



ISTRUZIONI PER L'USO - ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
GEBRAUCHSANWEISUNG INSTALLATIONSANLEITUNG



CUCINE VETROCERAMICA
ELEKTROHERDE

TEMW 564 V
TEMW 664 V
TEMX 664 V

Modelli - Modell

TEMW 564 V
TEMW 664 V
TEMX 664 V

Italiano

Istruzioni per l'uso - Istruzioni per l'installatore

Pagina 3

Deutsch

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Seite 37

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

GARANZIA

Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.

Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto.

Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.

Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.

Il centro di assistenza tecnica a lei più vicino lo trova consultando l'elenco "CENTRI SERVICE" allegato.

Dichiarazione di conformità CE

- Questa cucina è stata progettata per essere utilizzata solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo cucina è stato concepita, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.

In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Non rivestire, in nessun caso, il forno con fogli di alluminio, non appoggiare la leccarda o vassoi sul fondo del forno.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- ✓ ***Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.***
- ✓ ***Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.***
- ✓ ***Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.***

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.
- Allestire l'interno del forno montando i telai laterali come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Inserire griglie e vassoi.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.

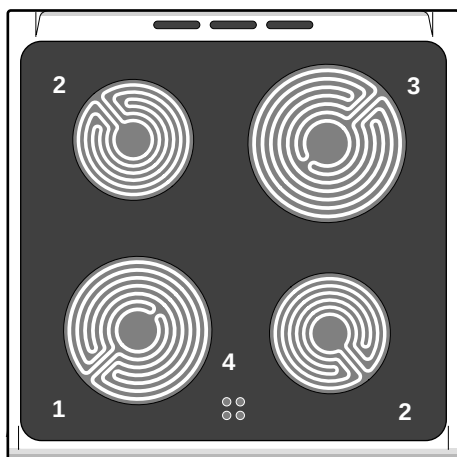


Fig. 1.1a

TEMW 664 V TEMX 664 V

NOTE:

- ✓ Il piano vetroceramica è dotato di spie di calore residuo. Si accendono per segnalare la zona che supera i 60° di temperatura
- ✓ La cucina dispone di forno elettrico multifunzione (7 funzioni)

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

1. Zona radiante 3 circuiti Ø 180 - 1700 W
2. Zona radiante 3 circuiti Ø 145 - 1200 W
3. Zona radiante 3 circuiti Ø 210 - 2100 W
4. Spie calore residuo zone di cottura

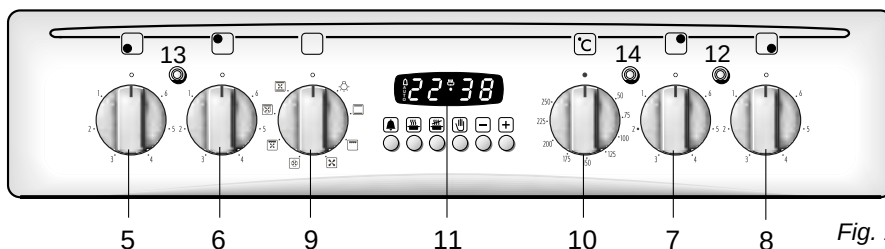


Fig. 1.1b

DESCRIZIONE DEI COMANDI

5. Manopola zona anteriore sinistra
6. Manopola zona posteriore sinistra
7. Manopola zona posteriore destra
8. Manopola zona anteriore destra
9. Manopola commutatore forno
10. Manopola termostato forno
11. Programmatore elettronico

Luci spia:

12. Spia arancio funzionamento piastre anteriore e posteriore destra
13. Spia arancio funzionamento piastre anteriore e posteriore sinistra
14. Spia rossa termostato forno

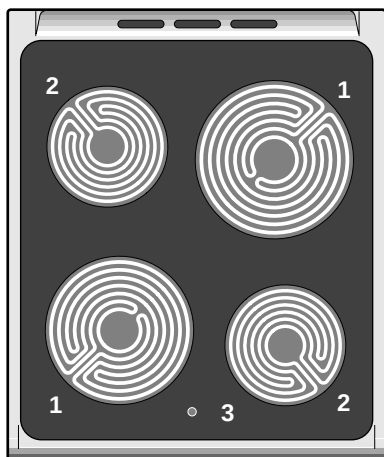


Fig. 1.2a

TEMW 564 V

NOTE:

- ✓ Il piano vetroceramica è dotato di 1 spia a calore residuo. Si accende per segnalare la zona che supera i 60° di temperatura
- ✓ La cucina dispone di forno elettrico plurifunzione (4 funzioni)

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

1. Zona radiante 3 circuiti Ø 180 - 1700 W
2. Zona radiante 3 circuiti Ø 145 - 1200 W
3. Spia calore residuo zone di cottura

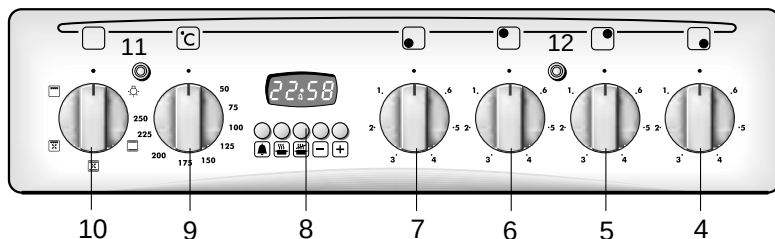


Fig. 1.2b

DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola zona anteriore destra
5. Manopola zona posteriore destra
6. Manopola zona posteriore sinistra
7. Manopola zona anteriore sinistra
8. Programmatore elettronico
9. Manopola termostato forno
10. Manopola commutatore forno

Luci spia:

11. Spia rossa funzionamento forno
12. Spia arancio funzionamento zone cottura

PIANO VETROCERAMICA

Il piano in vetroceramica presenta la caratteristica di permettere una rapida trasmissione del calore nel senso verticale, dagli elementi riscaldanti posti sotto il piano alle pentole appoggiate su di esso.

Il calore non si propaga invece in senso orizzontale e quindi il vetro rimane "freddo" a solo qualche centimetro dalla zona di cottura.

Le 4 zone di cottura sono rappresentate dai quattro dischi colorati del piano.

Prima di accendere il piano, verificare che esso sia pulito.

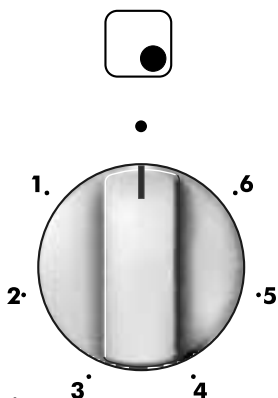


Fig. 2.1

MANOPOLA COMANDO ZONA RADIANTE A 3 CIRCUITI

Le zone di cottura sono comandate da un commutatore a 7 posizioni (fig. 2.1). L'intensità di riscaldamento delle zone è regolata in maniera crescente dalla posizione "0" (spento) alla "6" (max).

L'elemento riscaldante è costituito da 3 resistenze elettriche (fig. 2.2) che operano assieme o separatamente a seconda della posizione del commutatore a 7 posizioni.

Raggiunge la temperatura di lavoro in un tempo molto breve.

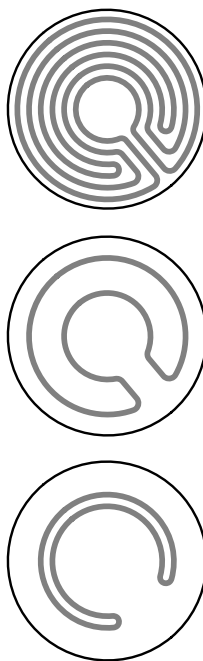
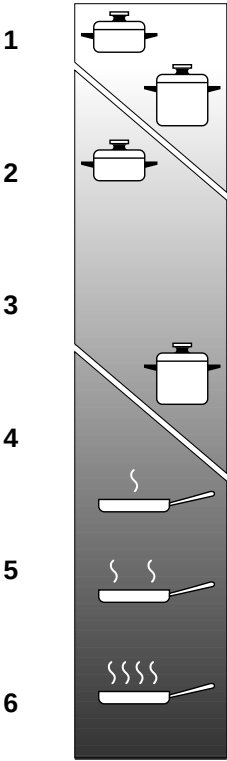


Fig. 2.2

TABELLA PER L'USO
DELLE ZONE RADIANTI



-  Riscaldamento
-  Cotture
-  Arrostire - Friggere

Fig. 2.3

CONSIGLI DI COTTURA

Posizione manopola	TIPO DI COTTURA
0	Spento
1 2	Per tenere i piatti al caldo. Per operazioni di scioglimento (burro, cioccolato, ecc.).
2	Per mantenere gli alimenti al caldo e per riscaldare liquidi in piccole quantità
3	Per riscaldare liquidi in quan- tità più elevate. Per prepara- re sughi, creme, minestre.
3 4	Bollitura di carne, spagnetti, minestre, cotture al vapore.
4	Cottura in recipienti senza coperchio, risotto, ecc.
4 5	Bolliture di grandi quantità, patate arroste, frittura, grigliate.
6	Fritture, patate fritte, bistecche, ecc.

Dopo un breve periodo di utilizzazione,
l'esperienza Le insegnerà qual'è la posi-
zione migliore per ciascun alimento.

LAMPADE SEGNALEZIONE CALORE RESIDUO

Mod: TEMW 664 V, TEMX 664 V

Nella parte anteriore del piano di lavoro ci sono 4 lampade di segnalazione collegate ognuna ad una zona di cottura.

Quando la temperatura della zona di cottura è superiore a 60°C, la corrispondente lampada di segnalazione si accende per segnalare che la zona è calda.

Mod: TEMW 564 V

Nella parte anteriore del piano di lavoro una lampada di segnalazione si accende quando la temperatura di una delle zone di cottura è superiore a 60°C.

FUNZIONAMENTO DELLA LAMPADA DI SEGNALEZIONE CALORE RESIDUO

Questa lampada resta accesa anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, per segnalare che la zona stessa è ancora calda. Il calore residuo persiste per un tempo abbastanza lungo dopo lo spegnimento della zona di cottura.

Durante questo tempo si dovrà evitare di toccare la zona di cottura; prestare attenzione soprattutto ai bambini.

La lampada si spegne automaticamente quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di 60° C.

Consigli per una cottura rapida e corretta:

- Per abbreviare il tempo di cottura, girare la manopola al massimo al momento dell'accensione del piano. Dopo un breve periodo, posizionare la manopola sulla posizione desiderata per la cottura.
- Utilizzare recipienti a fondo piatto. È consigliabile che il fondo del recipiente sia dello stesso diametro (o leggermente più grande) della zona di cottura per un utilizzo ottimale dell'energia.
- Poiché la zona di cottura resta calda per un periodo apprezzabile dopo lo spegnimento del piano, si può spegnere la zona qualche minuto prima della fine della cottura. Il calore residuo permetterà di completare la cottura.

