backwaren.
 Abtauen	200W	Siehe Abtauanleitung.

• 3 BENUTZUNG DES GERÄTS



KOMBIFUNKTIONEN VON HERD UNDMIKROWELLE

Position	Temperatur in °C und empfohlene Leistung		Bedienung
 Heißluft Mikrowelle	+	200°C 50°C - 200°C 300W 100W - 300W	Bei dieser Kombifunktion wird Mikrowellengaren mit Heißluft kombiniert. Dies bedeutet einen erheblichen Zeitgewinn für Sie. Empfohlen für alle Fleischarten, Hähnchen und Braten, die in einem Bratgeschirr zubereitet werden.
 Grill mittel Mikrowelle	+	2 1-4 300W 100W - 700W	Diese Funktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen. Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.
 Grill stark Mikrowelle	+	4 1-4 300W 100W - 700W	Garfunktion Grill stark + Mikrowelle, zum Grillen von Fleisch und Fisch.

TRADITIONELLE GARFUNKTIONEN

Position	Empfohlene Temperatur in °C	Bedienung
 Grill stark	2 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost.
 Grill stark mit Umluft	200°C 50°C - 200°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Heißluft*	200°C 50°C - 220°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse.

• 3 BENUTZUNG DES GERÄTS



SOFORTIGES GAREN (Abb. A)

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.

DIE TEMPERATUR VERÄNDERN (Abb. B)

- Die Taste  drücken, die Leistung (1000W) blinkt, die Einstellung kann jetzt vorgenommen werden.

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

- Beispiel: 180°C.

DIE LEISTUNG VERÄNDERN (Abb. C)

- Die Taste  drücken, die Leistung (300W) blinkt, die Einstellung kann jetzt vorgenommen werden.

- Stellen Sie die Leistung durch Drehen des Bedienschalters ein.

- Beispiel: 200 Watt.

- Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

PROGRAMMIERUNG DER DAUER (Abb. D)

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch , die Garzeit  blinkt, die Einstellung ist nun möglich.

Durch Drehen des Bedienschalters die Garzeit einstellen. Zum Bestätigen die Taste drücken.

Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

Hinweis : Nach Verstreichen der halben Garzeit zeigt Ihnen das Mikrowellengerät mit einem Signalton und der Anzeige „TURN“ an, dass Sie Ihre Nahrungsmittel wenden sollen.

STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. E)

Wie bei programmierter Dauer vorgehen.

Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein. Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

AUTOMATISCHE GARFUNKTIONEN (Abb. F)

Die automatische Garzeitprogrammierung nach Gewicht oder Dauer wählt für Sie die Gareinstellungen aus.

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.

- Mit Hilfe des Bedienschalters den Modus  auswählen, das Logo blinkt.

- Einen Garmodus auswählen

AUTOMATISCH (Siehe Tabelle)

- Ein vorgeschlagenes Gewicht blinkt auf dem Display.

- Beispiel: P3 —> Gewicht, 500G.

- Das Gewicht oder die Dauer mit dem Bedienschalter verändern.

Lebensmittel	14 Rezepte
Frisches ballaststoffreiches Gemüse	P01
Frisches Gemüse	P02
Tiefgefrorenes Gemüse	P03
Geflügel (Kombifunktion)	P04
Rindfleisch (Kombifunktion)	P05
Fisch	P06
Frische Pizza (Kombifunktion)	P07
Tiefkühlpizza (Kombifunktion)	P08
Tiefkühlpizza (traditionelles Garen)	P09
Frisch zubereitetes Gericht (Mikrowellengaren)	P10
Tiefkühlgericht	P11
Frisch zubereitetes Gericht (Kombifunktion)	P12
Salzige Tarte	P13
Kartoffelquiche	P14

• 3 BENUTZUNG DES GERÄTS



Beispiel: 650g.

- Zur Bestätigung einfach den Bedienschalter drücken.

- Das Piktogramm des verwendeten Garmodus sowie die automatisch berechnete Zeit werden angezeigt. Der Backofen geht in Betrieb.

