

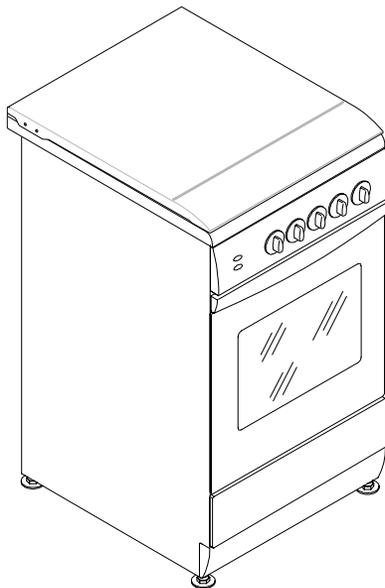
BEDIENUNGS-, EINBAU- UND WARTUNGSANLEITUNG

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Kennzeichnungssymbole auf dem Deckel der Betriebsanleitungen und auf der Etikette des Geräts vorhanden sind.

Das Gerät wurde nach den unten genannten Europäischen Vorschriften entworfen und gebaut:
EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 plus dazugehörige Emendationen

Das Gerät entspricht den Bestimmungen der unten genannten Europäischen Vorschriften:
CEE 73/23 + 93/68 über elektrische Sicherheit (BT).
CEE 89/336 +92/31 + 93/68 über elektromagnetische Kompatibilität (EMC).

Die Zubehörteile des Backofens, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen könnten, werden mit den der CEE Vorschrift 89/109 vom 21.12.88 entsprechenden Materialien hergestellt.



TECHNISCHE BETREUUNG UND ERSATZTEILE

INHALTSVERZEICHNIS

Vor Versand dieses Geräts aus dem Herstellerbetrieb wurde dieses von spezialisierten Fachkräften geprüft und auf Funktion geprüft, um somit optimale Ergebnisse bezüglich seiner Betriebswerte zu erreichen.

Jede möglicherweise anschließend notwendige Reparatur oder Einstellung muss von qualifiziertem Personal mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an unsere nächste Kundendienststelle zu wenden und die in Ihrem Besitz befindliche Marke, das Modell, die Seriennummer und die Art der Beanstandung sowie das Gerätemodell genau anzugeben. Die entsprechenden Daten finden Sie dem Typenschild, welche auf dem Gerät angebracht und im Handbuch angegeben sind Anm.: Kleben Sie das Typenschild bitte in die Bedienungsanleitung. Diese Informationen erlauben es dem technischen Assistenten, die geeigneten Ersatzteile zu besorgen und dadurch einen rechtzeitigen und gezielten Eingriff zu gewährleisten.

Die Originalersatzteile und die Optional-Zubehörteile erhalten Sie nur bei den technischen Kundendienststellen und bei den autorisierten Einzelhändlern.

1. WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN	3
2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
3. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	6
Bedienung	6-11
Reinigung	12
4. VORGEHEN BEI DEFEKTEN	13
5. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	13
6. EINBAUANLEITUNG	14
Technische Informationen	14
Installation	15
Anschluss	15

FÜR DAS ANBRINGEN DER ERKENNUNGSETIKETTE BELEGTE FLÄCHE

1. WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMAßNAHMEN

Vielen Dank für den Kauf eines unserer Produkte. Wir sind uns sicher, dass dieses neue und moderne, funktionelle und praktische Gerät, das unter Verwendung erstklassiger Materialien produziert wurde, Ihren Bedürfnisse vollstens entsprechen wird.

Die Bedienung dieses neuen Geräts ist einfach, trotzdem sollten Sie sich vor seiner Installation und Inbetriebnahme **unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen**, da sie Hinweise über die Sicherheit während der Installation, der Bedienung und der Wartung enthält. Heben Sie diese Bedienungsanleitung für jede Art weiterer Beratungsgespräche bitte sorgfältig auf.

Die Herstellerfirma behält sich vor, an ihren Produkten solche Änderungen vorzunehmen, die auch für den Benutzer notwendig oder nützlich sind, ohne dadurch die Haupteigenschaften von Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die Herstellerfirma haftet nicht für in dieser Anleitung enthaltene mögliche Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Umschrieffehlern zurückzuführen sind.

