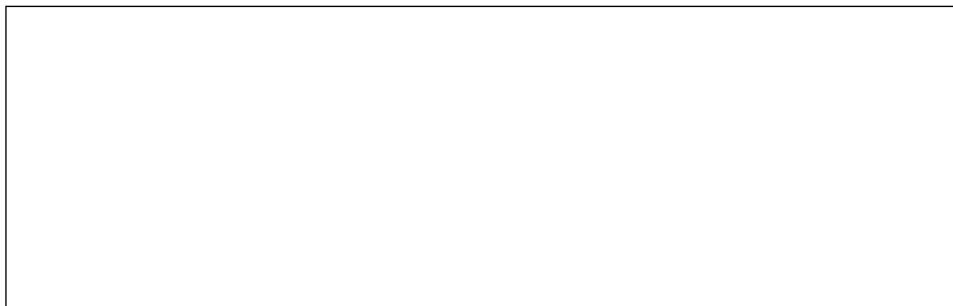




MEHRFUNKTIONS- BACKOFENS



Gebrauchsanweisung Installationsanleitung
AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN

Vor dem Gebrauch des Ofens,
lesen sie bitte aufmerksam die Anweisungen

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen. Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

– Diese Herdplatte ist ausschließlich zum Kochen gedacht. Jeder andere Einsatz (z.B. das Heizen eines Raums) ist unsachgemäß und gefährlich.

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie "EMC" 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

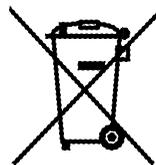


WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



WICHTIGE HINWEISE

- Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist.
Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenchaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- Machen Sie das Gerät stromlos, bevor Sie es putzen oder warten.
- Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.
- Vorsicht beim Zubereiten von speisen mit Fetten und ölen, da sich diese entzünden können.
- Vorsicht bei der Benutzung von Elektrogeräten in Herduähe, damit keine Anschlußleitungen an heiße Herdplatten gelangen, oder in die Backofentür eingeklemmt werden.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.

Im besonderen gilt:

- das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;
- Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie:

- Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 21 beschrieben einbauen (EIN- UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNG).
- Backroste und -Bleche einschieben.
- Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.
- Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

Bedienungsfeld

1

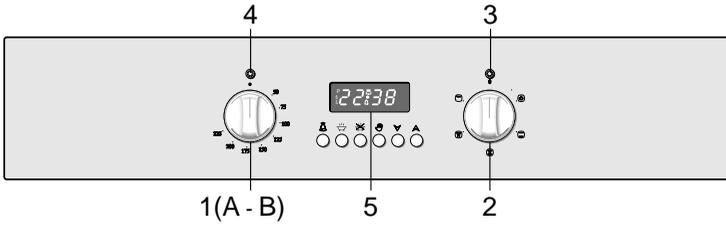


Fig. 1.1

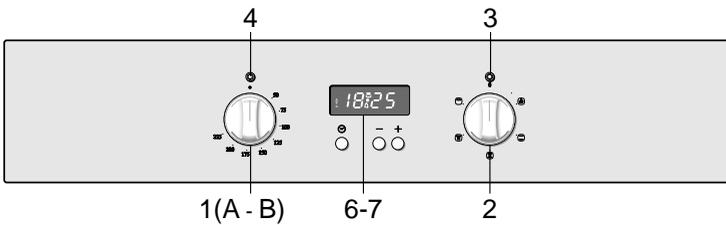


Fig. 1.2

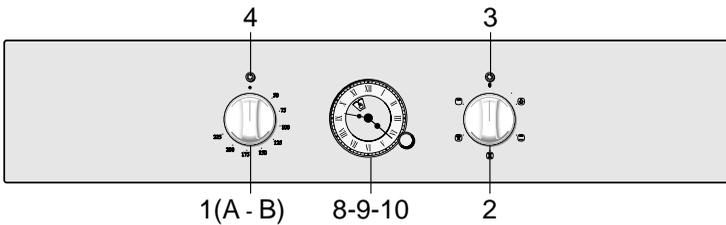


Fig. 1.3

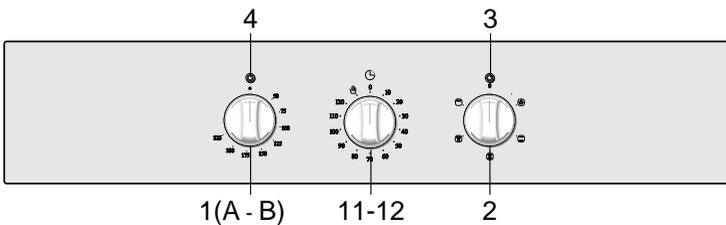
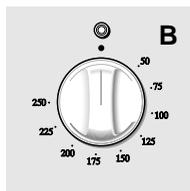
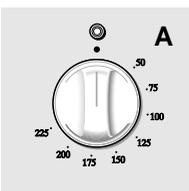


Fig. 1.4



THERMOSTATENTYP

Je nach Modell kann es sich um einen Thermostaten Typ A (Temperaturrange 50-225°C) oder Typ B (Temperaturrange 50-250°C) handeln.

Fig. 1.5

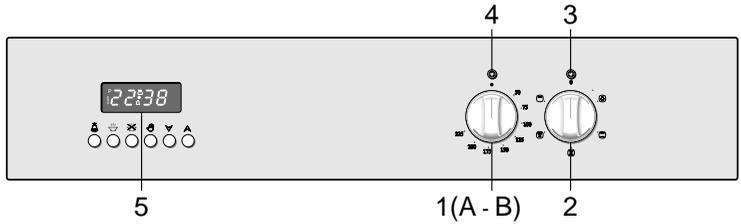


Fig. 1.6

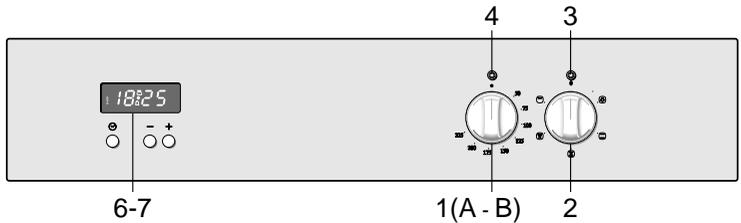


Fig. 1.7

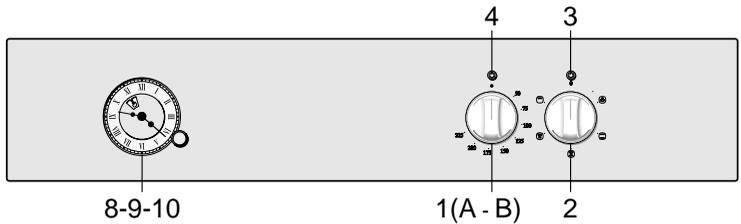
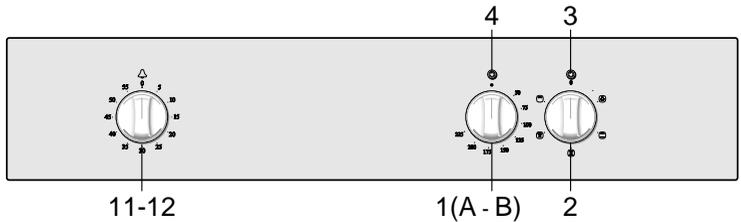


Fig. 1.8



BEDIENUNGSFELD

1. Thermostatendrehknopf (Typ A oder B)
2. Funktionsschalter
3. Leuchte für Stromversorgung
4. Temperaturleuchte
5. Elektronischer Programmierer
6. Programmierer für Garende
7. Digitaluhr mit Minutenzähler
8. Uhr für Garende
9. Uhr mit Minutenzähler
10. Uhr
11. Drehknopf Zeitgeber (120')
12. Drehknopf Minutenzähler 60'

TECHNISCHE DATEN DES MEHRFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenschaften aufweist.

Er besitzt 4 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 4 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 3 Heizelemente; diese sind:

- Unterhitze 1300 W
- Oberhitze 1000 W
- Grill 2000 W

NOTA:

Wenn der Ofen erstmals in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir den Ofen auf maximale Leistung zu stellen (Thermostatendrehknopf auf maximale Position) und zwar 60 Minuten auf Position  und 15 Minuten auf Position , um eventuelle Spuren von Fett an den elektrischen Widerständen zu beseitigen.

Den Vorgang noch 15 Minuten lang mit dem Grill wiederholen; siehe hierzu Anweisungen der Kapitel GEBRAUCH DES GRILLS und GRILLEN UND GRATNIEREN.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.

Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Mehrfunktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

- Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.
- Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft).** Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.
- Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.
- Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.
- Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

FETTFILTER (nur für einige Modelle zutreffend)

- Der Fettfilter dient zum Schutz des Heißluftventilators gegen Verschmutzungen im Verlauf von Brat-Grillvorgängen etc...
- Es empfiehlt sich, den Fettfilter nur bei tatsächlichem Bedarf zu verwenden, d.h. Abnahme bei Gebrauch des Ofens für Backgerichte, Montage bei Verwendung für Brat- und Grillspeisen.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

THERMOSTAT - KNOPF

(Abb. 2.1A - 2.1B)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

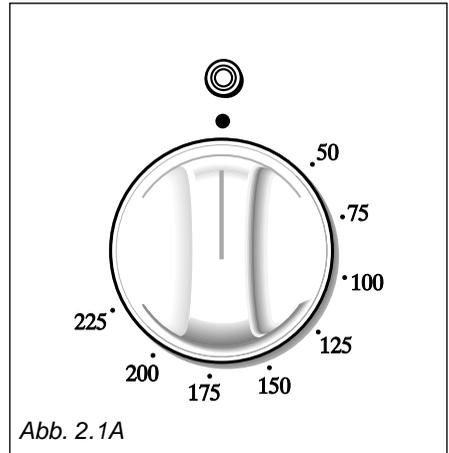


Abb. 2.1A

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 2.2)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:



BACKOFENBELEUCHUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschaltet. Der Ofen wird durch die Wärmeübertragung erhitzt und die Temperatur sollte auf einen Wert zwischen 50°C und der maximalen Temperatur mit dem Thermostatendrehknopf eingestellt werden.

Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.

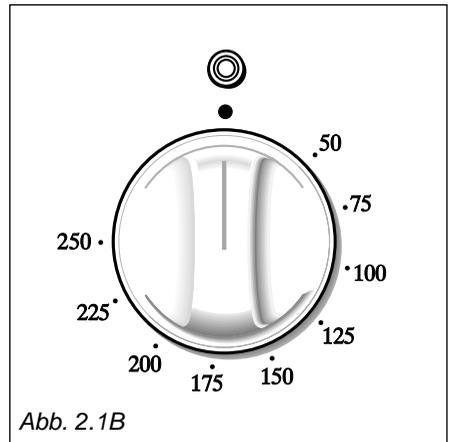


Abb. 2.1B

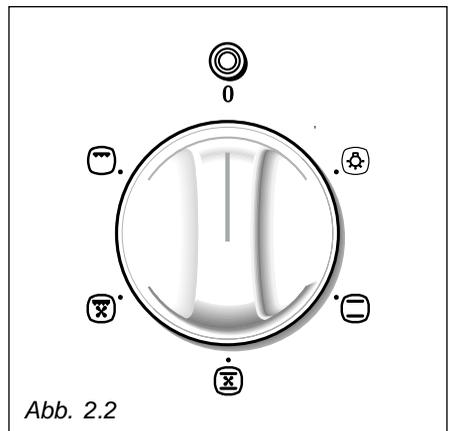


Abb. 2.2



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf “●” gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten.

Empfehlung:

Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein. Ober- und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.

Die Temperatur kann auf einen Wert zwischen 50°C und der maximalen Temperatur mit dem Thermostatendrehknopf eingestellt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Den Ofen bei geschlossener Ofentür gebrauchen und die Temperatur mit dem Thermostatendrehknopf auf einen Wert zwischen **50°C und 200°C max** einstellen.

Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden.

Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel “GRILLEN UND GRATINIEREN” zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben. Den Thermostatendrehknopf auf einen Wert zwischen **50°C und 200°C max** einstellen und bei **geschlossener** Ofentür verwenden.

Das Kapitel “GRILLEN” informiert genauer über den richtigen Gebrauch.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

RATSLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

- a. Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position **(X)**
- b. Stellen Sie den Thermostat auf 175°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
- c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
- d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 130°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position **(X)** und den Thermostat auf 150°C.

Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position **(X)** auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Den Thermostaten auf einen Wert zwischen **50°C und 200°C max** einstellen und die Speisen einfach auf das Rost stellen.

Ofentür schließen und den Ofen mit dem Thermostaten in der gewünschten Position in Betrieb lassen, bis die Speisen gegrillt sind.

Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

**Bei geschlossener Ofentür grillen
Den Grill nicht länger als 30 Minuten
verwenden.**

**Achtung: Die Backofentür ist während
des Betriebs heiss. Kinder müssen
ferngehalten werden!**

GEBRAUCH DES GRILLS

Den Drehknopf des Umschalters auf die Position  drehen und den Drehknopf des Thermostaten auf einen Wert **zwischen 50°C und 200°C max** einstellen. Den Ofen bei **geschlossener Tür** 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben. Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.

Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den 4Funktions-Backofen in die Positionen  stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.

So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.

Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.
- Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

Gebrauch des elektronischen programmierers 3

Durch den automatischen elektronischen Programmierer wird die vordere linke Kochzone und/oder der Ofen ein- oder ausgeschaltet.

Symbole

-  Timer
-  Garzeit
-  Ende der Garzeit (Stunde)
-  Manueller Vorgang, aktuelles Programm verlassen
-   Aktuelle Werte erhöhen
-   Aktuelle Werte verringern; Alarmsignal einschalten

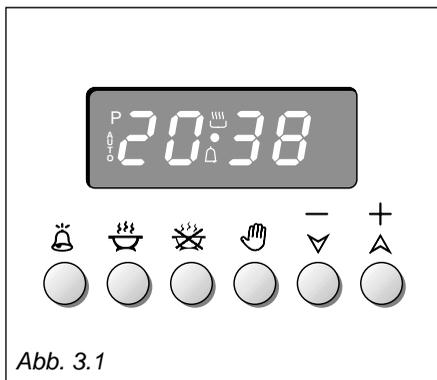


Abb. 3.1

Beschreibung der Leuchtsignale:

AUTO - blinkend - Programmierer auf Automatik geschaltet aber noch nicht programmiert (der Ofen kann nicht eingeschaltet werden)

AUTO - festes Licht - Programmierer auf Automatik geschaltet und Programm eingegeben.

 Programmierer auf manuell oder Garvorgang durch Programmierer gesteuert

 Timer em

 und **AUTO** - blinken mit Alarmsignal - Fehler des Programmierers (Garzeit länger als Garzeitende).

Bemerkung: das Programm kann kinderleicht eingestellt werden; die gewünschten Funktionen mit den entsprechenden Symbolen wählen, danach die Zeit über die Symbole  () und  () innerhalb von 5 Sekunden nach gedrücktem Symbol einstellen.

Bei Stromausfall wird der Programmierer zurückgestellt.

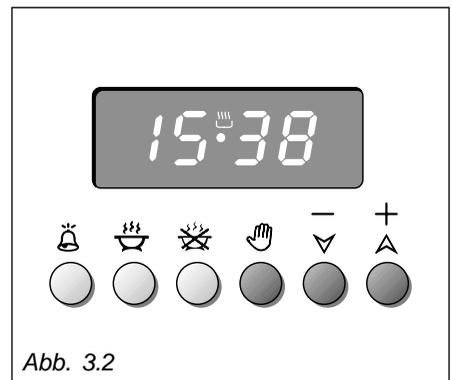


Abb. 3.2

ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 3.2)

Der Programmierer ist mit einer elektronischen Uhr mit leuchtenden Ziffern ausgestattet, die Stunde und Minuten anzeigt.

Wenn das Gerät angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken drei Null am Display des Programmierers.

Um die Uhr einzustellen, Taste  und danach Tasten  (+) oder  (-) drücken, bis die richtige Zeit eingestellt ist (Abb. 3.2).

Eine andere Möglichkeit besteht darin gleichzeitig die beiden Tasten  und  und auch die Taste  (+) oder  (-) drücken.

Bemerkung: Das Einstellen der Uhrzeit löscht vorhergehende programmierungen.

NORMALES GAREN OHNE PROGRAMMIERER (Abb. 3.3)

Um das Gerät manuell zu gebrauchen, also ohne Programmierer, muß die blinkende Schrift AUTO durch drücken der Taste  gelöscht werden (AUTO wird ausgeschaltet und das Symbol  schaltet ein - Abb. 3.3).