Wählen Sie ein vorprogrammiertes Nahrungsmittel aus.

AUTOMATIKFUNKTIONEN

ABTAUEN

Dieses Gerät bietet Ihnen 3 verschiedene Programme zum Abtauen.

- Automatisches Abtauen P1, P2 oder P3.

Wählen Sie dazu einfach die Art des Programms und geben Sie das Gewicht ein.

P1: Automatisches Auftauen für Fleisch, Geflügel und Fertiggerichte.

P2: Automatisches Auftauen für Fisch.

P3: Automatisches Auftauen für Brot und Backwaren.

Hinweis: Während der Auftauvorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

Sie können 3 Garprogramme Ihrer Wahl abspeichern, die anschließend verwendet werden können.

- Eine Speicherung programmieren (Abb. G)

:

Wählen Sie eine Garart, ihre Leistung und ihre Dauer aus und drücken Sie dann auf den Bedienschalter bis zum Erreichen von „MEM“ 1. Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters einen der 3 Speicher und bestätigen Sie zum Abspeichern. Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

Hinweis: Sind die 3 Speicher abgespeichert, ersetzt jede neue Speicherung die Vorhergehende.

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen (Abb. H) :

Den Bedienschalter drehen und auf MEMO gehen und bestätigen. Mit dem Bedienschalter durch die Speicher scrollen und den Speicher Ihrer Wahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.



Hinweis:

Zum Ausschalten des Mikrowellengeräts zu einem beliebigen Zeitpunkt die Taste ① lang drücken.

Zum Einlegen einer Pause während des Garvorgangs den Bedienschalter drücken.

• 4 PFLEGE



AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.



Warnung

Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

AUSWECHSELN DER LAMPE.

Bei allen Reparaturarbeiten an der Lampe den Kundendienst oder einen qualifizierten Fachmann für die entsprechende Marke kontaktieren.

• 5 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN



Einige kleinere Funktionsstörungen können Sie selbst beheben:

Der Backofen heizt nicht. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Höhere Temperatur einstellen. Kontrollieren Sie, ob der **DEMO-Modus** eingestellt ist.

Die Lampe des Backofens funktioniert nicht. Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

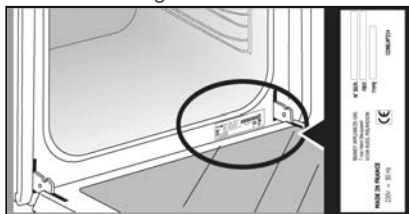
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter. Das ist normal, das Kühlgebläse kann bis maximal 1 Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und Außentemperatur des Ofens abzusenken.

• 6 KUNDENDIENST



REPARATUREN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei einem Reparatüreinsatz, **dass ausschließlich zertifizierte Originalersatzteile verwendet werden.**



• 7 EIGNUNG FÜR DEN GEBRAUCH

Eignungsversuche nach den Normen CEI/EN/NF EN 60705;

Die internationale Elektrotechnikkommission SC.59K, hat eine Norm zum Leistungsvergleich unterschiedlicher Mikrowellenherde festgelegt. Für dieses Gerät wird Folgendes empfohlen:

Versuch	Ge- wicht	Ungefähre Zeit	Leistungswahl- schalter	Gefäße / Hinweise
Eiercreme (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
Biskuittorte (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Falscher Hase (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Mit Plastikfolie abdecken. Auf dem Drehteller
Abtauen von Fleisch (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Himbeeren auf- tauen (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Kartoffel- gratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Sanftes Grillen + 700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Grill stark + 500 W	Auf die Einheit bestehend aus Rost + Fettpfanne stellen In Einschubebene 1 setzen Von unten Nach halber Garzeit umdre- hen
		35 - 40 min	Heißluft 200 °C + 200 W	In emailliertem Tongefäß Auf das eingeschobene Gitter stellen Erste Einschubebene von unten
Gebäck (12.3.5)	700 g	20 min	Heißluft 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Auf den Rost in der 1. Ein- schubleiste legen