Anm.: Die Grafik der Abbildungen in der Bedienungsanleitung hat ausschließlich beschreibenden Charakter.

- Die Anweisungen bezüglich Installation und Wartung, die im Teil "7. BEDIENUNGSANWEISUNGEN" aufgelistet sind, dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Das Gerät kann nur zu dem Zweck verwendet werden, für den es entworfen worden ist, nämlich für das Haushaltskochen. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet und deshalb gefährlich zu betrachten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Sach- bzw. Personenschäden, die aus einer inkorrekten Installation oder Wartung oder aus einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts herrühren.
- Nach Entfernen der Außenverpackung sowie der Innenverpackung der verschiedenen mobilen Teile vergewissern Sie sich, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie das Gerät bitte nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Teile der Verpackung (Pappe, Beutel, Schaumstoff-Polystyrol, Nägel...) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelangen, da sie eine potenzielle Gefahr darstellen.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, wie in den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit vorgesehen. Der Hersteller lehnt jede Haftung bei Nichtbeachtung dieser Vorschriften ab. Sie sich bitte Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen Elektromeister.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich bitte, dass die Daten auf dem Typenschild den Daten des elektrischen Versorgungsnetzes entsprechen (siehe "6. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN").

Die Verwendung eines jeglichen elektrischen Geräts ist mit der Beachtung einiger Grundregeln verbunden:

- ⇒ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen.
 - ⇒ Verwenden Sie das Gerät nicht mit nackten Füßen.
 - ⇒ Ziehen Sie nicht das Versorgungskabel heraus, um den Stecker von der Steckdose zu entfernen.
 - ⇒ Das Gerät bitte keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne...)
 - ⇒ Eine Verwendung des Geräts durch Kinder bzw. unfähige Leute ist zu unterbinden.
 - Bevor der Ofen des Geräts zum ersten Mal verwendet wird, ist es zweckmäßig, ihn leer und mit geschlossener Tür etwa zwei Stunden lang bei höchster Temperatur zu beheizen, um den typischen Geruch der thermischen Isolierung zu entfernen. Belüften Sie den Raum während dieses Vorgangs.
 - Während und nach der Verwendung können die Scheibe der Ofentür und die zugänglichen Teile sehr warm sein, deshalb ist es notwendig, Kinder von dem Gerät fernzuhalten.
 - Reinigen Sie das Gerät gründlich. Essensreste können Brandrisiken darstellen.
 - Verwenden Sie den ausgeschalteten Ofen bitte nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Behältern: Im Fall eines unabsichtlichen Anschaltens könnten dadurch Schäden und Unfälle verursacht werden.
 - Wenn Sie eine Steckdose verwenden, die sich in der Nähe des Geräts befindet, vergewissern Sie sich, dass die Kabel der Elektrohaushaltsgeräte, die Sie gerade benutzen, das Gerät nicht berühren und dass sie genug Abstand von den erwärmten Teilen des Geräts an sich haben.
 - Nachdem Sie das Gerät verwendet haben, vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter auf ausgeschalteter Position befinden, indem Sie überprüfen, dass das "0" des Handgriffs mit dem auf der Vorderseite abgebildeten Symbol "•" (in Siebdruck) übereinstimmt.
 - Bevor Sie jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeit vornehmen, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz.
 - Im Fall einer Störung und/oder bei fehlerhaftem Betrieb trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz und führen keinerlei eigenständige Arbeiten durch. Jede Reparatur oder Einstellung muss von qualifiziertem Personal mit höchster Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich an unsere nächste Kundendienststelle zu wenden und die Art der Beanstandung sowie das sich in Ihrem Besitz befindliche Gerätemodell genau anzugeben.
- Ein Gerät, das außer Gebrauch ist oder nicht mehr verwendet wird, muss unbenutzbar gemacht werden**, indem jene Teile, die eine Gefahr für Kinder beim Spielen darstellen können, entfernt werden, wie zum Beispiel:
- ⇒ Versorgungskabel
 - ⇒ Eventuelle Sperrsysteme der Ofentür
 - ⇒ Spieß
- Andernfalls ist das Gerät in ein Abfallsammelzentrum zu bringen (erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach einer Adresse).