Achtung: Wenn AUTO mit einem festen Licht leuchtet (bedeutet ein Garprogramm wurde eingegeben) wird das Programm durch drücken der Taste  gelöscht und das Gerät schaltet auf manuell.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muß er manuell ausgeschaltet werden.

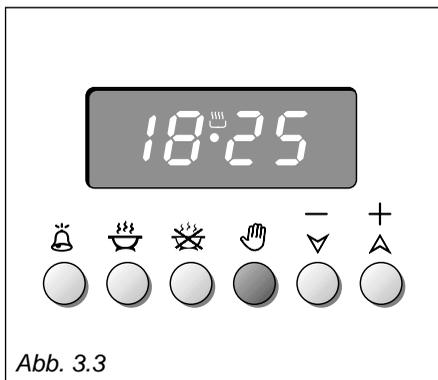


Abb. 3.3

ELEKTRONISCHER TIMER (Abb. 3.4)

Das Timer-Programm besteht aus einem Signal das auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann.

Wenn AUTO blinkt, Taste  drücken. Zur Zeiteingabe Taste  und Taste  (+) oder  (-) drücken, bis die gewünschte Zeit am Display angezeigt wird (Abb. 3.4).

Wenn die Einstellung beendet ist, wird am Display die Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet auf.

Ab demselben Moment läuft die Zeit ab und kann jederzeit am Display angezeigt werden, wenn die Taste  gedrückt wird.

Nach abgelaufener Zeit, erlischt das Symbol  und das intermittierende Signal ertönt; dieses kann durch drücken irgend einer Taste ausgeschaltet werden.

FREQUENZ DES SIGNALS EINSTELLEN

Zur Einstellung des Signaltons stehen 3 verschiedene Möglichkeiten durch drücken der Taste  (-) zur Verfügung.

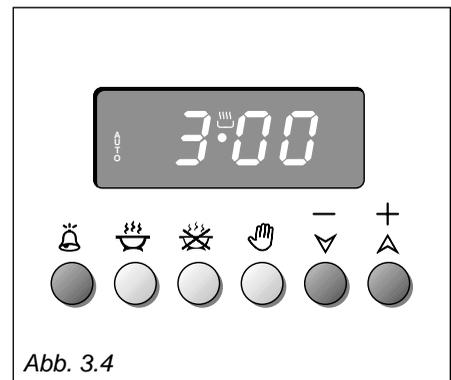


Abb. 3.4

AUTOMATISCHES GAREN IM BACKOFEN (Abb. 3.5 - 3.6)

Um Gerichte automatisch im Backofen zu garen, sind folgende Schritte notwendig:

1. Dauer der Garzeit einstellen
2. Ende des Garvorgangs einstellen
3. Temperatur und Garprogramm einstellen.

Diese Vorgänge werden folgendermaßen vorgenommen:

1. Gardauer durch drücken der Taste  und der Taste  (\oplus) oder  (\ominus) einstellen (Abb. 3.5). (Taste  (\oplus) erhöhen, Taste  (\ominus) verringern).

AUTO und das Symbol  leuchten auf.

2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  (\oplus) einstellen (Abb. 3.6) (die Garzeit wird der Uhrzeit hinzugefügt). Wenn die gewünschte Zeit überschritten wird, kann sie durch die Taste  (\ominus) zurück gestellt werden.

Nach beendeter Einstellung schaltet das Symbol  aus.

Falls nach der Einstellung AUTO blinkt und ein Signal ertönt, bedeutet dies, daß beim Programmieren ein Fehler gemacht worden ist, weil die Gardauer im Verhältnis zur Uhrzeit falsch eingestellt worden ist.

In diesem Fall, Ende der Garzeit oder Gardauer korrigieren; dazu die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

3. Temperatur und Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostatknopf einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Nun ist der Backofen programmiert; er wird automatisch zur richtigen Zeit ein- und nach der eingestellten Zeit wieder ausschalten.

Im Laufe des Garvorgangs leuchtet das Symbol  ..

Durch drücken der Taste  kann man die restliche Zeit ablesen, die bis zum Ende des Garvorgangs noch übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste  gelöscht werden.

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol  aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste  stellen.

Achtung: Bei Stromausfall schaltet die Uhr auf Null zurück und die Programmierung wird gelöscht.

Nach einem Stromausfall blinken drei Null am Display.

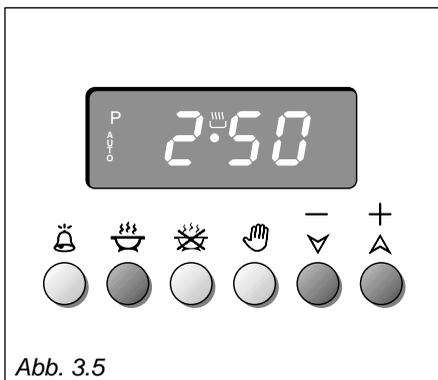


Abb. 3.5

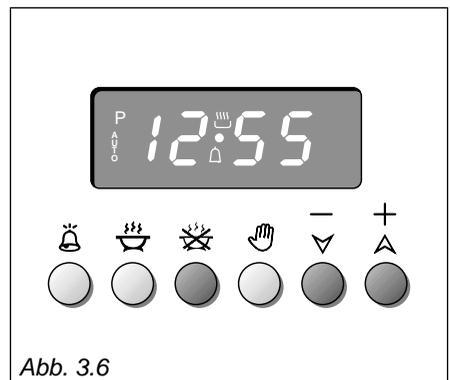


Abb. 3.6

HALBAUTOMATISCHES GAREN

Diese Funktion ermöglicht es das Gerät automatisch nach der gewünschten Garzeit auszuschalten. Um das halbautomatische Garen einzustellen, gibt es zwei Möglichkeiten:

1° Garzeit durch drücken der Taste  und der Taste  (+) oder  (-) einstellen (Abb. 3.8).

(Taste  (+) erhöhen, Taste  (-) verringern).

oder

2° Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  (+) oder  (-) einstellen (Abb. 3.8). (Taste  (+) erhöhen, Taste  (-) verringern).

AUTO und das Symbol , leuchten auf. Danach die Temperatur und das Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostat einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

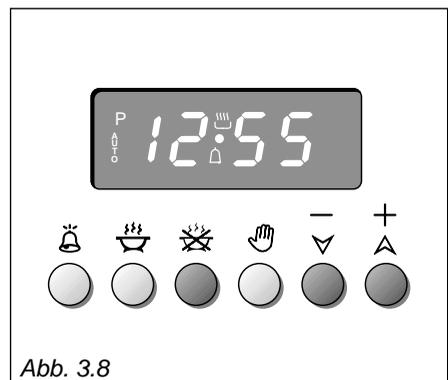
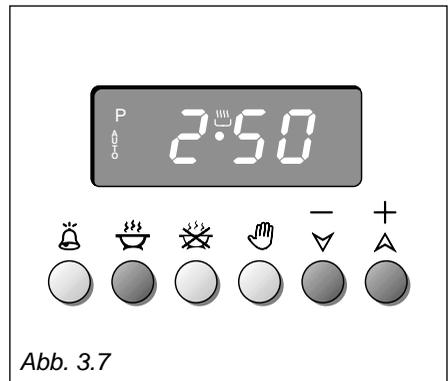
Das Gerät ist nun eingeschaltet und schaltet automatisch bei Erreichen der gewünschten Zeit aus.

Während des Garens bleibt das Symbol  eingeschaltet und durch drücken der Taste  kann man die restliche Zeit ablesen, die noch bis zum Ende des Garvorgangs übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste  gelöscht werden.

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol  aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste  stellen.



Der Programmierer ist eine Vorrichtung mit folgenden Funktionen:

- Uhr 24 Stunden mit leuchtendem Display
- Minutenzähler (max. 99 Minuten)
- Garprogramm mit automatischer Ausschaltfunktion (max. 99 Minuten).

DIGITALUHR

Wenn der Ofen erstmals an das Stromnetz geschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken im Anzeigefeld des Programmierers drei Null.

Um die Uhrzeit einzustellen, Taste ⌚ und dann, innerhalb von 7 Sekunden, Taste ⊕ oder ⊖ drücken, bis die aktuelle Uhrzeit eingestellt worden ist.

Die Uhrzeit wird jedes Mal auf Null zurückgestellt, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Achtung: wenn im Anzeigefeld des Programmierers 3 Null blinken, kann der Ofen nicht eingeschaltet werden.

Der Ofen kann nur eingeschaltet werden, wenn am Display das Symbol ☼ angezeigt ist.