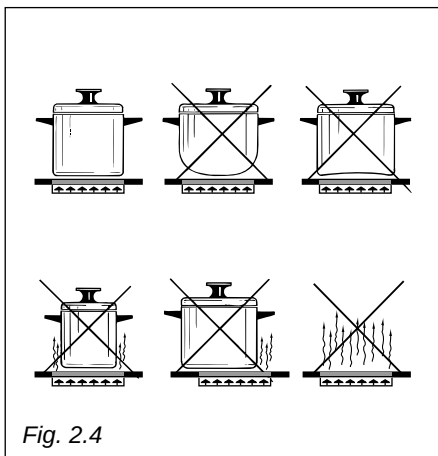


Fig. 2.4

CONSIGLI PER UNA UTILIZZAZIONE SICURA DEL PIANO

- Prima di accendere, verificare quale è la manopola che controlla la zona di cottura desiderata. È consigliabile posare il recipiente sulla zona di cottura prima dell'accensione e di ritirarlo dopo lo spegnimento.
- Utilizzare recipienti con fondo regolare e piatto (attenzione ai recipienti in ghisa). Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica. Verificare che il fondo sia pulito e asciutto.
- Verificare che il manico del recipiente non sporga dal piano per evitare di rovesciare inavvertitamente il contenuto. Questa precauzione rende inoltre più difficile ai bambini di raggiungere il recipiente stesso.
- Non utilizzare il piano se la superficie è rotta o danneggiata.
- Non chinarsi sopra le zone di cottura se sono accese.
- Non appoggiare dei fogli di cottura o del materiale plastico sulle zone di cottura quando è calda.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
- Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia.
- Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.
- Non cucinare mai il cibo direttamente sul piano vetroceramica, ma in apposite pentole o contenitori.

Non graffiare il piano con oggetti taglienti o appuntiti
Non utilizzare il piano vetroceramica come superficie di appoggio

PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia del piano, assicurarsi che esso sia spento.

Levare le eventuali incrostazioni usando un apposito raschietto (Fig. 2.5).

Togliere la polvere con uno straccio umido.

Si può utilizzare dei detergenti, purché non abrasivi o corrosivi.

In ogni caso eliminare poi ogni residuo di detergente con uno straccio umido.

Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati. Nel caso un oggetto si sia fuso sul piano, togliere subito (ancora quando il piano è caldo) il materiale usando un'apposito raschietto, al fine di evitare un deterioramento irreversibile della superficie in vetroceramica.

Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare la superficie del piano.

Evitare altresì l'uso di spugna o pagliette abrasive che possono rigare irreparabilmente la superficie di vetroceramica del piano.

ATTENZIONE: MOLTO IMPORTANTE!

Se si pulisce il piano vetroceramico utilizzando un apposito strumento (es. raschietto) bisogna prestare particolare attenzione a non danneggiare la guarnizione agli angoli della superficie in vetroceramica.

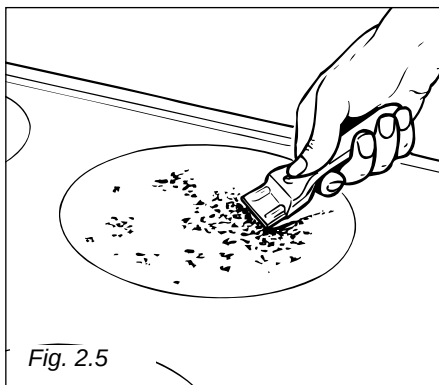


Fig. 2.5

mod. **TEMW 564 V**

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento.

Tenere lontano i bambini.

PROTEZIONE DI SICUREZZA

In presenza di bambini, per ridurre la temperatura esterna della porta del forno è disponibile un "Kit 3° vetro" da montare all'interno della porta stessa.

Questo kit viene fornito come optional a pagamento.

Contattare il rivenditore o il Centro Assistenza, indicando il modello di apparecchiatura acquistata.

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile inserire 4 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione **250°C**, per circa un'ora nella funzione  e nella funzione , con la manopola del termostato a **175 °C**, per altri 15 minuti al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO STATICO VENTILATO

- Resistenza inferiore 1100 W
- Resistenza superiore 900 W
- Resistenza grill 1900 W

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno statico ventilato sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

e. per ventilazione

Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

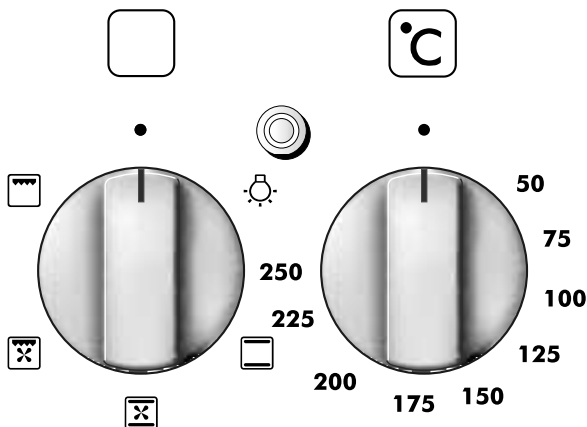


Fig. 3.1

Fig. 3.2

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 3.1)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 3.2)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionala sulla temperatura desiderata (da 50°C a 250°C). La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliato per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Con la manopola del termostato in posizione “●” si accende soltanto il ventilatore del forno. Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per: scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora.

I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50° e 175 °C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA”.

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per: cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciole, hamburger, ecc.



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la porta del forno chiusa e la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE”.

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

Attenzione: Durante l'uso la porta del forno diventa molto calda.

Tenere lontano i bambini.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nella pos. 
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione  ed il termostato nella posizione 150°C.

Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 175°C, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 50 e 175 °C fino a grigliatura avvenuta. Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

Attenzione: Durante l'uso la porta del forno diventa molto calda.

Tenere lontano i bambini.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill. Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno **chiusa**

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno statico ventilato alla posizione  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei.

Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno.

Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°
Pasta al forno	220°
Pizza con acciughe	225°
Riso alla creola	225°
Patate al latte	200°
Pomodori farciti	225°
Soufflé di formaggio	200°
Soufflé di patate	200°
Arrosto di vitello	200°
Nodini di vitello alla griglia	225°
Petti di pollo al pomodoro	200°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°
Polpettine di manzo	200°
Polpettone di vitello	200°
Spiedini alla turca	225°
Roast-beef	220°
Filetti di sogliola	200°
Nasello aromatico	200°
Ciambella	180°
Crostata di prugne	200°
Crostatine alla confettura	225°
Pan di Spagna	225°
Sfogliatine dolci	200°
Torta margherita	220°

mod. **TEMW 664 V**
TEMX 664 V

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento.

Tenere lontano i bambini.

PROTEZIONE DI SICUREZZA

In presenza di bambini, per ridurre la temperatura esterna della porta del forno è disponibile un "Kit 3° vetro" da montare all'interno della porta stessa.

Questo kit viene fornito come optional a pagamento.

Contattare il rivenditore o il Centro Assistenza, indicando il modello di apparecchiatura acquistata.

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile scegliere tra 7 diversi tipi di riscaldamento che permettono di soddisfare ogni esigenza di cottura.

NOTA: Al primo utilizzo accendere il forno vuoto, come descritto più avanti, e farlo funzionare alla massima temperatura, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione  e per altri 15 minuti nelle funzioni  e  al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO MULTIFUNZIONE

– Resistenza inferiore	1400 W
– Resistenza superiore	1000 W
– Resistenza grill	2000 W
– Resistenza circolare	2500 W

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Un ventilatore aspira l'aria contenuta nell'interno del forno, la fa passare attraverso le spirali di una resistenza elettrica circolare e la reimmette nel forno. L'aria calda prima di essere di nuovo aspirata dal ventilatore per ripetere il ciclo descritto, avvolge i cibi posti nel forno provocandone una cottura rapida e completa in tutti i punti. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per convezione semi-forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

e. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

f. per ventilazione

Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

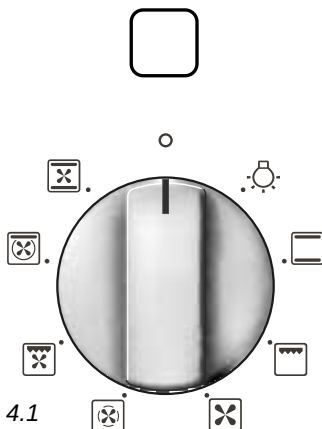


Fig. 4.1

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 4.1)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:

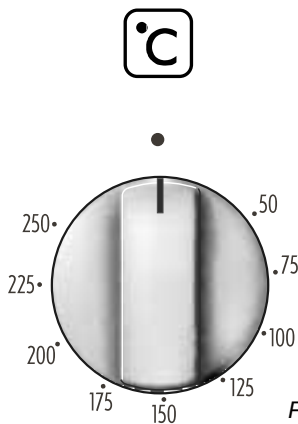


Fig. 4.2

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 4.2)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 a 250° C).

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per: cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Da usare con la manopola del commutatore nella posizione , la manopola del termostato nella posizione 225° C per 15 minuti, poi nella posizione 175° C e con la porta del forno chiusa. Per un corretto uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per: azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Si accende soltanto il ventilatore del forno.

Da usare con la manopola del termostato in posizione "●" anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto.

Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per: scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora.

I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AD ARIA CALDA

Si accendono la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250 °C con la manopola del termostato. Non è necessario preriscaldare il forno.

Consigliata per: cibi che devono essere ben cotti all'esterno e morbidi o rosei all'interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono: il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata tra 50° e 175 °C max con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno per circa 5 minuti. Per un uso corretto vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA"

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per: cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciola, hamburger, ecc.



MANTENIMENTO IN TEMPERATURA DOPO COTTURA O RISCALDAMENTO LENTO DI CIBI

Si accendono: la resistenza superiore, la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore. La temperatura può essere regolata tra 50° e 140° C con la manopola del termostato.

Consigliata per: cibi che devono essere ben cotti. Per mantenere caldi i cibi dopo qualsiasi cottura. Per il riscaldamento lento di cibi già cotti.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione con ventilazione. La temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

Consigliata per: cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nella pos.
- Portare la manopola del termostato nella posizione 185°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 135 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione

ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE alle posizioni e del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura può essere effettuata senza il girarrosto perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 175°C e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia. Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 50 e 175°C fino a grigliatura avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno **chiusa**

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg. Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°
Pasta al forno	220°
Pizza con acciughe	225°
Riso alla creola	225°
Patate al latte	200°
Pomodori farciti	225°
Soufflé di formaggio	200°
Soufflé di patate	200°
Arrosto di vitello	200°
Nodini di vitello alla griglia	225°
Petti di pollo al pomodoro	200°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°
Polpettine di manzo	200°
Polpettone di vitello	200°
Spiedini alla turca	225°
Roast-beef	220°
Filetti di sogliola	200°
Nasello aromatico	200°
Ciambella	180°
Crostata di prugne	200°
Crostatine alla confettura	225°
Pan di Spagna	225°
Sfogliatine dolci	200°
Torta margherita	220°

mod. **TEMW 664 V**
TEMX 664 V

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti)
- Programma per cottura automatica al forno
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

Descrizione dei pulsanti:



Contaminuti



Tempo di cottura



Ora di fine cottura



Commutazione in manuale ed annullamento dei programmi inseriti



Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni



Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.

Descrizione dei simboli luminosi:

AUTO - lampeggiante - Programmatore in automatico ma non programmato (non si può accendere il forno)

AUTO - acceso non lampeggiante - Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito



Programmatore in manuale o cottura automatica in corso



Contaminuti in funzione



e **AUTO** - lampeggianti e segnale acustico - Errore di programmazione. (Il tempo di cottura oltrepassa l'ora di fine cottura).

Nota: La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti **+** o **-**.