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

AUSSENMASSE DER KÜCHE (Abb. 1)

ART	Höhe H mm	Höhe h mm	Breite L mm	Ausladung P mm
50 x 60	1442	850	500	600

EINFÜHRUNG

Unsere Herde sind mit elektrischen Kochplatten ausgestattet. Am Bedienungspanel ist über jedem Griff ein Schema in Siebdruck angebracht: dieses Schema weist darauf hin, auf welchen Brenner oder auf welche Elektroplatte sich der jeweilige Griff bezieht. Die Kombination der verschiedenen Platten mit unterschiedlicher Stromstärke ermöglicht Ihnen jede Art des Kochens.

Der Ofen ist elektrisch, ohne Belüftung und hat einen elektrischen Grill.

Die Wände des Ofenraums sind mit verschiedenen Führungsschienen ausgestattet (Abb. 2), in welche die unten genannten Zubehörteile eingeschoben werden können: die Ausstattung und Quantität dieser Zubehörteile ist von Modell zu Modell unterschiedlich:

- Ofengitter (A) (Abb. 3a)
- Tropfschale (V) oder Tropffänger (Abb. 3b)

Die Herde sind mit einem kleinen Raum unterhalb des Ofens ausgestattet, der als Abstellraum verwendet werden kann (bringen Sie bitte keine entflammaren Materialien darin unter) sowie als Wärmepplatz, um die Speisen bei Betrieb des Ofens warm zu halten.

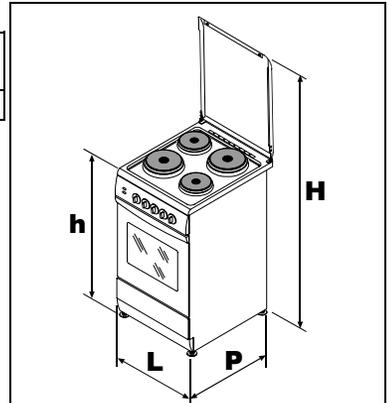


Abb. 1

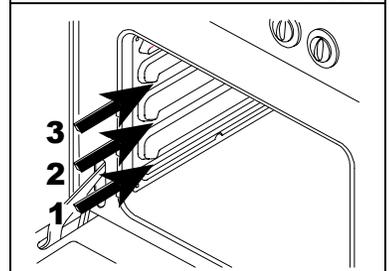


Abb. 2

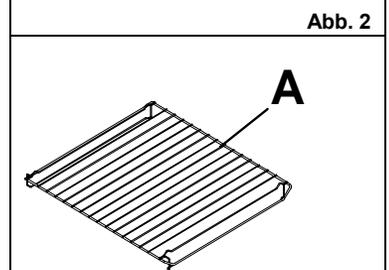


Abb. 3a

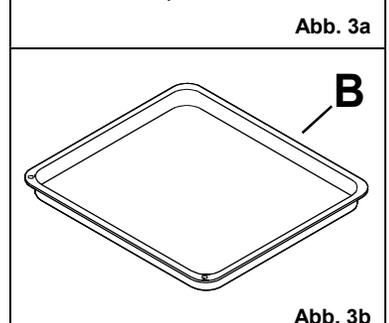
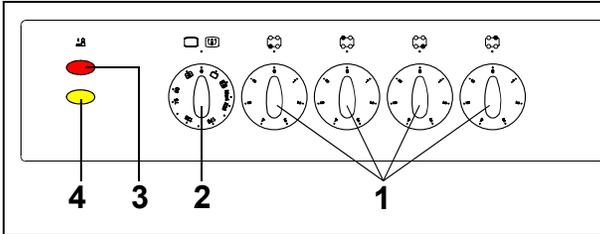


Abb. 3b

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS



SCHALTERBLENDEBESCHREIBUNG

- 1) GRIFF DER ELEKTROPLATTEN
- 2) GRIFF DES THERMOSTATS / UMSCHALTERS VON OFEN UND ELEKTROGRILL OHNE BELÜFTUNG
- 3) ROTE KONTROLLLAMPE
- 4) GELBE KONTROLLLAMPE

STEUERUNGSBESCHREIBUNG

GRIFF DER ELEKTROPLATTEN (Abb. 4)