TONALITÄT DES AKUSTISCHEN SIGNALS EINSTELLEN

Durch Drücken der Taste ⊖ werden der Reihenfolge nach drei verschiedene Tonalitäten erzeugt.

Die zuletzt erzeugte Tonalität bleibt gespeichert.

GAREN UND DEN OFEN AUTOMATISCH AUSSCHALTEN

Diese Funktion dient dazu, den Ofen nach einer gewünschten Garzeit (max. 99 Minuten) automatisch auszuschalten.

Um die Garzeit einzustellen, Taste ⊕ drücken, bis die gewünschte Garzeit eingestellt worden ist.

Das Symbol **AUTO** leuchtet auf.

Die Temperatur und die Garfunktion des Ofens über die Drehknöpfe des Umschalters und des Thermostaten einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Der Ofen schaltet sofort ein und schaltet nach der eingegebenen Zeit automatisch aus. Am Display läuft die Zeit ab.

Die Uhrzeit kann durch Drücken der Taste ⌚ angezeigt werden. Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist, schalten der Ofen und das Symbol **AUTO** automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal. Das Signal ertönt 7 Minuten lang oder es kann durch Drücken der Taste ⊕ ausgeschaltet werden.

Von Hand den Ofen ausschalten: Drehknöpfe des Umschalters und des Thermostaten zurückstellen.

Das Garprogramm kann jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten ⊕ und ⊖, gelöscht werden. Dabei muss dann die Taste ⊕ als erste wieder losgelassen werden.

ELEKTRONISCHER MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler lässt nach der eingestellten Zeit (max. 99 Minuten) ein akustisches Signal ertönen. Um die Zeit einzustellen, Taste ⊕ oder ⊖ drücken, bis die gewünschte Zeit angezeigt ist.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein intermittierendes Signal, das 7 Minuten lang läutet falls es nicht zuvor durch Drücken der Taste ⊕, ausgeschaltet wird. Um den Minutenzähler auf Null zurückzustellen, gleichzeitig die Tasten ⊕ und ⊖ drücken und dann zuerst die Taste ⊕ loslassen.

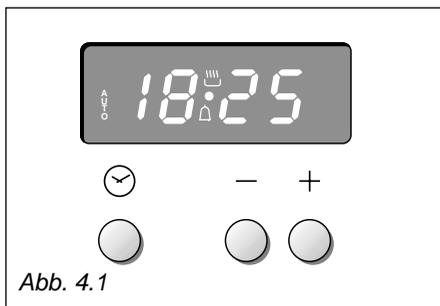


Abb. 4.1

DIGITALUHR (Abb. 5.1)

Die Digitaluhr ist eine Vorrichtung mit folgenden Funktionen:

- Uhr 24 Stunden mit leuchtendem Display
- Minutenzähler (max. 99 Minuten)

Wenn der Ofen erstmals an das Stromnetz geschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken im Anzeigefeld des Programmierers drei Null.

Um die Uhrzeit einzustellen, Taste \odot und dann, innerhalb von 7 Sekunden, Taste \oplus oder \ominus drücken, bis die aktuelle Uhrzeit eingestellt worden ist.

Die Uhrzeit wird jedes Mal auf Null zurückgestellt, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

ELEKTRONISCHER MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler lässt nach der eingestellten Zeit (max. 99 Minuten) ein akustisches Signal ertönen.

Um die Zeit einzustellen, Taste \oplus oder \ominus drücken, bis die gewünschte Zeit angezeigt ist.

Nachdem die Zeit eingestellt worden ist, erscheint im Anzeigefeld das Symbol \triangle und die Zeit läuft ab.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein intermittierendes Signal, das 7 Minuten lang läutet falls es nicht zuvor durch Drücken der Taste \oplus ausgeschaltet wird. Um den Minutenzähler auf Null zurückzustellen, gleichzeitig die Tasten \oplus und \ominus drücken und dann zuerst die Taste \oplus loslassen.

TONALITÄT DES AKUSTISCHEN SIGNALS EINSTELLEN

Durch Drücken der Taste \ominus werden der Reihenfolge nach drei verschiedene Tonalitäten erzeugt.

Die zuletzt erzeugte Tonalität bleibt gespeichert.

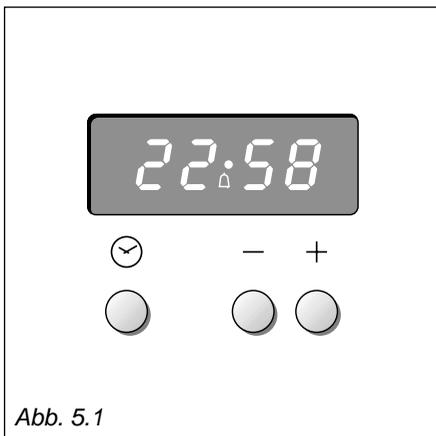


Abb. 5.1

Die Funktionen sind folgende:

- Uhr
- Garzeit programmieren. Dadurch kann der Ofen für eine voreingegebene Zeit (max. 180 Minuten) betrieben werden.
- Akustisches Signal bei Garende.

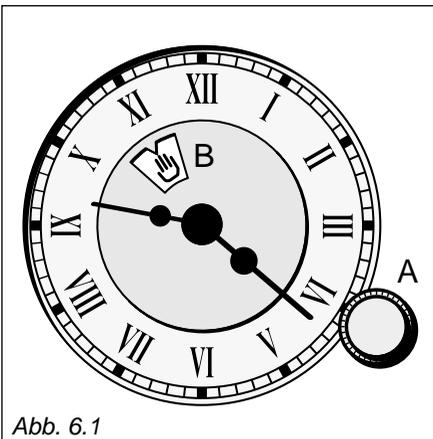
UHR EINSTELLEN

Den kleinen Drehknopf "A" (Abb. 6.1) drücken und in den Uhrzeigersinn drehen, bis die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.

MANUELLER OFENBETRIEB

(ohne Programmierung)

Um den Ofen wie üblich zu gebrauchen, muss die Uhr ausgeschlossen werden; dazu den kleinen Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Symbol  im Fenster B (Abb. 6.1) erscheint.

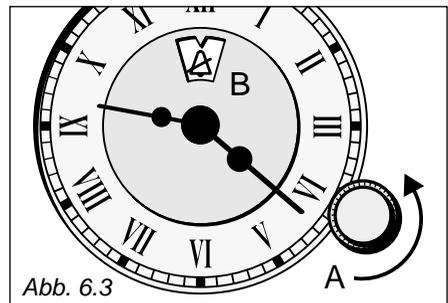
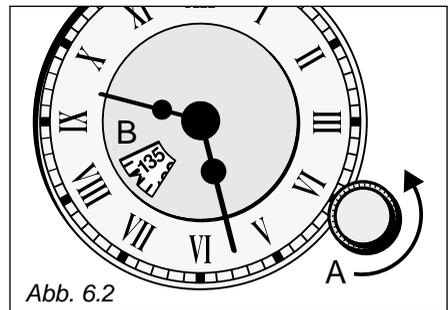


AUTOMATISCH GAREN

- Den Ofen durch einstellen der Funktion und der gewünschten Temperatur einschalten (siehe entsprechende Kapitel).
- Die Garzeit einstellen; dazu den kleinen Drehknopf "A" in den Uhrzeigersinn drehen, bis im Fenster "B" die gewünschte Zeit angezeigt ist (Abb. 6.2).

Der Ofen schaltet sofort ein und schaltet automatisch aus, wenn die eingegebene Garzeit abgelaufen ist. Dann ertönt ein akustisches Signal, das über den kleinen Drehknopf "A" ausgeschaltet werden kann, indem dieser gedreht wird, bis im Fenster "B" das Symbol  erscheint (Abb. 6.3).

Danach die Drehknöpfe des Umschalters und des Ofenthermostaten zurückstellen.



UHR mit Minutenzähler - Elektrische Uhr 7

UHR mit Minutenzähler (Abb. 7.1)

Zum Einstellen der Uhrzeit den kleinen Knauf "A" drücken und rechts herum drehen, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist.

Achtung: Der Knauf "A" schraubt sich ab, wenn er links herum gedreht wird.