Il programmatore si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

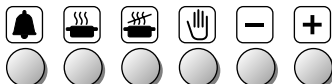


Fig. 5.1

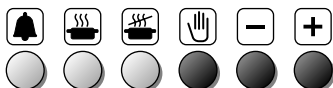


Fig. 5.2

OROLOGIO DIGITALE (Fig. 5.2)

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti. Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante  e poi il pulsante  o  fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 5.2).

Un altro sistema consiste nel premere contemporaneamente i due pulsanti  e  e premere allo stesso tempo il pulsante  o .

Nota: La regolazione dell'orologio comporta l'azzeramento di eventuali programmi in corso o impostati.

COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE (Fig. 5.3)

Per poter usare manualmente il forno, cioè senza l'ausilio del programmatore, è necessario annullare la scritta lampeggiante AUTO premendo il pulsante  (la scritta AUTO si spegnerà e si accenderà il simbolo ).

Attenzione: Se la scritta AUTO non è lampeggiante (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo il pulsante  si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale. Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

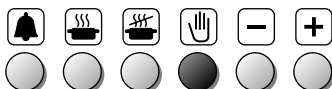


Fig. 5.3

CONTAMINUTI ELETTRONICO (Fig. 5.4)

(Fig. 5.4)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Se la scritta AUTO lampeggia premere il pulsante .

Per regolare il tempo, premere il pulsante  e poi il pulsante  o  fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 5.4).

Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà l'ora dell'orologio e si accenderà il simbolo .

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e potrà essere visualizzato sul quadrante in qualsiasi momento con la semplice pressione del pulsante .

Allo scadere del tempo, il simbolo  si spegnerà e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

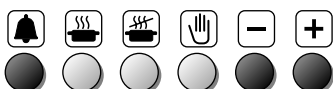


Fig. 5.4

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante  si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato. Per effettuare la cottura semiautomatica ci sono due metodi:

1° METODO: Programmazione del tempo di cottura (Fig. 5.5)

- Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante 

per avanzare, o  per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta AUTO ed il simbolo , si accenderanno.

2° METODO: Programmazione dell'ora di fine cottura (Fig. 5.6)

- Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  per avanzare, o  per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta AUTO ed il simbolo , si accenderanno.

Effettuata una delle due programmazioni descritte, impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici).

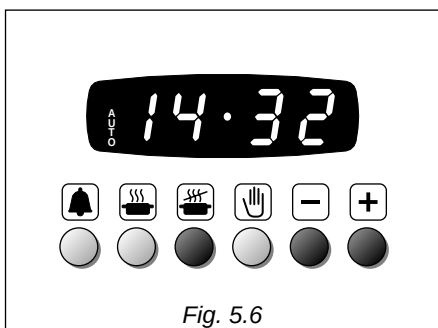
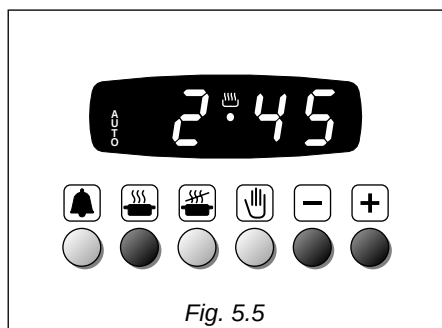
Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.

Durante la cottura il simbolo , rimane acceso e premendo il pulsante  si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante .

Al termine della cottura il forno e il simbolo , si spegneranno, la scritta AUTO lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .



COTTURA AUTOMATICA

(Figg. 5.7 - 5.8)

Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

1. Impostare il tempo di cottura
2. Impostare l'ora di fine cottura
3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  ed poi il pulsante  per avanzare, o  per arretrare se si ha sorpassato il tempo desiderato.

La scritta AUTO ed il simbolo  si accenderanno.

2. Premere il pulsante ; apparirà il tempo di cottura già sommato all'ora dell'orologio.

Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante ; se si supera l'ora desiderata si può tornare indietro premendo il pulsante .

Dopo questa impostazione il simbolo  si spegnerà.

Se dopo questa regolazione, il simbolo AUTO lampeggerà nel quadrante e si attiverà il segnale acustico, significa che è stato commesso un errore di programmazione, e cioè che il ciclo di cottura è stato sovrapposto all'ora dell'orologio. In questo caso modificare l'ora di fine cottura o il tempo di cottura operando come appena spiegato.

3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato del forno (vedere capitoli specifici). Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente; il forno si accenderà al momento opportuno per ultimare il tempo di cottura all'ora programmata.

Durante la cottura il simbolo , resta

acceso e premendo il pulsante  si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura. Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante .

Trascorso il tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo  si spegnerà, la scritta AUTO lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti. Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno, poi mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

Attenzione: L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.

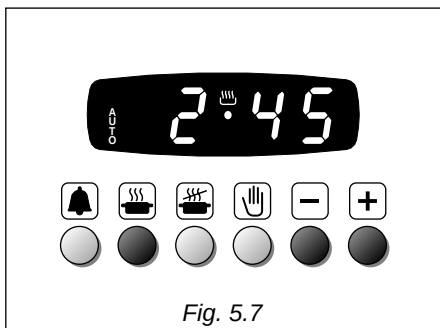


Fig. 5.7

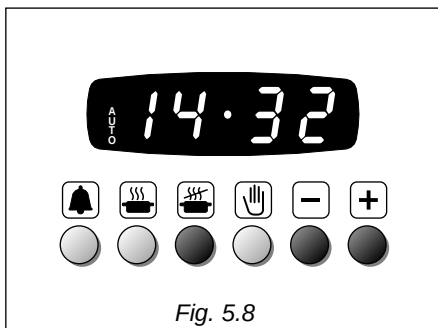


Fig. 5.8

mod. **TEMW 564 V**

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti)
- Programma per cottura automatica al forno
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

Descrizione dei pulsanti:

Contaminuti



Tempo di cottura



Ora di fine cottura



contemporaneamente:

Commutazione in manuale ed annullamento dei programmi inseriti



Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni



Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.

Descrizione dei simboli luminosi:

lampeggiante:

Programmatore in automatico ma non programmato (non si può accendere il forno)



acceso non lampeggiante:

Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito



Programmatore in manuale o cottura automatica in corso



Contaminuti in funzione



e **A** - lampeggianti e segnale acustico - Errore di programmazione. (Il tempo di cottura oltrepassa l'ora di fine cottura).

Nota: La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti **+** o **-**.

Il programmatore si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.



Fig. 6.1



Fig. 6.2

OROLOGIO DIGITALE (Fig. 6.2)

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti. Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora e necessario premere contemporaneamente i due pulsanti   e premere allo stesso tempo il pulsante  o  fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 6.2).

La velocità di regolazione aumenta automaticamente mantenendo la pressione sui pulsanti di regolazione.

COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE (Fig. 6.3)

Per poter usare manualmente il forno, cioè senza l'ausilio del programmatore, è necessario annullare la scritta lampeggiante **A** premendo i pulsanti   (la scritta **A** si spegnerà e si accenderà il simbolo ).

Attenzione: Se la lettera **A** è accesa (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo contemporaneamente i due pulsanti   si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale. **Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.**

CONTAMINUTI ELETTRONICO (Fig. 6.4)

(Fig. 6.4)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Se la lettera **A** lampeggia premere contemporaneamente i due pulsanti  . Per regolare il tempo, premere il pulsante  e poi il pulsante  o  fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 6.4).

Si accende il simbolo .

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e potrà essere visualizzato sul quadrante in qualsiasi momento con la semplice pressione del pulsante .

Allo scadere del tempo, il simbolo  si spegnerà e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.



Fig. 6.3



Fig. 6.4

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante  si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato. Per effettuare la cottura semiautomatica ci sono due metodi:

1° METODO: Programmazione del tempo di cottura (Fig. 6.5)

- Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante 

per avanzare, o  per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **A** ed il simbolo , si accenderanno.

2° METODO: Programmazione dell'ora di fine cottura (Fig. 6.6)

- Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  per avanzare, o  per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **A** ed il simbolo , si accenderanno.

Effettuata una delle due programmazioni descritte, impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici).

Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.

Durante la cottura la scritta **A** ed il simbolo , rimangono accesi.

In qualsiasi momento si può visualizzare il tempo mancante o l'ora di fine cottura premendo rispettivamente il pulsante  o il pulsante .

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i due pulsanti  .

Attenzione: Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

Al termine della cottura il forno e il simbolo , si spegneranno, la scritta **A** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo i due pulsanti  .



Fig. 6.5

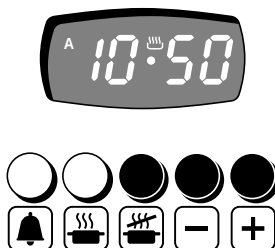


Fig. 6.6

COTTURA AUTOMATICA

(Figg. 6.7 - 6.8)

Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

1. Impostare il tempo di cottura
2. Impostare l'ora di fine cottura
3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  ed poi il pulsante  per avanzare, o  per arretrare se si ha sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **A** ed il simbolo  si accenderanno.

2. Premere il pulsante ; apparirà il tempo di cottura già sommato all'ora dell'orologio.

Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante ; se si supera l'ora desiderata si può tornare indietro premendo il pulsante . Il simbolo  si spegne e resta accesa la scritta **A**.

Se durante questa regolazione, il simbolo **A** lampeggia nel quadrante e si attiva il segnale acustico, significa che è stato commesso un errore di programmazione, e cioè che il ciclo di cottura è stato sovrapposto all'ora dell'orologio. In questo caso modificare l'ora di fine cottura o il tempo di cottura operando come appena spiegato.

3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato del forno (vedere capitoli specifici). Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente; il forno si accenderà al momento opportuno per ultimare il tempo di cottura all'ora programmata.

Quando inizia la cottura il simbolo  si accende e rimarrà acceso per tutta la durata della cottura.

In qualsiasi momento si può visualizzare il tempo mancante o l'ora di fine cottura premendo rispettivamente il pulsante  o il pulsante .

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i due pulsanti  .

Attenzione: Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

Al termine della cottura il forno e il simbolo  si spengono, la scritta **A** lampeggia e si attiva un segnale acustico che può essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo contemporaneamente i due pulsanti  .

Attenzione: L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.

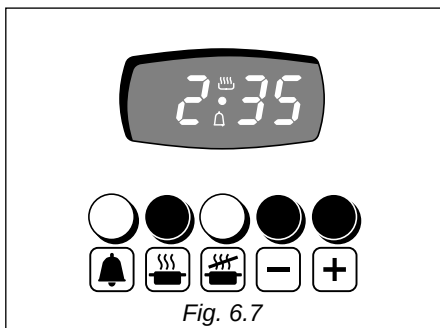


Fig. 6.7

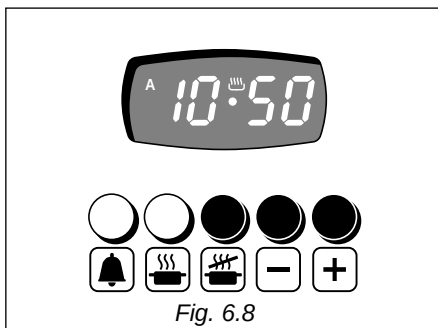


Fig. 6.8

Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI VERNICIATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, **mai** prodotti contenenti sostanze abrasive.