Wenn man den Griff im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn dreht, findet man daran die unten beschriebenen Symbole:

- 0 = nicht eingeschaltete Platte oder wärmendes Strahlteil
 von 1 bis 6 = Position der kleinsten und höchsten Stromstärke

GRIFF DES THERMOSTATS / UMSCHALTERS VON OFEN UND ELEKTROGRILL OHNE BELÜFTUNG (Abb. 5)

Wenn man den Griff im Uhrzeigersinn dreht, findet man daran die unten beschriebenen Symbole:

- 0 = nicht eingeschalteter Ofen
 = Verwendung der Ofenlampe die bei allen Funktionen leuchtet*
 von 50°C bis Maxi = Werte der verschiedenen Temperaturen
 = Verwendung des Wärmeteils (Grill + Bratendreher)*
 = Verwendung des oberen Wärmeteils

* nur bei einigen Modellen

ROTE KONTROLLLAMPE

Wenn sie aufleuchtet, weist sie darauf hin, dass eine oder mehrere Elektroplatten des Kochplans eingeschaltet sind oder dass ein elektrischer Bestandteil des Ofens eingeschaltet ist.

GELBE KONTROLLLAMPE

Wenn sie an ist, weist sie darauf hin, dass der elektrische Ofen oder der elektrische Grill eingeschaltet sind. Während des Betriebs des Ofens geht die Lampe aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird. Während des Kochvorgangs ist es normal, dass die gelbe Kontrolllampe mehrmals an- und ausgeht, weil dadurch die Ofentemperatur überprüft wird.

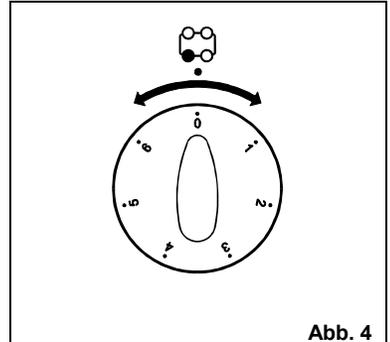


Abb. 4

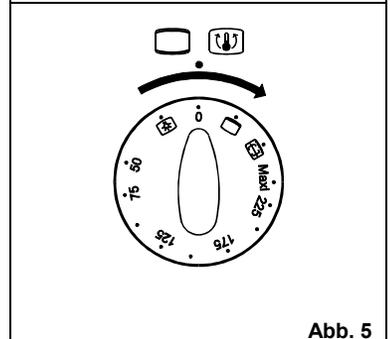


Abb. 5

3. BETRIEBSANWEISUNGEN: BEDIENUNG

ALLGEMEINE HINWEISE ÜBER DIE SICHERHEIT BEI VERWENDUNG DER ARBEITSPLATTE

- Lassen Sie bitte das Gerät während der Verwendung der Platten nicht unbewacht und vergewissern Sie sich, dass keine Kinder in der Nähe sind. Vergewissern Sie sich insbesondere, dass die Griffe der Töpfe richtig gedreht sind, und überwachen Sie den Kochvorgang von Speisen, die Öl und Fett benötigen, da diese schnell entflammbar sind.
- Verwenden Sie keinen Spray in der Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.
- Wenn das Gerät mit einem Deckel ausgestattet ist, entfernen Sie alle eventuellen Lebensmittelreste, die durch Überlaufen möglicherweise auf seiner Oberfläche haften, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Bei einem erhitzten Gerät mit einem Glasdeckel besteht die Gefahr, dass der Deckel platzt. Lassen Sie also die Platten abkühlen, ehe Sie den Deckel schließen.
- Die Platten bleiben längere Zeit warm, auch nach ihrer Verwendung; fassen Sie nicht bzw. legen Sie keine Gegenstände darauf, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.
- Nach Verwendung des Geräts vergewissern Sie sich bitte, dass sich alle Schalter auf Position „aus“ oder „0“ befinden.
- Sobald Sie einen Riss auf der Oberfläche einer Platte entdecken, trennen Sie sofort das Gerät vom Netz.

ELEKTROPLATTEN

Die Küchen sind mit 3 normalen Elektroplatten und einer Schnellkochplatte ausgestattet, die mit einer roten Markierung kenntlich gemacht ist.