MINUTENZÄHLER (Abb. 7.1)

Der Minutenzähler lässt ein akustisches Signal ertönen, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

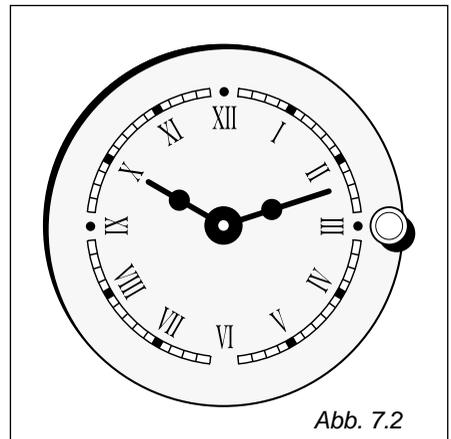
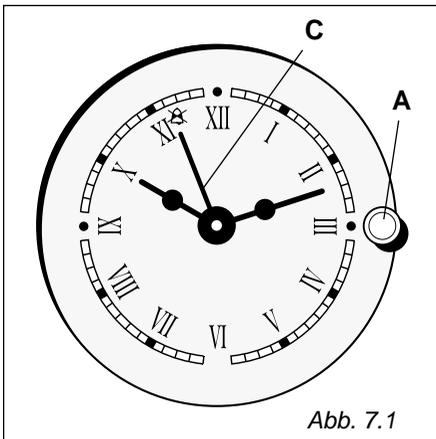
Um den Minutenzähler einzustellen, den kleinen Drehknopf (A) in oder gegen den Uhrzeigersinn drehen (ohne zu drücken), bis der Zeiger (C) die gewünschte Zeit anzeigt (max. 55 Minuten) (Abb. 7.1).

Die Zeit läuft sofort ab und der Zeiger (C) dreht sich gegen den Uhrzeigersinn, um die übrigbleibende Zeit anzuzeigen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal solange bis der Zeiger (C) auf das Symbol  positioniert wird; dazu den Drehknopf (A) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

ELEKTRISCHE UHR (Abb. 7.2)

Zum Einstellen der Uhrzeit den kleinen Knauf "A" drücken und rechts herum drehen, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist.

Achtung: Der Knauf "A" schraubt sich ab, wenn er links herum gedreht wird.



ZEITGEBER (Abb. 8.1)

Dieser dient dazu den Ofen für eine vor-eingegebene Zeit einzuschalten.

1) In Betrieb setzen.

Nachdem der Umschalter und der Ofenthermostat auf die gewünschte Funktion und Temperatur eingestellt worden sind, den Drehknopf des Minutenzählers mit automatischer Ausschaltfunktion in den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Garzeit einstellen (max. 120 Minuten). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, steht der Minutenzähler mit automatischer Ausschaltfunktion auf "0" und der Ofen schaltet automatisch aus.

2) Manuelle Position.

Falls die Garzeit mehr als 2 Stunden beträgt (maximal programmierbare Zeit) oder wenn man den Ofen selbst nach einer bestimmten Zeit ausschalten will, den Drehknopf auf die Position  drehen.

ZEITSCHALTER (Abb. 8.2)

Der Zeitschalter ist ein zeitgesteuerter akustischer Anzeiger, der für eine Periode von maximal 60 Minuten eingestellt werden kann.

Der Einstellknopf (Abb. 8.2) muß im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten gedreht und danach durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit gesetzt werden.

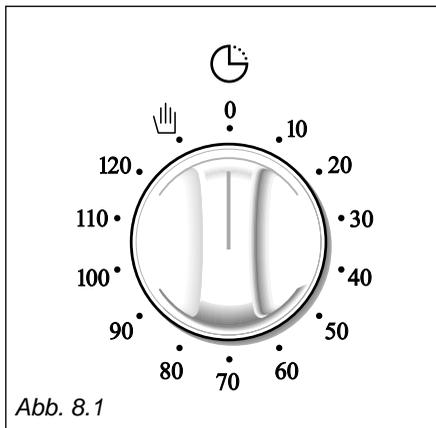


Abb. 8.1

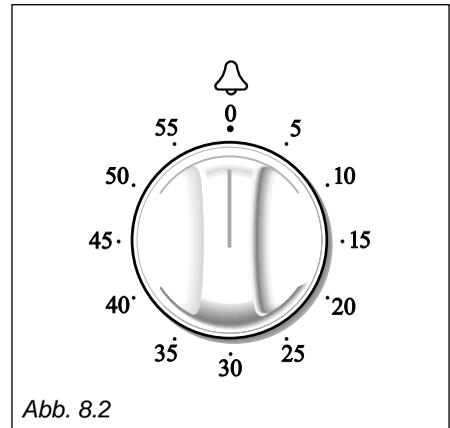


Abb. 8.2

CONSIGLI GENERALI

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.

Es ist empfehlenswert, das Gerät nach dessen Abkühlung zu reinigen.

Dies insbesondere bei emaillierten Teilen. Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.).

Keine scheurnde oder äzende Reinigungsmittel verwenden.

Der Ofen muss nach jedem Gebrauch mit geeigneten Produkten gereinigt werden. Wird der Ofen bei maximaler Temperatur 30 Minuten lang betrieben, wird viel Schmutz beseitigt, da er zu Asche verbrannt wird.

FLÄCHEN AUS ROSTFREIEM STAHL

ACHTUNG

Die Flächen aus rostfreiem Stahl, die für diesen Ofen verwendet wurden, sind durch einen Speziallack gegen Fingerabdrücke geschützt.

Um zu vermeiden, dass die Flächen aus rostfreiem Stahl beschädigt werden, keine Scheuermittel zur Reinigung verwenden.

ZUR REINIGUNG DER FLÄCHEN AUS ROSTFREIEM STAHL NUR WARME SEIFENLAUGE VERWENDEN.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.

Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

EMAILLIERTE TEILE

- Alle emaillierten Teile müssen mit Hilfe eines Schwammes und einer Seifenlauge oder anderen nicht scheuemden Produkten gereinigt werden.
- Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.

BACKOFEN

Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.

Zur Reinigung des Backofeninneren nehmen Sie die Seitenhalterungen heraus und setzen sie danach wieder ein, wie im nächsten Kapitel beschrieben. Wärmen Sie den Backofen leicht an und reinigen Sie die Innenwände mit einem Lappen, mit sehr heißem Seifenwasser oder einem anderen geeigneten Mittel. Der Backofenboden, die Seitenhalterungen, die Fettpfanne und der Grillrost können herausgenommen und im Spülbecken gereinigt werden.

Der Backofen muß während der Reinigung ausgeschaltet sein.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

Zet geen ontlambbare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.

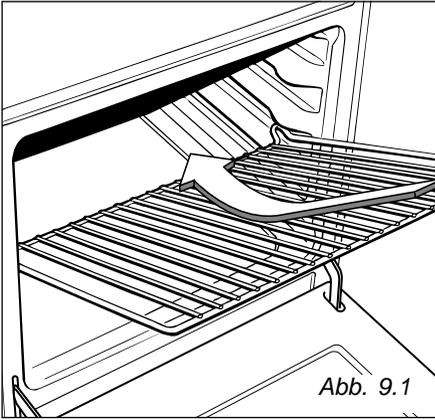
EINSETZEN DER BACKOFENROSTE

Modelle mit Sperrvorrichtung

Die Roste sind mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet, um jede zufällige Auszug zu vermeiden.

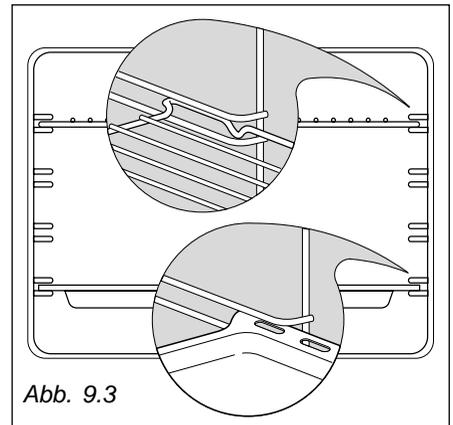
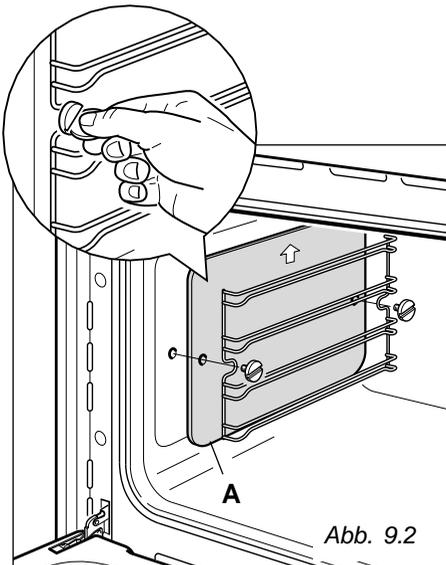
Die Roste müssen laub bild gesteckt werden (Abb. 9.1).