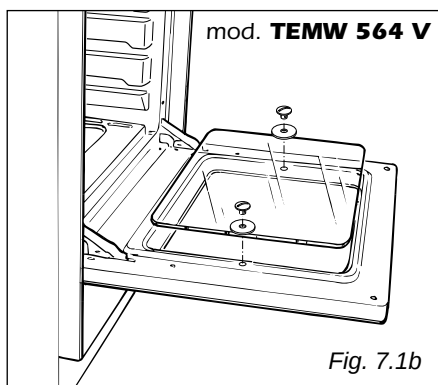
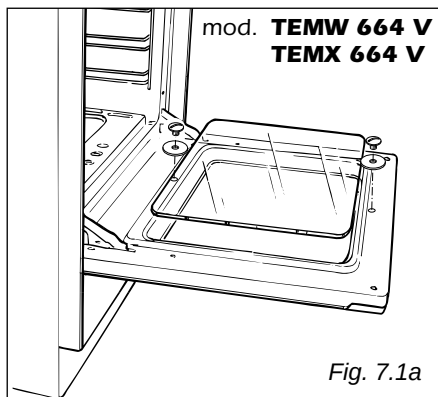
Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa dell'impianto elettrico. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300° C), tensione 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

PORTA DEL FORNO

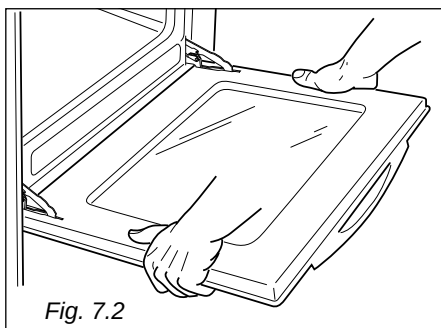
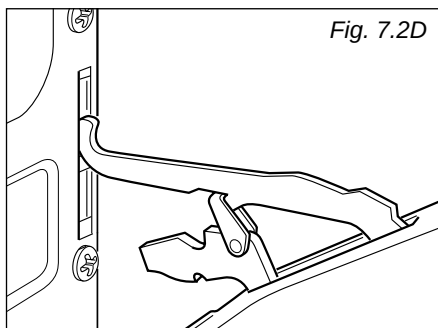
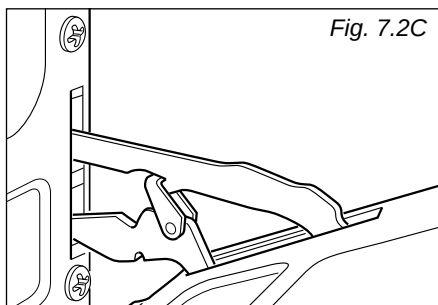
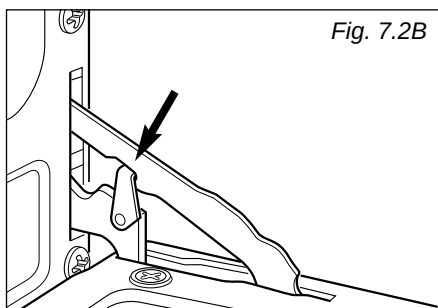
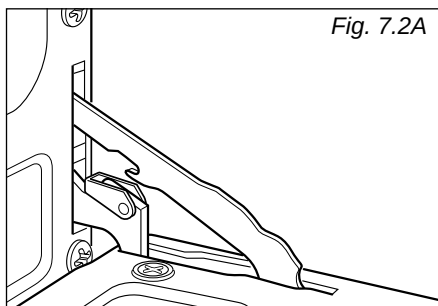
Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig. 7.1a - 7.1b).



SMONTAGGIO DELLA PORTA

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 7.2A).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 7.2B).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 7.2.
- Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 7.2C).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 7.2D).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.

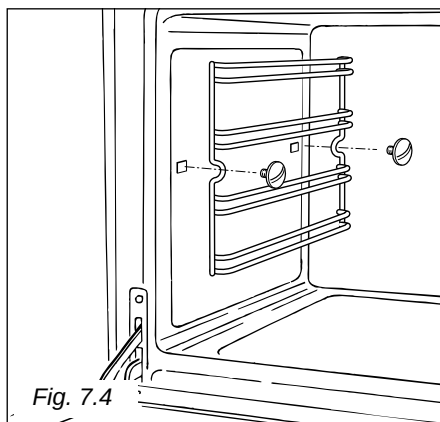


FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.

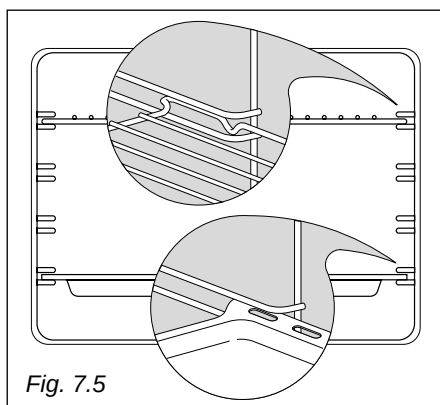
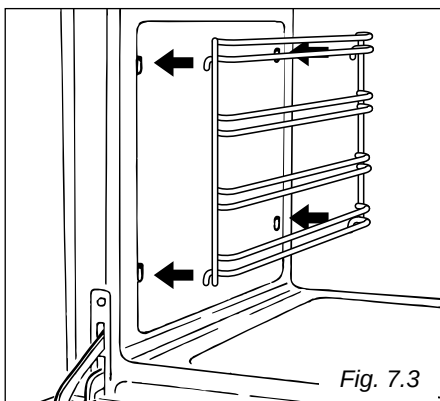
Per la pulizia dell'interno del forno togliere e rimontare i telai laterali operando come descritto nel prossimo paragrafo. A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo.

Telai laterali, leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.



MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

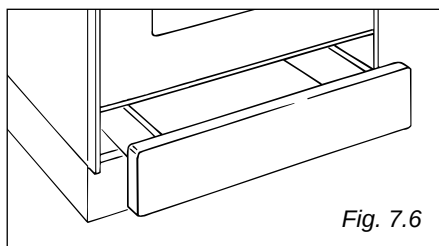
- Per i modelli **TEMW 664 V, TEMX 664 V**
Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (Fig. 7.3)
- Per il modello **TEMW 564 V**
Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con le 2 viti (Fig. 7.4).
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 7.5. La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.



CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 7.6).

Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno o nel cassetto (carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali simili)



Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

- Per una perfetta installazione è necessario ricorrere ad un INSTALLATORE QUALIFICATO. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Le pareti dei mobili o dei muri adiacenti l'apparecchio devono sopportare aumenti di temperatura di oltre 75° C. Se la cucina viene accostata a mobili che superano in altezza il piano di lavoro, è indispensabile lasciare uno spazio di almeno 5 cm fra mobile e fianco dell'apparecchio.
- Alcuni apparecchi sono ricoperti da una speciale pellicola protettiva posta su parti in acciaio o alluminio. **Prima di usare la cucina togliere accuratamente la pellicola protettiva.**

IMPORTANTE

- Montare i piedini di appoggio per evitare di danneggiare il pavimento. Per fare ciò, adagiare la cucina sul pavimento, come illustrato in fig. 8.1, ed innestare a pressione i 4 piedini in dotazione negli appositi fori.

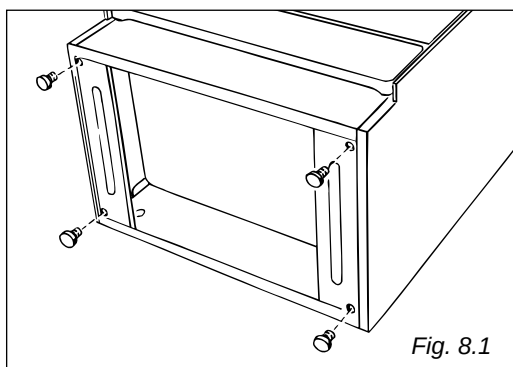


Fig. 8.1

INSTALLAZIONE DELLE CUCINE

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alla figura 8.2.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.

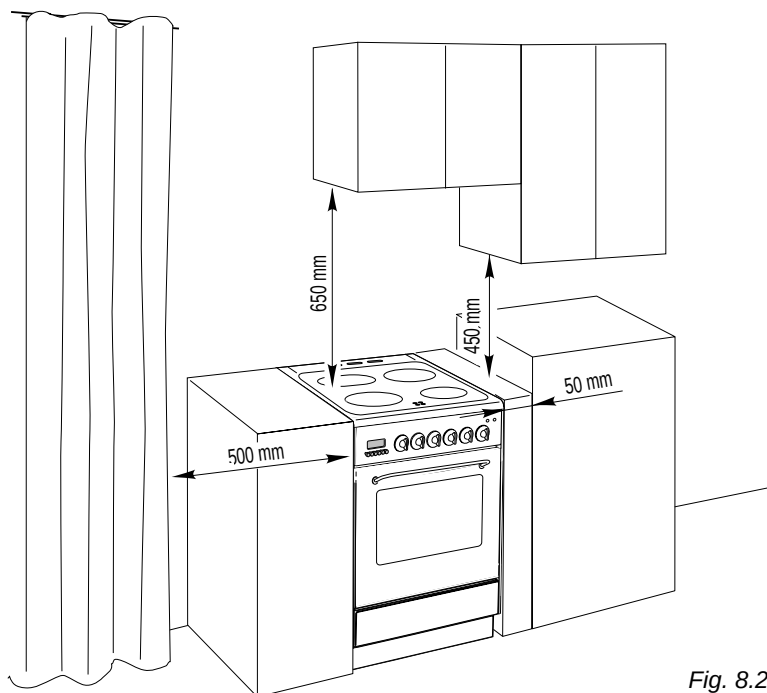


Fig. 8.2

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore deve essere sempre accessibile.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

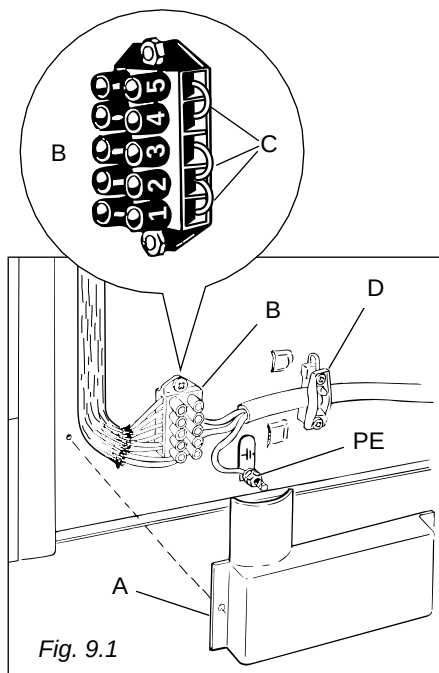
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina è necessario:

- Svitare le viti di fissaggio della protezione **A** dietro la cucina (Fig. 9.1).
- Posizionare i cavallotti **C** sulla morsettieria **B** (Fig. 9.1) secondo lo schema di fig. 9.2.
- Infilare nel fissacavo **D** il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel capitolo “Sezione dei cavi di alimentazione” (Fig. 9.1).
- Collegare i cavi alla morsettieria **B** secondo lo schema della figura 9.2 o i cavi di fase alla morsettieria **B** ed il cavo di terra al morsetto **PE** (fig. 9.1).
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo **D**.
- Rimontare la protezione **A**.