Die Platten werden von einem Umschalter mit 6 Positionen gesteuert (siehe Abb. 4). Durch Drehen des Griffes in die gewünschte Stellung erhalten Sie die entsprechende Leistung. Die Anzeige erfolgt durch eine rote Kontrollleuchte.

Die Schnellkochplatten bieten den Vorteil eines sehr schnellen Kochvorgangs.

Anm.: Bei erster Verwendung oder wenn die Platte für längere Zeit nicht benutzt wurde, ist es notwendig, die Platte 30 Minuten lang auf Position Nr. 1 des Umschalters zu bringen, um eventuelle von der Isolierung aufgenommene Feuchtigkeit zu beseitigen.

3. BETRIEBSANWEISUNGEN: BEDIENUNG

Sparen elektrischer Energie

Um höchste Leistung mit gleichzeitig kleinstem Verbrauch elektrischer Energie zu erreichen, ist es nützlich, folgende Hinweise zu beachten:

- Führen Sie nur dann Strom zu, nachdem Sie den Topf auf die Platte gesetzt haben.
- Benutzen Sie Töpfe mit einem flachen und starken Boden (Abb. 6). Unflache Böden verlängern die Kochzeit.
- Benutzen Sie Töpfe mit Deckel (Abb. 6).
- Benutzen Sie keine Töpfe, die einen kleineren Durchmesser als den der Platten haben (Abb. 6). Wenn Sie Töpfe kaufen, beachten Sie, dass der Hersteller oft den oberen Durchmesser des Topfes angibt, der im Allgemeinen größer als der Bodendurchmesser ist.
- Trocknen Sie den Boden des Topfes ab, ehe Sie ihn auf der Platte setzen.
- Bei Verwendung entfernen Sie mit einem Schwamm immer eventuelle Flüssigkeiten, die möglicherweise aus den Töpfen überlaufen.
- Wenn die Kochzeit höher als 40 Minuten ist, können Sie die Platte 5 - 10 Minuten vor Ablauf der Kochzeit ausschalten und die Nachwärme ausnutzen.

Als Hinweis für Sie fügen wir nachfolgend eine Tabelle zur Verwendung der Platten ein.

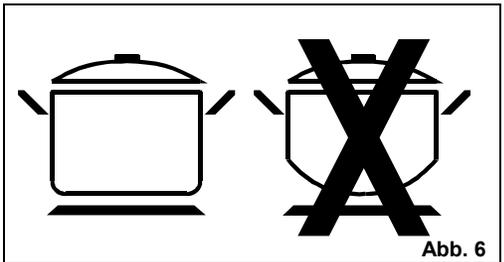


Abb. 6

TABELLE

POSITION DER GRIFFE	WÄRME-INTENSITÄT	MÖGLICHE KOCHWEISE
0	Aus	
1	Leicht	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade, usw.; zum Aufwärmen kleiner Mengen an Flüssigkeit.
2	Schwach	Zum Aufwärmen größerer Mengen an Flüssigkeit; zum Vorbereiten von Cremes und Soßen, die eine lange Kochzeit benötigen.
3	Gering	Um gefrorene Lebensmittel aufzutauen und um Schmorbraten vorzubereiten: für Temperaturen um den Siedepunkt oder kurz davor.
4	Mittel	Um Lebensmittel zu kochen, die den Siedepunkt erreichen müssen; gut geeignet für zarte Fleischbraten und Fisch.
5	Stark	Gut geeignet für Schnitzel- und Rostbraten sowie für große Mengen Suppenfleisch.
6	Heiß	Zum Sieden großer Mengen Flüssigkeit und zum Frittieren.