Um die Roste auszuziehen, arbeiten Sie im umgekehrten Reihenfolge.



Modelle mit seitlichen Rahmen

- Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 9.2).
- Bei den Modellen wo dies vorgesehen ist, die selbstreinigenden Tafeln "A" mit dem Pfeil nach oben dazwischen montieren (Abb. 9.2).
- Die Fettpfanne und das Rost wie in Abb. 9.3 gezeigt, in die Führungen der seitlichen Rahmen schieben. Das Rost muss mit nach innen gerichteter Arretierung montiert werden, die ein versehentliches Herausschieben verhindert.
- Zum Abmontieren, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Modelle mit herunterklappbarem Grill und seitliche Rahmen

- Die seitlichen Rahmen an die Ofenwände mit 2 Schrauben montieren (Abb. 9.2).
- Bei den Modellen wo dies vorgesehen ist, die selbstreinigenden Tafeln "A" mit dem Pfeil nach oben dazwischen montieren (Abb. 9.4).
- Die Fettpfanne und das Rost wie in Abb. 9.3 gezeigt, in die Führungen der seitlichen Rahmen schieben.

Das Rost muss mit nach innen gerichteter Arretierung montiert werden, die ein versehentliches Herausschieben verhindert.

Zum Abmontieren, folgendermaßen vorgehen:

- Die Befestigungsschrauben abschrauben und von den Ofenwänden die seitlichen Rahmen und die selbstreinigenden Tafeln, wenn vorhanden, abnehmen (Abb. 9.4).

Der Grillwiderstand ist mit einem Scharnier an der hinteren Innenwand des Ofens montiert; dadurch kann er heruntergeklappt werden, um die Ofendecke zu reinigen (Abb. 9.5).

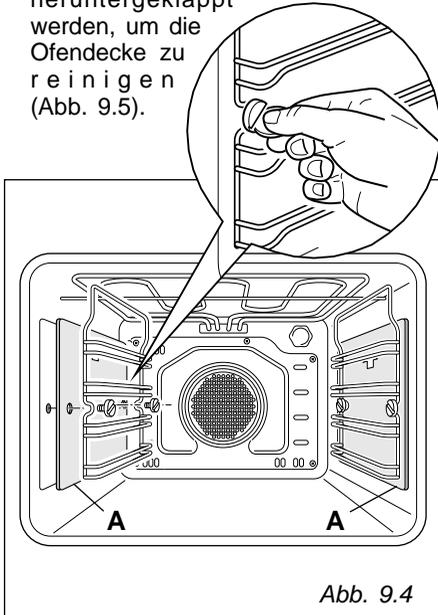


Abb. 9.4

Modelle mit herunterklappbarem Grill und verschiebbaren Schlitten

- Die verschiebbaren Schlitten an die Ofenwände mit 2 Schrauben montieren (Abb. 9.6).
- Bei den Modellen wo dies vorgesehen ist, die selbstreinigenden Tafeln "A" mit dem Pfeil nach oben dazwischen montieren (Abb. 9.6).
- Die Fettpfanne und das Rost in die verschiebbaren Schlitten schieben (Abb. 9.7).

Zum Abmontieren, folgendermaßen vorgehen:

- Die Befestigungsschrauben abschrauben und von den Ofenwänden die verschiebbaren Schlitten und die selbstreinigenden Tafeln, wenn vorhanden, abnehmen (Abb. 9.6).

Der Grillwiderstand ist mit einem Scharnier an der hinteren Innenwand des Ofens montiert; dadurch kann er heruntergeklappt werden, um die Ofendecke zu reinigen (Abb. 9.5).

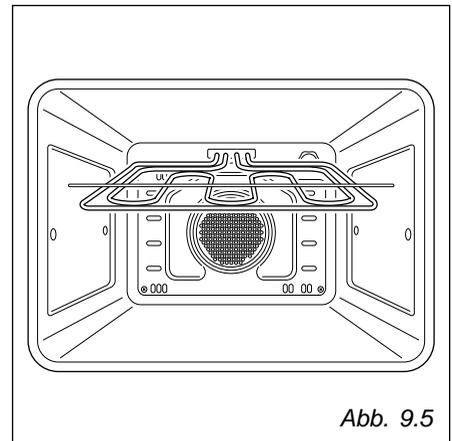


Abb. 9.5

VERSCHIEBBARE SCHLITTEN

(nur für einige Modelle zutreffend)

- Die verschiebbaren Schlitten erleichtern das Einschoben und Herausnehmen der Rost während des Garvorgangs. Auf die Schlitten werden auf die Fettpfanne und das andere Zubehör gelegt, mit dem der Ofen ausgestattet sein kann.
- Die verschiebbaren Schlitten werden blockiert, wenn sie in ihre maximale Position herausgezogen werden.
- Sie können leicht von den Ofenwänden durch Abschrauben der Befestigungsschrauben abmontiert werden.
- Sie können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Durch das Herausnehmen der verschiebbaren Schlitten, wird die Reinigung der Ofendecke erleichtert (nach dem Herunterklappen des Grillwiderstands – Abb. 9.5).

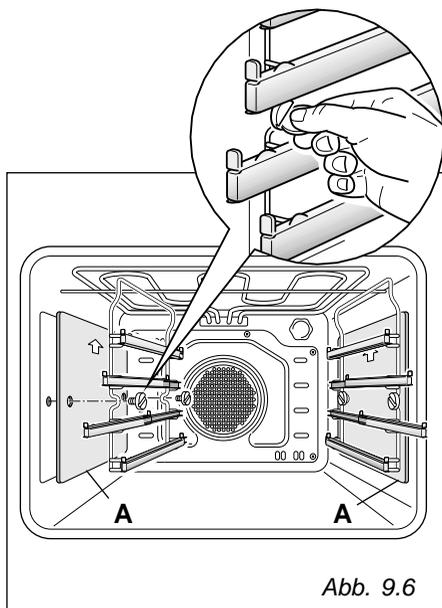


Abb. 9.6

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH UND DIE WARTUNG (nur für einige Modelle zutreffend)

Die selbstreinigenden einsetzbaren Backofenwände sind mit einer speziellen feinporigen Schicht überzogen, die Öl- und Fettspritzer während des normalen Back- und Bratvorganges oberhalb 200°C aufsaugt und selbsttätig eliminiert.

Falls Sie sehr fette Speisen gebraten haben und die selbstreinigenden Wände noch Fettspritzer aufweisen sollten, schalten Sie den leeren Backofen zirka 30 Minuten lang auf Höchsttemperatur. Diese selbstreinigenden Backofenwände brauchen nicht gereinigt zu werden, es ist aber dennoch ratsam, sie von Zeit zu Zeit aus dem Backofen herauszunehmen und mit einem weichen feuchten Lappen abzuwischen. Sie dürfen aber keinesfalls mit einem scheuernden, ätzenden oder Laugenhaltigen Mittel gereinigt werden.

Die selbstreinigenden Seitenwände sind reversibel, d.h. sie können umgedreht und mit der Rückseite nach vorn verwendet werden, wenn der feinporige Überzug abgenutzt ist.

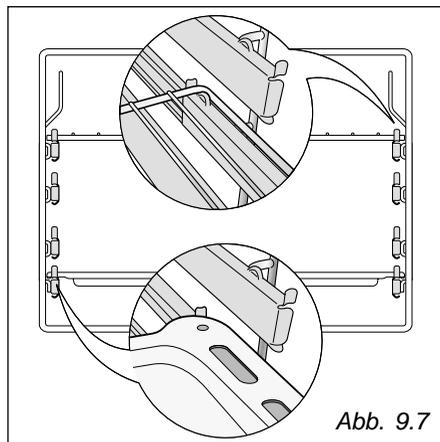


Abb. 9.7

FETTFILTER

(nur für einige Modelle zutreffend)

- Der Filter wird an die hintere Ofenwand wie in Abb. 9.8 gezeigt, gehängt.
- **Den Filter nach jedem Garvorgang reinigen**
Den Filter aus dem Ofen nehmen und mit Warmwasser und Reinigungsmittel waschen.
- Den Filter sorgfältig trocknen, bevor er wieder in den Ofen montiert wird.