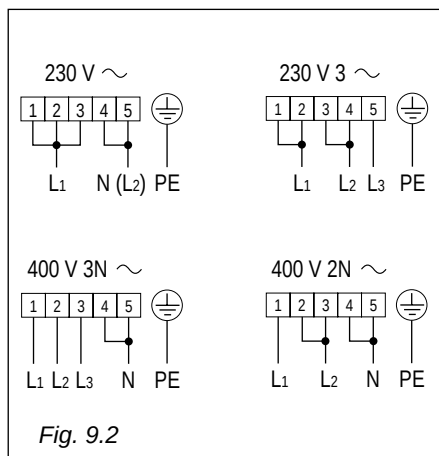


SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

“TIPO H05RR-F”

230 V ~	3 x 4 mm ² (**)
230 V3 ~	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V3N ~	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V2N ~	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) – Connessione murale



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

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.

GARANTIE

Ihr neues Gerät ist durch eine Garantie abgedeckt. Das Garantiezertifikat finden Sie in diesen Unterlagen. Falls es fehlt, fordern Sie bei Ihrem Verkäufer eine Kopie an, wobei Sie Kaufdatum und Seriennummer angeben müssen, die dem Identifikationsschild des Geräts zu entnehmen ist.

Damit die Garantie gültig wird, müssen Sie den Kauf zusammen mit dem Garantiezertifikat von Ihrem Händler bestätigen lassen. Diese Unterlagen sind ggf. dem technischen Kundendienst vorzulegen.

Wenn Sie keine Kauf- und Garantiebestätigung haben, ist der Kundendienst gezwungen, Ihnen alle Auslagen für Reparaturen anzurechnen.

Wartungsarbeiten sind von zugelassenen Serviceunternehmen auszuführen. Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

In der beiliegenden Liste "SERVICEZENTREN" finden Sie den Kundenservice, der in Ihrer Nähe liegt.

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.

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 Eigenschaften 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.

HINWEISE ZUR ANWENDUNG

- ✓ *Während und unmittelbar nach der Anwendung werden einige Bereiche des Geräts sehr heiß. Nicht berühren!*
- ✓ *Kinder vom Gerät fernhalten, besonders, wenn es eingeschaltet ist.*
- ✓ *Nach der Anwendung sicherstellen, dass die Knäufe auf aus stehen.*

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

- das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen;
- im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 67 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.

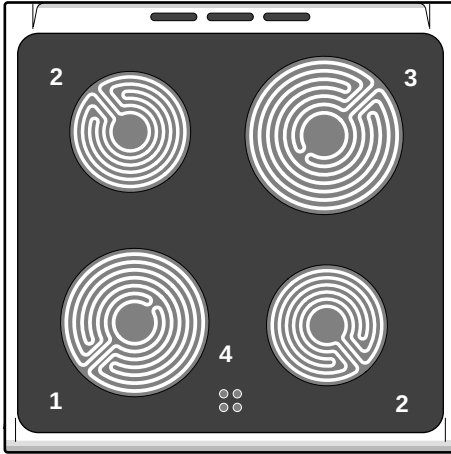


Abb. 1.1a

TEMW 664 V TEMX 664 V

ANMERKUNG:

- ✓ Die Glaskeramikplatte ist mit Kontrolllampen versehen, die die Restwärme anzeigen. Wenn diese Lampen aufleuchten, ist der betreffende Bereich heißer als 60°C.
- ✓ Der Herd ist mit einem elektrischen Multifunktions-Ofen (7 Funktionen) ausgestattet.

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Dreikreis-Kochzone, Ø 180 – 1700 W
2. Dreikreis-Kochzone Ø 145 – 1200 W
3. Dreikreis-Kochzone Ø 210 – 2100 W
4. Warnlampe Restwärme der Kochzonen

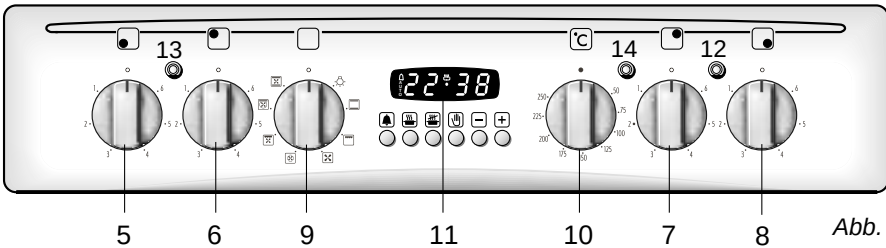


Abb. 1.1b

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

5. Stellknäuf Kochzone vorne links
6. Stellknäuf Kochzone hinten links
7. Stellknäuf Kochzone hinten rechts
8. Stellknäuf Kochzone vorne rechts
9. Einstellknopf Funktion Backofen
10. Einstellknopf Backofenthermostat
11. Elektronische Programmierstaste

Kontrolllampen:

12. Orangefarbene Kontrolllampe, Betriebsanzeige Kochstelle vorne und hinten rechts
13. Orangefarbene Kontrolllampe, Betriebsanzeige Kochstelle vorne und hinten links
14. Rote Kontrolllampe, Thermostat Backofen

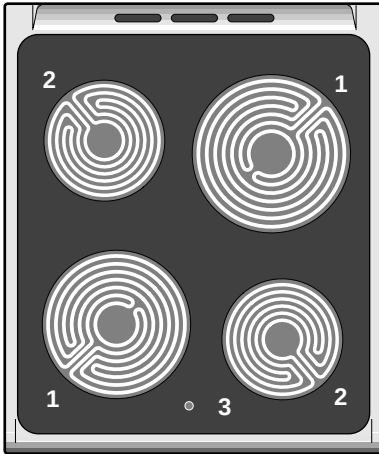


Abb. 1.2a

TEMW 564 V

ANMERKUNG:

- ✓ Die Glaskeramikplatte ist mit Kontrolllampen versehen, die die Restwärme anzeigen. Wenn diese Lampen aufleuchten, ist der betreffende Bereich heißer als 60°C.
- ✓ Der Herd ist mit einem elektrischen Backofen mit Mehrfachfunktion (4 Funktionen) ausgestattet.

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Dreikreis-Kochzone, Ø 180 – 1700 W
2. Dreikreis-Kochzone Ø 145 – 1200 W
3. Warnlampe Restwärme der Kochstellen

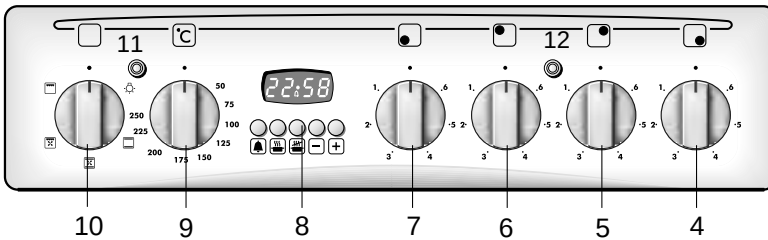


Abb. 1.2b

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

4. Stellknopf Kochzone vorne rechts
5. Stellknopf Kochzone hinten rechts
6. Stellknopf Kochzone hinten links
7. Stellknopf Kochzone vorne links
8. Elektronische Programmieraste
9. Einstellknopf Backofenthermostat
10. Einstellknopf Funktion Backofen

Kontrolllampen:

11. Betriebsanzeige rot Backofen
12. Betriebsanzeige orange Kochstelle

GLASKERAMIK-KOCHFELD

Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht eine schnelle vertikale Wärmeübertragung von den Heizelementen unter der Kochzone auf die daraufgestellten Töpfe.

Es findet hingegen keine horizontale Wärmeübertragung statt, so daß die Glaskeramik in nur einigen Zentimetern Entfernung von der Kochzone "kalt" bleibt.

Die 4 Kochzonen, die auf der nächsten Seite beschrieben werden, sind auf dem Kochfeld durch vier schwarze Kreise sichtbar gemacht.

Das Kochfeld darf nur in sauberem Zustand in Betrieb genommen werden.

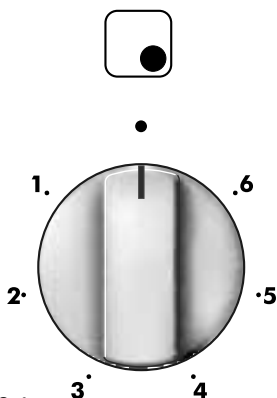


Abb. 2.1

KNEBEL FÜR DIE DREKREIS-KOCHZONE (Abb. 2.2)

Die Dreikreis-Kochzone wird durch einen Schalterknopf mit 7 Einstellungen (0-6) betätigt (Abb. 2.1).

Die Heizleistung kann von Stufe 0 (aus) auf (Max.) erhöht werden.

Das Heizelement besteht aus drei elektrischen Widerständen, die je nach Einstellung des 7-Stufen-Schalterknopfes zusammen oder getrennt funktionieren.



Abb. 2.2

KOCHANLEITUNG

Kochzone mit
7-Stufen-Schalterknopf:

DREISKREIS-
KOCHZONE

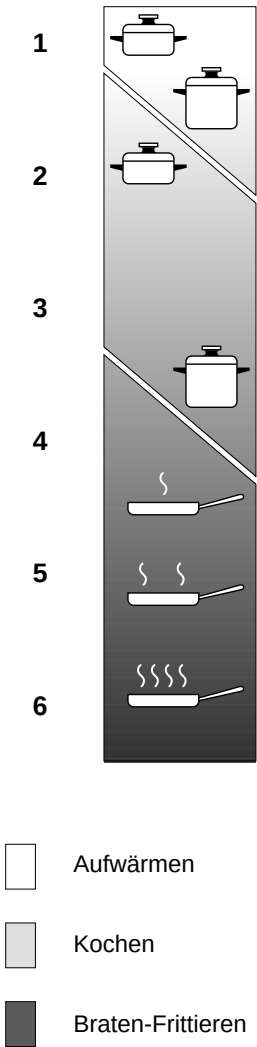


Abb. 2.3

Knebel- stellung	KOCHART
0	Ausgeschaltet
1 2	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
3 4	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 5	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
6	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.

Nach kurzer Benutzungsdauer werden
Sie aus Erfahrung die beste Einstellung
für jede Kochart gefunden haben.

LÄMPCHE FÜR DIE RESTWÄRMEANZEIGE

Mod: TEMW 664 V, TEMX 664 V

Im unteren Bereich der Arbeitsplatte sind 4 Anzeigelampen angeordnet, die jeweils an ein Kochfeld angeschlossen sind.

Wenn die Temperatur der Kochzone 60°C übersteigt, leuchtet das dazugehörige Kontrollämpchen auf und zeigt somit an, daß die Kochzone heiß ist.

Mod: TEMW 564 V

Im vorderen Bereich der Arbeitsplatte leuchtet eine Anzeigelampe auf, wenn die Temperatur eines der Kochfelder auf über 60°C ansteigt.

FUNKTIONSPRINZIP DER RESTWÄRME-ANZEIGELAMPE

Diese Lampe leuchtet auf, wenn die Kochfelder abgeschaltet werden und meldet dadurch, dass der Kochbereich noch warm ist. Nach dem Abschalten des Kochbereichs bleiben die Kochfelder noch längere Zeit warm.

Während dieser Zeit darf die Kochzone nicht berührt werden, achten Sie vor allem darauf, daß Kinder sie nicht berühren.

Das Lämpchen geht automatisch aus, sobald die Temperatur der Kochzone auf unter 60° C absinkt.