3. BETRIEBSANWEISUNGEN: BEDIENUNG

ALLGEMEINE HINWEISE ÜBER DIE SICHERHEIT BEI VERWENDUNG DES OFENS

- Lassen Sie bitte den Ofen während des Kochvorgangs nicht unbewacht.
- Lassen Sie den Deckel des Geräts bei Verwendung des Ofenraums immer offen, um Überhitzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Öffnen der Ofentür immer den Handgriff im mittleren Teil.
- Seien Sie unbesorgt, wenn sich beim Kochen Kondenswasser auf der Tür und auf den Innenwänden des Ofens bildet. Dieser Vorgang beeinflusst den Betrieb des Ofens nicht.
- Achten Sie auf das Austreten von heißem Dampf beim Öffnen der Ofentür.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Behälter in den Ofen hineinzustellen oder aus dem Ofen herauszunehmen.
- Wenn Sie die Speisen in den Ofen hineinstellen oder aus dem Ofen herausnehmen, vergewissern Sie sich bitte, dass nicht zu viel Saft auf den Boden tropft (Öl und Fett sind bei Überhitzung schnell entflammbar).
- Benutzen Sie Behälter, die gegenüber den vom Thermostatsgriff angezeigten Temperaturen beständig sind.
- Wir empfehlen Ihnen, den Ofenboden oder Grill während des Kochens nicht mit Alufolien oder anderen Materialien zu bedecken, um schlechte Resultate zu vermeiden.
- Nach Verwendung des Geräts vergewissern Sie sich bitte, dass sich alle Steuerungen auf Position "aus" oder "zu" befinden.
- VORSICHT!!! Während und nach der Verwendung können das Glas der Ofentür und die zugänglichen Teile sehr heiß sein und deshalb ist es notwendig, Kinder von dem Gerät fernzuhalten.

ERSTE VERWENDUNG DES OFENRAUMS: ERFORDERLICHES VERHALTEN

Um den typischen Geruch durch die thermische Isolierung zu entfernen, beheizen Sie den Ofen bei erster Verwendung etwa eine Stunde lang ohne darin enthaltene Lebensmittel und mit geschlossener Tür auf höchster Temperatur. Während des gesamten Vorgangs bleiben Sie bitte nicht im gleichen Zimmer und belüften es.

Anschließend lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen den inneren Teil mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie bitte auch alle Zubehörteile vor ihrem Gebrauch ab (Grill, Topf, Tropfschale, Spieße,...).

Anm.: Ehe Sie die Reinigungsarbeit vornehmen, trennen Sie das Gerät bitte vom elektrischen Versorgungsnetz.

VERWENDUNG DES OFENS

Lesen Sie bitte zum besseren Verständnis folgende Seiten:

- Seite 10 für eine zusammenfassende Beschreibung der verschiedenen Kochweisen.
- Seite 11 für praktische Tipps, die optimale Ergebnisse ermöglichen.
- Seite 12 für Tabellen über den Koch- und Grillvorgang.

**WICHTIG!!!
JEDER KOCHVORGANG WIRD MIT
GESCHLOSSENER TÜR DURCHFÜHRT.**

3. BETRIEBSANWEISUNGEN: BEDIENUNG

VERWENDUNG DES OFENS OHNE BELÜFTUNG

HERKÖMMLICHES KOCHEN

Den Griff des Thermostats / Umschalters (Abb. 5) auf die gewünschte Temperatur drehen. Wenn Sie einen Vorwärmvorgang durchführen, warten Sie, bis die gelbe Kontrollampe des Thermostats ausgeht, und stellen nur danach die Speisen in den Ofen. Wenn diese Funktion ausgewählt wird, werden das obere und untere Wärmeteil verwendet, wodurch sich die Wärme von oben und unten auf die Speisen verteilt. Diese Art des Kochens ist dazu geeignet, jegliche Art von Lebensmitteln zu kochen (Fleisch, Fisch, Brot, Pizza, Süßspeisen).

GRILLEN

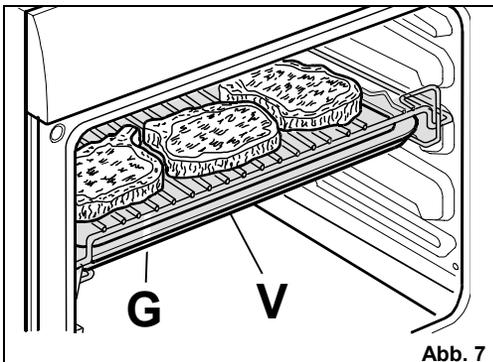
Den Griff des Thermostats / Umschalters (Abb. 5) auf das Symbol  drehen.