OFENBIRNE AUSWECHSELN

Vor jeglichem Eingriff an den elektrischen Vorrichtungen des Ofens, den Ofen auf jeden Fall vom Stromnetz abtrennen.

- Das Ofeninnere und die Heizelemente abkühlen lassen;
- Stecker aus der Steckdose ziehen;
- Die Schutzkappe abschrauben (Abb. 9.9);
- Birne abschrauben und mit einer temperaturwiderständigen Birne (300°C) mit folgenden Eigenschaften auswechseln: 230-240V 50 Hz, 15W, E14
- Schutzkappe wieder montieren;

BEMERKUNG: Das Auswechseln der Ofenbirne ist nicht durch die Garantie gedeckt.

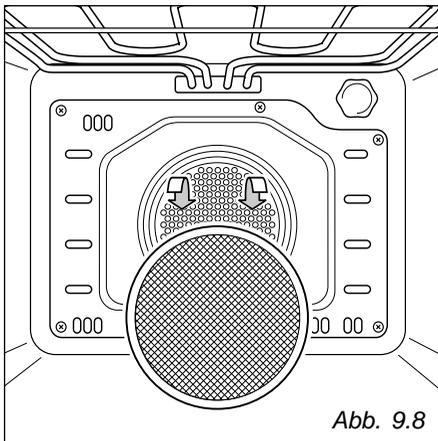


Abb. 9.8

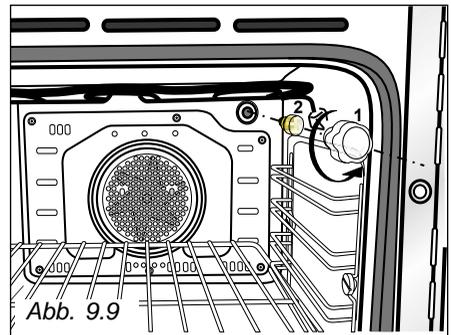
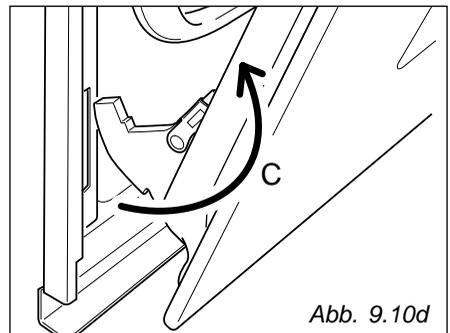
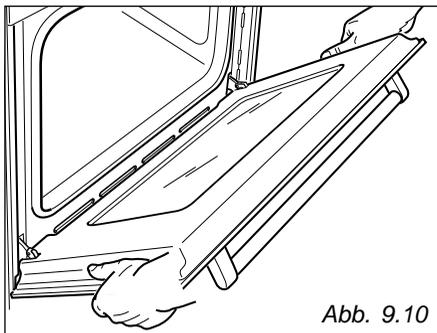
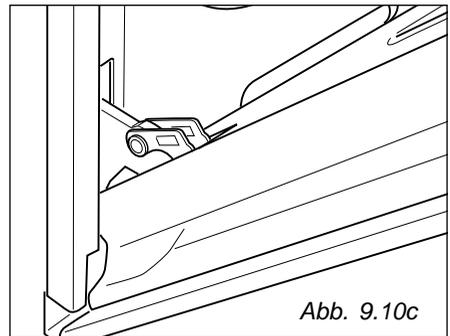
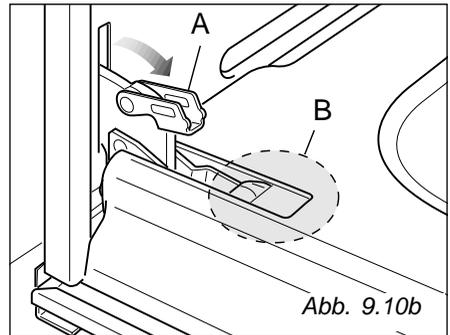
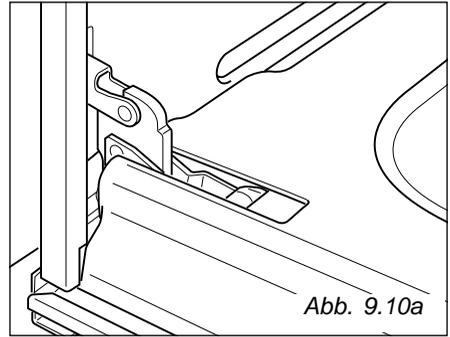


Abb. 9.9

OFENTÜR ABMONTIEREN

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- Die Tür ganz öffnen (Abb. 9.10a).
- Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 9.10b).
- Die Tür wie in der Abbildung 9.10 gezeigt, fassen.
- Die Tür langsam schließen (Abb. 9.10c) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür ausrasten (Abb. 9.10c).
- Das Bajonett der Scharniere ebenfalls aus dem Sitz nehmen (Abb. 9.10d).
- Die Tür auf eine weiche Fläche legen.
- Die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.



Einbau- Anleitung



WICHTIG

- Die Installation muss von einem Fachmann laut den örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Dieses Gerät ist entwickelt worden, um in eine Küchennischen von 600 mm Tiefe eingebaut werden (Abb. 10.1 und 10.2).

Die Basis des Ofens muß auf eine tragfähige Auflage gesetzt werden; die 4 vorderen Schrauben dienen lediglich der Befestigung.

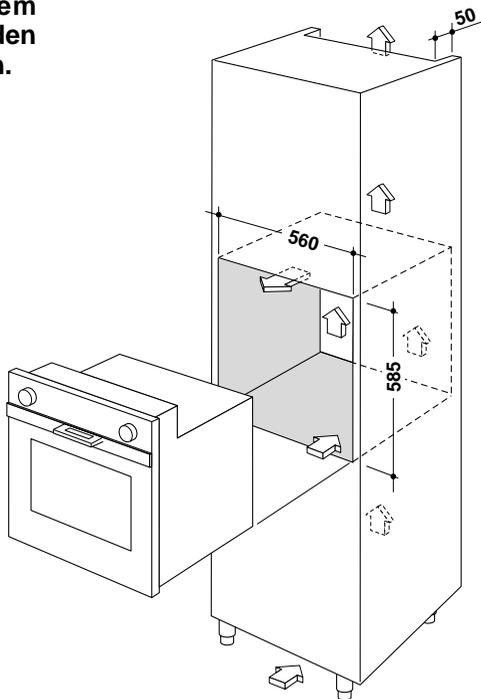


Abb. 10.1

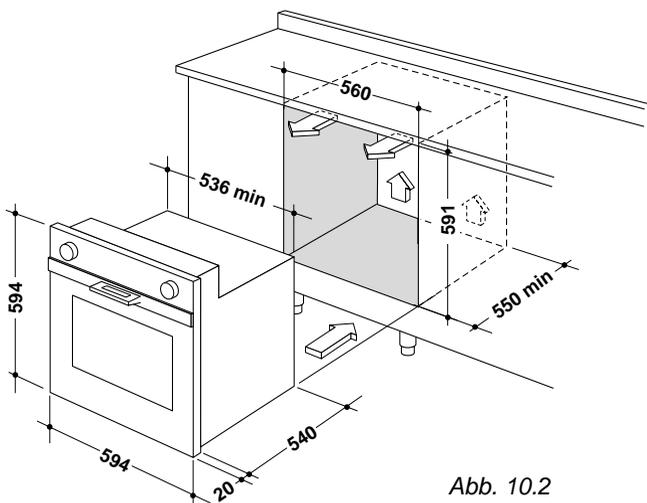


Abb. 10.2

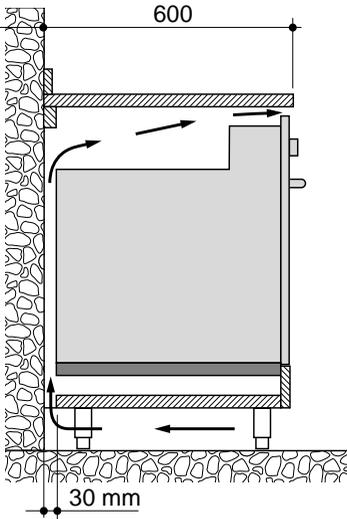


Abb. 10.3

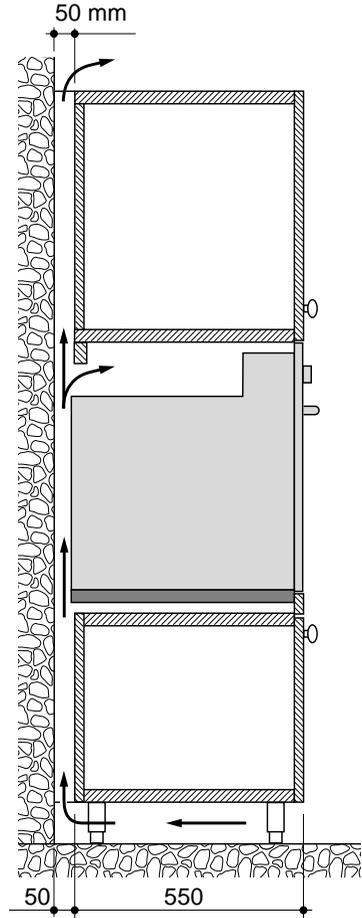


Abb. 10.4

Um die unerlässliche innere Belüftung zu gewährleisten, ist die Beibehaltung von Belüftungskanälen wie durch die Pfeile in Abb. 10.3 und 10.4 angegeben, unbedingt erforderlich.