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SCHNELLEN UND RICHTIGEN KOCHVORGANG:

- Drehen Sie beim Einschalten der Kochzone den Knebel auf Maximum, dadurch kürzt sich die Kochzeit ab. Nach kurzer Zeit schalten Sie dann den Knebel auf die gewünschte Kochstufe .
- Da die Kochzone nach dem Abschalten noch erheblich lange heiß bleibt, kann man sie schon einige Minuten vor Kochzeitende abschalten und den Kochvorgang mit der Restwärme beenden.
- Nutzen Sie die Nachwärme aus. Bei fast allen Koch-/Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung auf "0" zurückgeschaltet werden. Die Restwärme ermöglicht es die Speisen zu ende zu kochen.

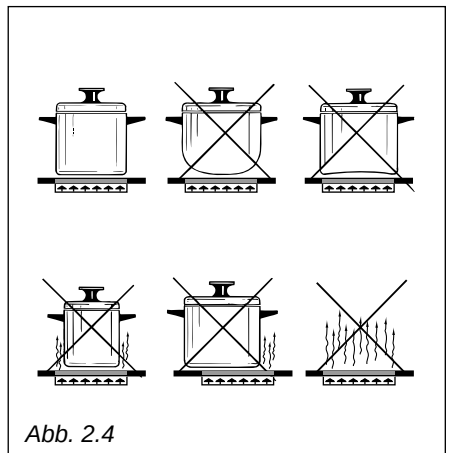


Abb. 2.4

RATSCHLÄGE FÜR DIE SICHERE BENUTZUNG DES KOCHFELDES

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, daß Sie den richtigen Knebel für die von Ihnen gewünschte Kochzone betätigen. Es ist ratsam, den Topf schon vor Einschalten auf die Kochzone zu stellen und erst nach Abschalten wieder wegzunehmen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit flachem und regelmäßigem Boden (Achtung bei Gefäßen aus Gußeisen). Unregelmäßige Böden können die Glaskeramik-Oberfläche zerkratzen. Achten Sie darauf, daß der Boden sauber und trocken ist.
- Sorgen Sie dafür, daß die Handgriffe von Töpfen und Pfannen nicht über den Herdrand herausragen, dadurch vermeiden sie ein unvorhergesehenes Umkippen. Durch diese Vorsichtsmaßnahme erschweren Sie es auch Kindern, die Kochgefäße zu erreichen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn die Oberfläche gesprungen ist oder Schäden aufweist. Benachrichtigen Sie den Kundendienst!
- Benutzen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage-oder Arbeitsfläche.
- Beugen Sie sich nicht über die Kochzonen, wenn sie eingeschaltet sind. Starren Sie nicht in die eingeschaltete Halogen-Kochzone.
- Legen Sie keine Backfolie oder Plastikgegenstände auf die Kochzone, solange sie heiß ist.
- Denken Sie daran, daß die Kochzonen noch für geraume Zeit nach dem Abschalten (zirka 30 Min.) heiß bleiben.
- Halten Sie sich genau an die Reinigungsanweisungen.
- Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.
- Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf der Glaskeramik-Kochmulde garen, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen. Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.

REINIGUNG

Achten Sie darauf, daß das Kochfeld abgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen.

Entfernen Sie eventuelle Yerkrustungen nur mit dem Schaber.

Entfernen Sie Staub mit einem feuchten Lappen.

Es sind nur nicht scheuernde und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden.

Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.

Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf das Kochfeld, die bei Hitze schmelzen können: wie z.B. Plastikgegenstände, Aluminiumfolie, Zucker oder Zuckerprodukte.

Falls irgendein Gegenstand auf dem Kochfeld geschmolzen sein sollte, entfernen Sie ihn sofort (solange das Kochfeld noch heiß ist) und benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schaber, um eine nicht mehr behebbare Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.

Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.

Benutzen Sie auch keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer weil diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen; auch diese Art der Beschädigung kann nicht mehr ausgebessert werden.

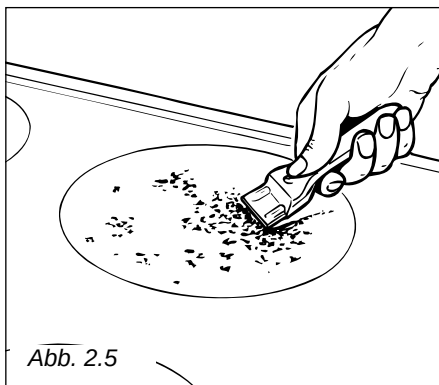


Abb. 2.5

mod. **TEMW 564 V**

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.

Kinder sind fernzuhalten.

SICHERHEITSKIT

Um zur Sicherheit von Kindern die Außentemperatur der Ofentür zu senken, kann das **“Kit 3. Glas”** an der Türinnenseite montiert werden.

Dieses Kit wird als Option mit Aufpreis geliefert.

Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Servicezentrum und geben Sie bei der Bestellung das Modell Ihres Geräts an.

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.

ANMERKUNG:

Beim ersten Mal auf volle Leistung einstellen, Thermostat auf **250°C** stellen und etwa eine Stunde lang mit Funktion  laufen lassen; anschließend das Thermostat auf **175°C** stellen und mit Funktion , weitere 15 Minuten laufen lassen, damit eventuelle Fettreste an den Heizstäben entfernt werden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES STATISCHEN UMLUFTOFENS

– Unterhitze	1100 W
– Oberhitze	900 W
– Grill	1900 W

FUNKTIONSWEISEN

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

a. Durch natürliche Wärmestömung

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).

Die von den oberen und unteren Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

c. Durch Infrarotstrahlung mit Umluft

Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

d. Durch Infrarotstrahlung

Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

e. Durch Ventilation

Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

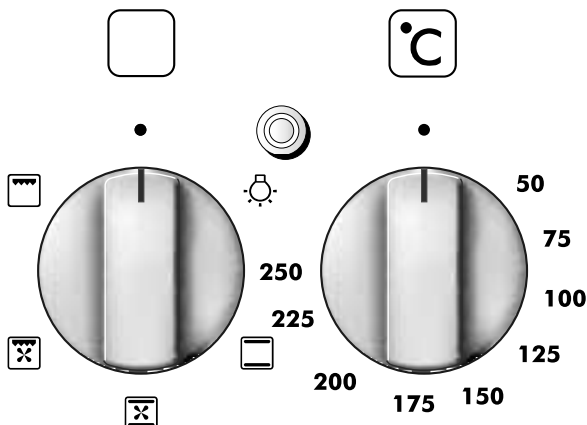


Abb. 3.1

Abb. 3.2

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER

(Abb. 3.1)

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

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 3.2)

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.



BACKOFENBELEUCHTUNG

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. Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

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.



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 wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

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.



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 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.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. 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.



HERKÖMMLICHES GRILLEN

Beim Grillen schaltet der Infrarotwiderstand ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.

Hierbei muss die Backofentür stets geschlossen sein und die Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen.

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!

RATSCHLÄGE 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
- 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

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

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleich-mäßig gegarten Braten zu erhalten, den-ken 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  auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **175°C max** ein.

Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

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

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 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 geschlossenem 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 Funktionswählschalter Ihres Umluftofens auf  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.

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.

Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbsskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

mod. **TEMW 664 V**
TEMX 664 V

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

SICHERHEITSKIT

Um zur Sicherheit von Kindern die Außentemperatur der Ofentür zu senken, kann das "Kit 3. Glas" an der Türinnenseite montiert werden.

Dieses Kit wird als Option mit Aufpreis geliefert.

Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Servicezentrum und geben Sie bei der Bestellung das Modell Ihres Geräts an.

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 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Anmerkung: Schalten sie den Backofen vor der ersten Benutzung auf Höchststufe (Schalterstellung auf 250 °C) und lassen ihn zirka eine Stunde lang auf der Position  und weitere 15 Minuten auf den Positionen  und  um damit möglicherweise noch vorhandene Fettreste auf den Widerständen zu entfernen.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

– Unterhitze	1400 W
– Oberhitze	1000 W
– Grill	2000 W
– Umluft	2500 W

FUNKTIONSWEISEN

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

- a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.
- b. **Durch gelenkte Wärmestromung (Heißluft).** Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.
- c. **Durch halb gelenkte Wärme-strömung (Umluft).** Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.
- d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarot-strahlung der Grill-Resistenz erzeugt.
- e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.
- f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

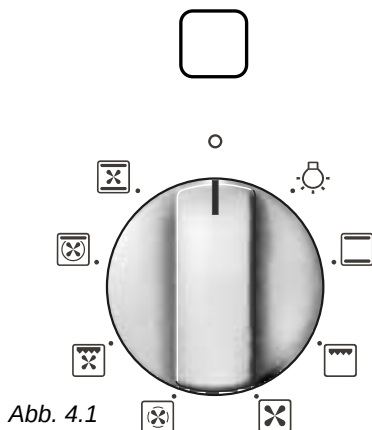


Abb. 4.1

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER

(Abb. 4.1)

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

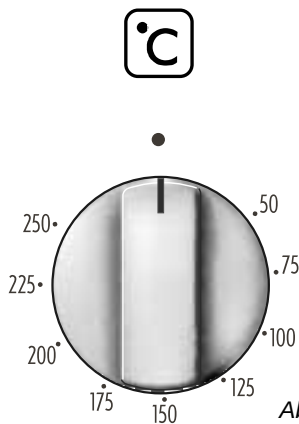


Abb. 4.2

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)

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.



BACKOFENBELEUCHTUNG

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. Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

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.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben. Funktionsschalter auf , stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen. **Dabei muss die Backofentür geschlossen** sein.

Das Kapitel "GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

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

Empfehlung:

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



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. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

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 HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, 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.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. 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.



WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSAMES ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.

Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50°** und **140°C** eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back- oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.



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 wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

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.

RATSCHLÄGE 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 .
- b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°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 135°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  und den Thermostat auf 150°C.

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

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen  und  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.

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  auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **175°C max** ein.

Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

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

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 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 **geschlossen** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

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

**Die Zubehörteile des Ofens können mit bis zu 6kg belastet werden.
Die Last muss gleichmäßig verteilt werden.**

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.

Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

mod. **TEMW 664 V** **TEMX 664 V**

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.

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.

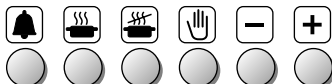


Abb. 5.1

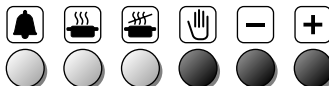


Abb. 5.2

ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 5.2)

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. 5.2).

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. 5.3)

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. 5.3).

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.

ELEKTRONISCHER TIMER (Abb. 5.4)

(Abb. 5.4)

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

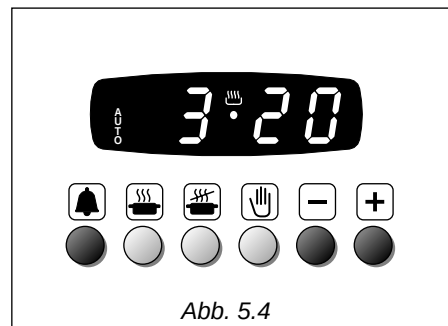
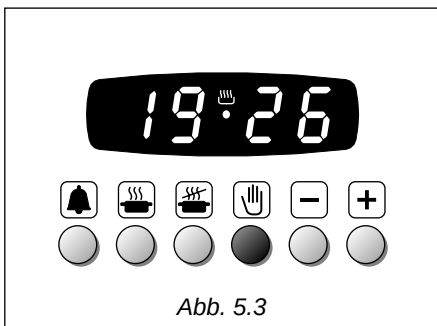
Wenn AUTO blinkt, Taste  drücken.

Zur Zeiteingabe Taste  und Taste  oder  drücken, bis die gewünschte Zeit am Display angezeigt wird (Abb. 5.4).

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.

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. 5.6).
(Taste  erhöhen, Taste  verringern).

oder

2° Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  oder  einstellen (Abb. 5.6). (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 Thermostatkopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste  stellen.

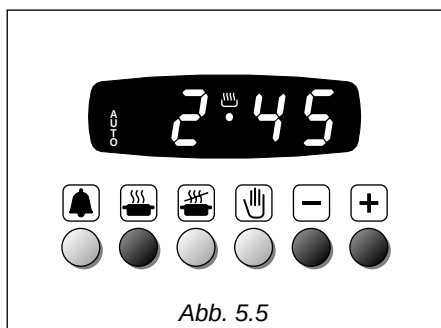


Abb. 5.5

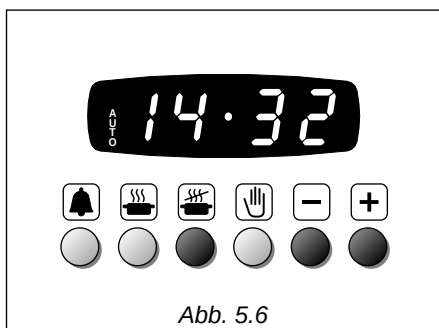


Abb. 5.6

AUTOMATISCHES GAREN IM BACKOFEN (Abb. 5.7 - 5.8)

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  oder  einstellen. (Abb. 5.7). (Taste  erhöhen, Taste  verringern).

AUTO und das Symbol  leuchten auf.

2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  einstellen (Abb. 5.8) (die Garzeit wird der Uhrzeit hinzugefügt). Wenn die gewünschte Zeit überschritten wird, kann sie durch die Taste  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 Thermostatkopf 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.

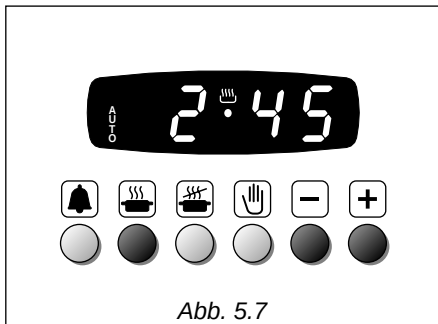


Abb. 5.7

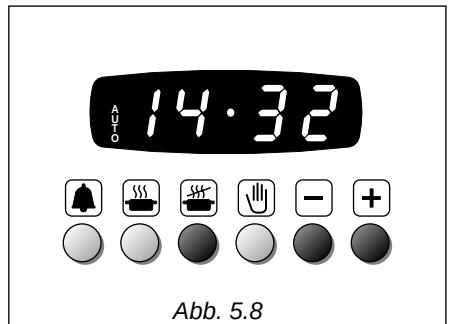


Abb. 5.8

mod. **TEMW 564 V**

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.**Beschreibung der Leuchtsignale:**

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

A - **festes Licht** - Programmierer auf Automatik geschaltet und Programm eingegeben.



Programmierer auf manuell oder Garvorgang durch Programmierer gesteuert



Timer em



und **A** - 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. 6.1



Abb. 6.2

ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 6.2)

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.

Zum Einstellen der Uhr gleichzeitig die beiden Tasten   drücken und mit der Taste  oder  die genaue Uhrzeit einstellen (Abb. 6.2).

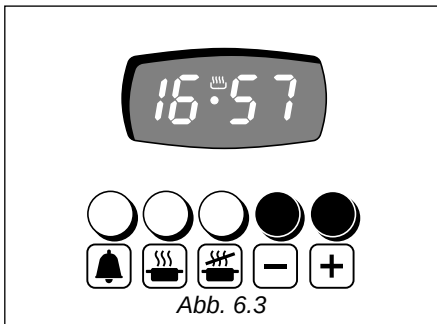
Wenn die Stelltasten gedrückt gehalten werden, erhöht sich die Einstellungsgeschwindigkeit automatisch.

MANUELLES KOCHEN OHNE PROGRAMMIERER

(Abb. 6.3)

Um den Ofen manuelle, also ohne Programmiergerät zu benutzen, muss die Blinkschrift **A** mit den Tasten  und  annulliert werden (der Schriftzug **A** erlischt und das Symbol  leuchtet auf).

Achtung: Wenn der Schriftzug **A** nicht blinkt (d.h. ein Kochprogramm ist bereits eingestellt), kann das Programm mit den Tasten   gelöscht und der Betrieb auf manuell umgeschaltet werden. **Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muss er manuell ausgeschaltet werden.**



ELEKTRONISCHER TIMER (Abb. 6.4)

(Abb. 6.4)

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

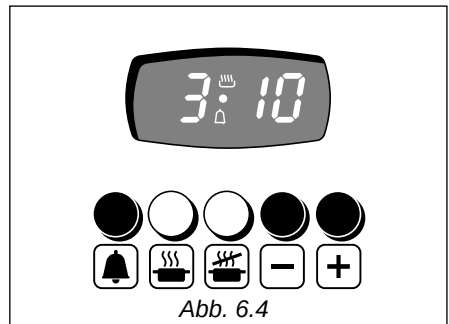
Wenn der Buchstabe **A** aufblinkt, gleichzeitig die beiden Tasten   drücken.

Zur Zeiteingabe Taste  und Taste  oder  drücken, bis die gewünschte Zeit am Display angezeigt wird (Abb. 6.4).

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.

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. 6.6).
(Taste  erhöhen, Taste  verringern).
A und das Symbol , leuchten auf.

oder

2° Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  oder  einstellen (Abb. 6.6). (Taste  erhöhen, Taste  verringern).
A 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.

Der Buchstabe **A** und das Symbol * leuchten während des Kochvorgangs weiterhin auf.

Die Restzeit oder die Uhrzeit, zu der der Kochvorgang beendet ist, kann jederzeit angezeigt werden, wenn entweder die Taste  oder die Taste  gedrückt wird.

Das Kochprogramm kann in jedem Moment mit den beiden Tasten   abgebrochen werden.

Achtung: Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muss er manuell abgeschaltet werden.

Am Ende des Garvorgangs schaltet der Ofen aus, das Symbol  erlischt, der Schriftzug **A** blinkt und es ertönt ein akustisches Signal, das mit einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

Funktionsschalter und Thermostat des Ofens auf Null stellen und das Programmiergerät mit den beiden Tasten  und  auf "manuell" stellen.



Abb. 6.5

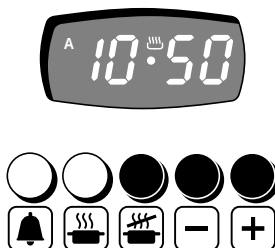


Abb. 6.6

AUTOMATISCHES GAREN IM BACKOFEN (Abb. 6.7 - 6.8)

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  oder  einstellen. (Abb. 6.7). (Taste  erhöhen, Taste  verringern).

A und das Symbol  leuchten auf.

2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  einstellen (Abb. 6.8) (die Garzeit wird der Uhrzeit hinzugefügt). Wenn die gewünschte Zeit überschritten wird, kann sie durch die Taste  zurück gestellt werden.

Das Symbol  erlischt und der Buchstabe **A** leuchtet weiterhin auf. Wenn während dieser Einstellung das Symbol **A** im Quadrant zu blinken anfängt und das akustische Signal ertönt, liegt ein Programmierfehler vor, d.h. der Kochprozess wurde der Uhrzeit der Uhr überlagert. 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 Thermostatkнопf einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Nun ist der Backofen programmiert; er wird automatisch zur richtigen Zeit ein- und nach der eingestellten Zeit wieder ausschalten.

Wenn der Kochprozess beginnt, leuchtet das Symbol  auf und bleibt während des gesamten Kochvorgangs eingeschaltet.

Die Restzeit oder die Uhrzeit, zu der der Kochvorgang beendet ist, kann jederzeit angezeigt werden, wenn entweder die Taste  oder die Taste  gedrückt wird.

Das Kochprogramm kann in jedem Moment mit den beiden Tasten   abgebrochen werden.

Achtung: Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muss er manuell abgeschaltet werden.

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

Funktionsschalter und Thermostat des Ofens auf Null stellen und das Programmiergerät mit den beiden Tasten  und  auf "manuell" stellen.

Achtung: Bei Stromausfall schaltet die Uhr auf Null zurück und die Programmierung wird gelöscht. Nach einem Stromausfall blinken drei Null am Display.

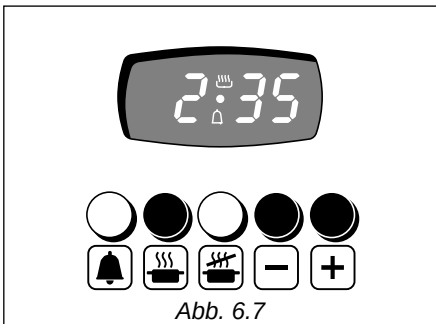


Abb. 6.7

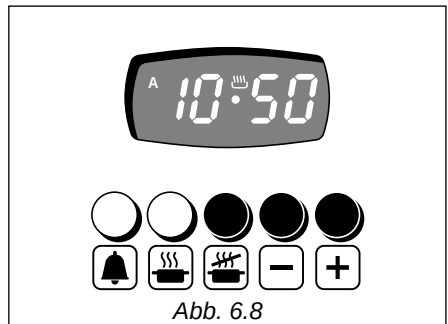


Abb. 6.8

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

EMAILLIERTE TEILE

- Alle emaillierten Teile müssen mit Hilfe eines Schwammes und einer Seifenauge oder anderen nicht scheuenden Produkten gereinigt werden.
- Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
- Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

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.

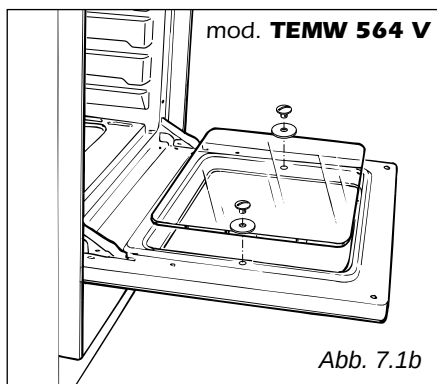
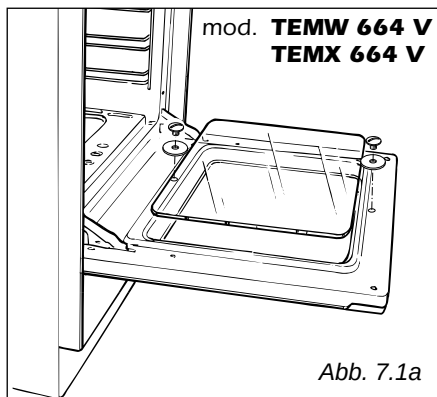
Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

AUSWECHSELN DER BACKOFENLAMPE

Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

BACKOFENTUR

Das Innenglas kann zur Reinigung durch Ausschrauben der beiden seitlichen Befestigungsschrauben leicht herausgenommen werden (Abb. 7.1a - 7.1b).