Die neben dem Ofen liegenden Wände müssen auf jeden Fall wärmebeständig sein.

ACHTUNG: Den Ofen nicht am Handgriff heben.

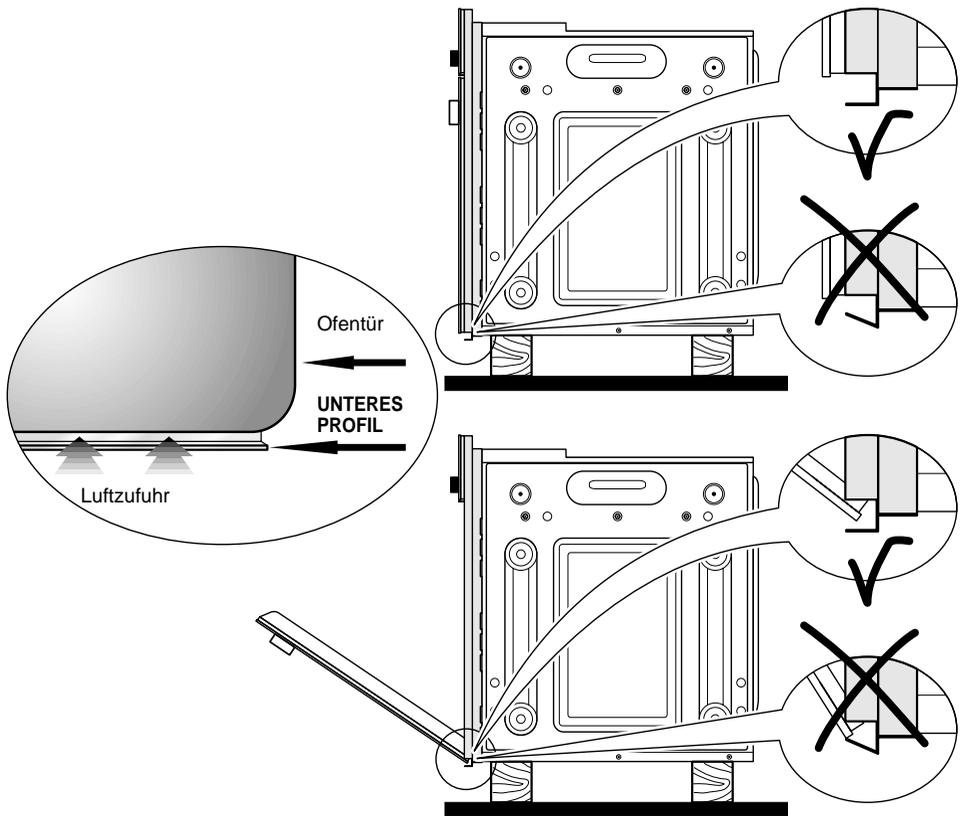


Abb. 10.5

WICHTIG:

Das untere Ofenprofil nicht beschädigen und nachstehenden Anweisungen folgen.

Das untere Ofenprofil dient zur Ofenbelüftung und ermöglicht es die Ofentür richtig zu öffnen.

Um das untere Ofenprofil nicht zu beschädigen – was geschehen kann, wenn der Ofen direkt auf die Basis gestellt wird – geeignete Halterungen verwenden, wie in der oben aufgeführten Abbildung gezeigt.

Nach der Installation die Ofentür langsam öffnen, um sicherzustellen, dass das untere Ofenprofil nicht beschädigt worden ist.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden am unteren Ofenprofil, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Der Ofen wird ohne Stecker geliefert; falls der Ofen nicht direkt an das Stromnetz geschlossen wird, einen genormten und für die Leistung geeigneten Stecker montieren.
- Da die Farben der Stromleiter dieses Geräts nicht mit den Farben der Klemme Ihrer Steckdose übereinstimmen könnten, folgendermaßen vorgehen:
 - Iden gelb/grünen Leiter an die Klemme der Steckdose schließen, die mit dem Buchstabe E oder mit dem Erdsymbol oder gelb/grün gekennzeichnet ist;
 - den blauen Leiter an die Klemme schließen, die mit dem Buchstabe N oder schwarz gekennzeichnet ist;
 - den braunen Leiter an die Klemme schließen, die mit dem Buchstabe L oder rot gekennzeichnet ist;

- Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die laut Sicherheitsvorschriften geerdet ist.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).

Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.
- Falls das Speisekabel beschädigt sein sollte, muss es mit einem geeigneten und bei einer Kundendienststelle erhältlichen Kabel ausgetauscht werden.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig oder falls der Gerätestecker für die Steckdose nicht geeignet sein sollte, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen. Dieser muß insbesondere kontrollieren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen..

ANSCHLUSS DES SPEISEKABELS

Den Deckel der Klemmleiste abnehmen; dazu einen Schraubenzieher in die beiden Kupplungen stecken (Abb. 11.1).

Die Kabelschelle durch Abschrauben der Schraube "F" (Abb. 11.2) öffnen, die Schrauben von den Klemmen abschrauben und das Kabel abnehmen.

Das neue Kabel, des geeigneten Typs und mit dem geeigneten Schnitt, muss an die Klemmleiste laut Zeichnung der Abb. 11.3 geschlossen werden.

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG "TYP H05RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

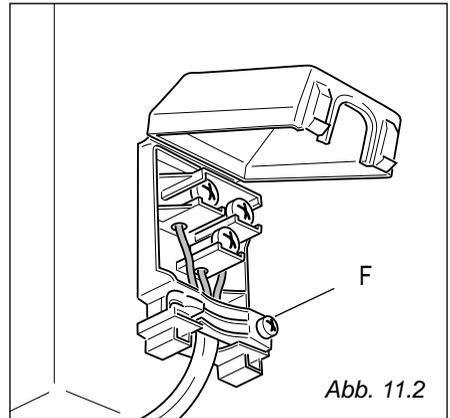


Abb. 11.2

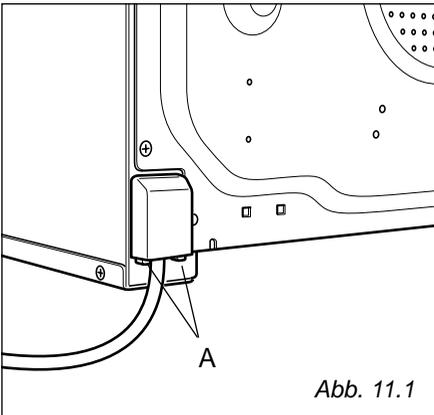


Abb. 11.1

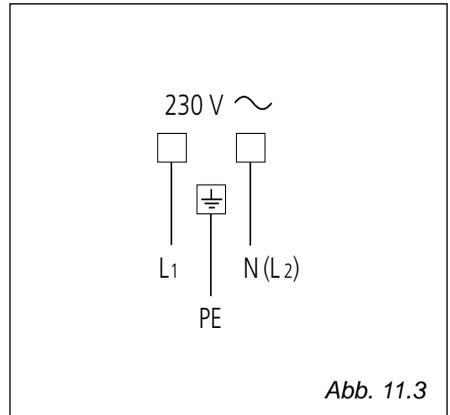


Abb. 11.3



Die Beschreibung in dieser Gebrauchs-Anweisung ist rein informativ.
Die Herstellerfirma behält sich jederzeit Änderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorherige Bekanntgabe vor.