ABNEHMEN DER OFENTÜR

(zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen (abb. 7.3A).
2. Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 7.3B).
3. Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 7.3C).
4. Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitten) (abb. 7.3D).
5. Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

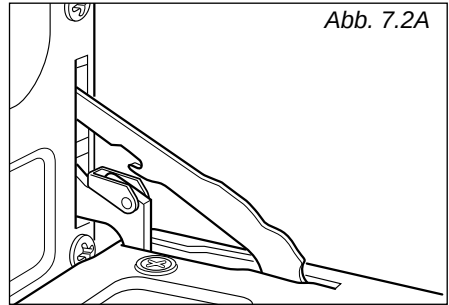


Abb. 7.2A

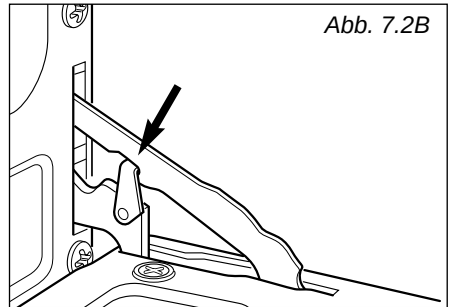


Abb. 7.2B

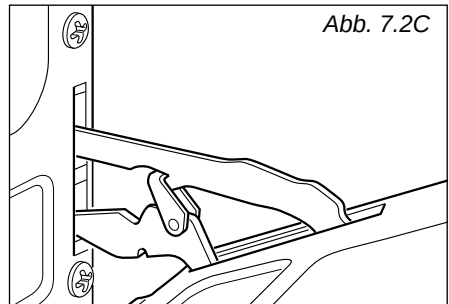


Abb. 7.2C

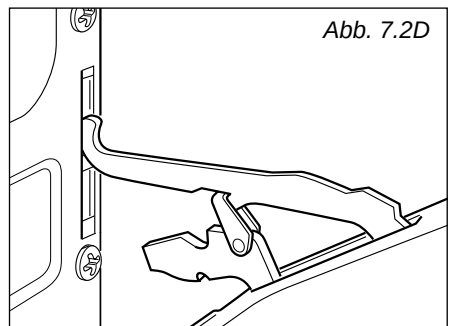


Abb. 7.2D

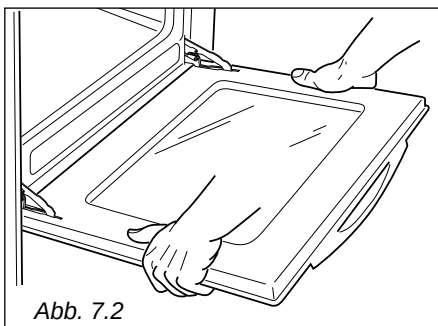


Abb. 7.2

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.

EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

- für Modell **TEMW 664 V, TEMX 664 V**
seitliche Gestelle in die Löcher der Seitenwände im Inneren des Ofens einhängen (Abb.7.3).

- für Modell **TEMW 564 V**

Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 7.4).

- Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 7.5 dargestellt. Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt.
- Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

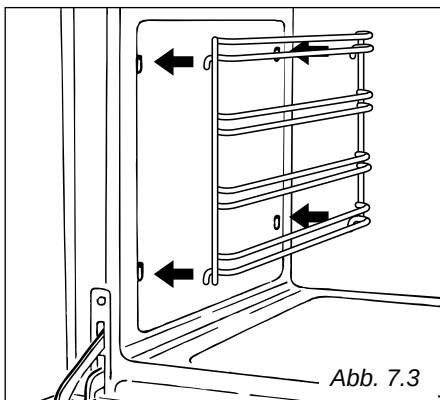


Abb. 7.3

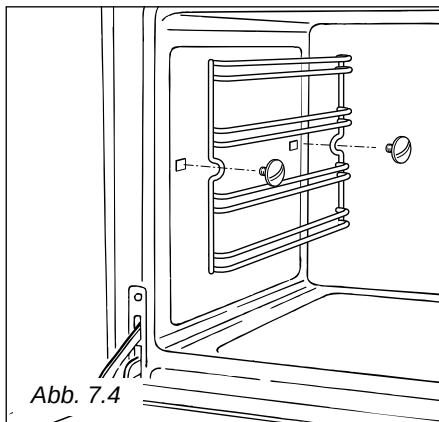


Abb. 7.4

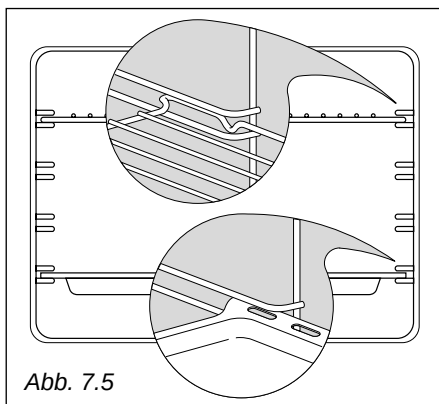


Abb. 7.5

SCHUBFACH

Das Schubfach wird wie ein herkömmliches Schubfach herausgezogen (Abb. 7.6).

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

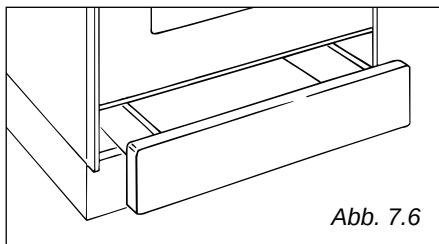


Abb. 7.6

Einbau- Anleitung

WICHTIG

- Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.
- Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.
- Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- Unmittelbar angrenzende Möbel oder Wände müssen einen Temperaturanstieg von über 75°C aushalten. Wenn der Herd neben Möbel gestellt wird, die höher sind, als die Herdfläche, auf jeden Fall mindestens 5 cm Platz zwischen der Herdwand und dem angrenzenden Möbelstück lassen.
- Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

WICHTIG:

- Stellfüße montieren, um den Fußboden nicht zu beschädigen. Hierzu den Herd seitlich hinlegen (siehe Abb. 8.1) und die beiliegenden 4 Füße in die entsprechenden Löcher eindrücken.

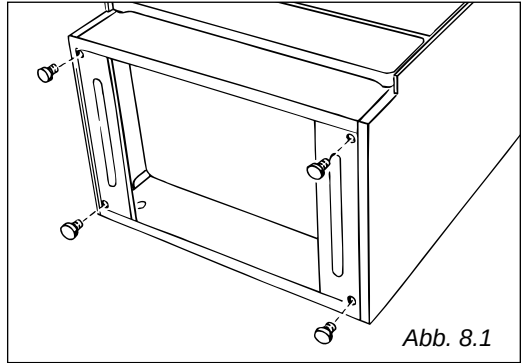


Abb. 8.1

INSTALLATION

Die Installationsbedingungen hinsichtlich Schutz gegen Überhitzung der angrenzenden Oberflächen müssen den Angaben in Abbildung 8.2 entsprechen.

Die Möbelwände müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.

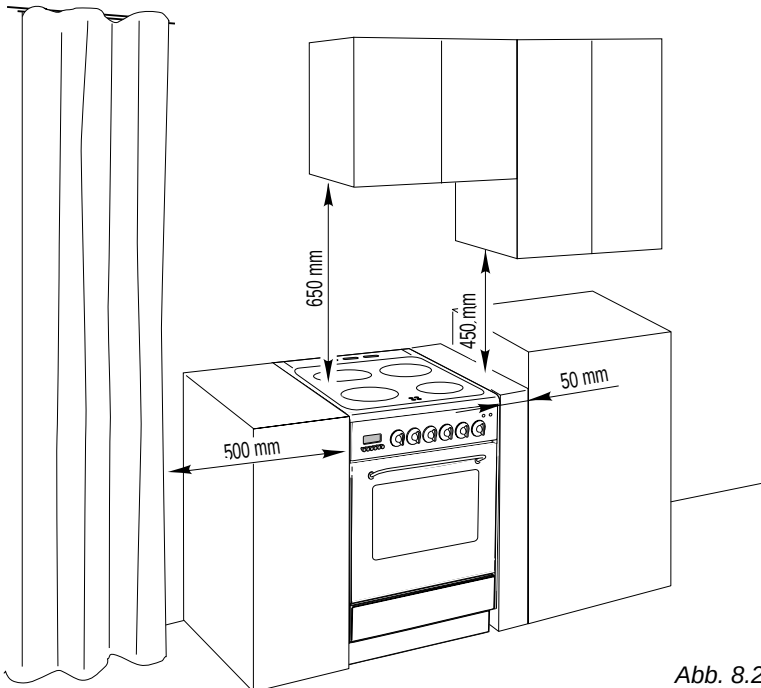


Abb. 8.2

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.
- 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.
- Nach der Installation des Geräts muss der Schalter immer zugänglich sein.

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

Falls die elektrische Ausrüstung im Haus umgerüstet werden muss, um das Gerät installieren zu können, wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal, das insbesondere zu prüfen hat, ob der Querschnitt der Kabel für die Stromaufnahme des Geräts 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.

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.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

- Schutzdeckel „A“ an der äußeren Rückwand des Elektroherdes abschrauben.
- Die Brücken „C“ auf dem Klemmbrett „B“ anbringen, wie im Schema 9.2 angegeben.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung „D“ führen und fixieren.
- Die einzelnen Phasen an das Klemmbrett „B“ nach dem Schema in Abb. 9.2 und den Schutzleiter an die Klemme „PE“ (Abb. 9.1) anschließen.
- Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme „D“ befestigen.
- Schutzdechel „A“ festschrauben.

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG "TYP H05RR-F"

230 V ~	3 x 4 mm ² (**)
230 V3 ~	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V3N ~	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V2N ~	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) – Direktanschluß mit Wandanschluß-Dose.

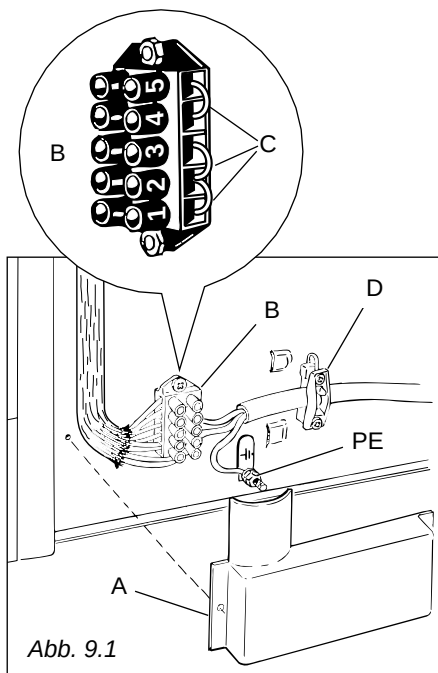


Abb. 9.1

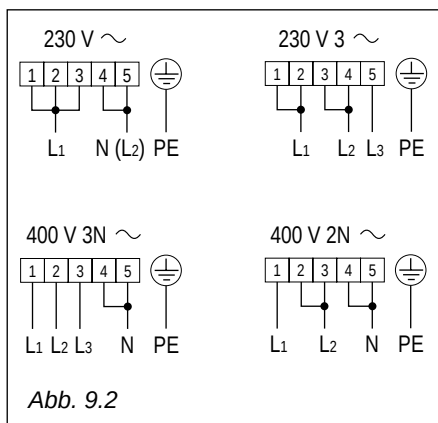


Abb. 9.2

Die Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung ist rein informativ.

Die Herstellerfirma behält sich jederzeit Änderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorherige Bekanntgabe vor.



Living innovation

cod. 1102556-β3