Wenn Sie diese Funktion auswählen, wird der obere Wärmemittelteil verwendet, wodurch sich die Wärme direkt auf die Speisen verteilt. Diese Art des Kochens kann zum Grillen verwendet werden, aber auch, um die bereits gekochten Speisen leicht goldbraun zu backen. Zusammen mit Verwendung des Grills wird automatisch auch der eventuelle Bratendreher betätigt. **Verwenden Sie immer die Tropfschale zum Auffangen der Soße**, wie in Absatz "PRAKTISCHE TIPPS ZUM KOCHEN" aufgeführt.

ANBRATEN MIT GRILLHEIZKÖRPER

Den Griff des Thermostats / Umschalters (Abb. 5) auf das Symbol  drehen.

Bei Auswahl dieser Funktion wird der obere Wärmeseitenteil verwendet, wodurch sich die Wärme direkt auf die Speisen verteilt. Diese Funktion ist besonders dazu geeignet, den oberen Teil der Speisen leicht nachzuarbeiten oder um Brot zu toasten.



3. BETRIEBSANWEISUNGEN: BEDIENUNG

PRAKTISCHE TIPPS ZUM KOCHEN

Süßspeisen und Brot:

- Bevor Sie anfangen, Süßspeisen und Brot zu backen, wärmen Sie den Ofen mindestens 15 Minuten vor.
- Während des Backens darf die Ofentür nicht geöffnet werden, weil die kalte Außenluft das Aufgehen der Masse unterbrechen würde. Am Ende des Backvorgangs lassen Sie die Süßspeisen im ausgeschalteten Ofen etwa 10 Minuten lang abkühlen.
- Verwenden Sie zum Backen der Süßspeisen nicht die emailierte Ofenschale oder Tropfschale, mit der das Gerät ausgestattet ist.
- Sie können folgendermaßen feststellen, wann eine Süßspeise gar ist: Etwa 5 Minuten vor Ablauf der Backzeit stecken Sie ein Holzstäbchen in den oberen Teil der Süßspeise. Wenn das Stäbchen anschließend beim Herausziehen sauber ist, ist die Speise gar.
- Wenn die Süßspeise "zusammenfällt", verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder verringern die Temperatur um 10°C.
- Wenn die Süßspeise zu trocken ist, stechen Sie mit einem Zahnstäbchen kleine Löcher in die Speise und tropfen etwas Obstsaft oder Alkohol hinein. Beim nächsten Mal erhöhen sie die Temperatur um 10°C und verkürzen die Kochzeit.
- Wenn die Süßspeise oben zu dunkel ist, schieben Sie das nächste Mal auf einer niedrigeren Höhe ein, verringern die Temperatur und verlängern die Backzeit.
- Wenn die Süßspeise oben verbrannt ist, entfernen Sie den verbrannten Teil und bestreuen die Speise mit Zucker oder belegen sie mit Sahne, Marmelade, Creme usw.
- Wenn die Süßspeise unten zu dunkel ist, schieben Sie das nächste Mal auf einer oberen Höhe ein und verringern die Temperatur.
- Wenn das Brot oder die Süßspeise außen gar ist, innen aber nicht, verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit, verringern die Temperatur und verlängern die Backzeit.
- Wenn sich die Süßspeise nicht von der Form trennen lässt, trennen Sie mittels eines Messers vom Formrand. Decken Sie die Süßspeise mit einem feuchten Lappen zu und drehen Sie die Form um. Beim nächsten Mal fetten Sie die Form gut ein und bestreuen sie außerdem mit ein wenig Mehl oder geriebenem Brot.
- Wenn sich die Kekse nicht vom Topf trennen lassen, fetten Sie den Topf ein, legen ihn noch ein wenig in den Ofen und trennen die Kekse, ehe sie kalt werden. Beim nächsten Mal verwenden Sie ein „spezielles Backofenpapier“, um dieses Problem zu vermeiden.

Erster Gang und Speisen:

- Wenn die Kochzeit der Speisen mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ablauf des Kochvorgangs aus und nutzen die Nachwärme aus (Energieeinsparung).
- Der Braten bleibt saftiger, wenn er in geschlossenen Schalen gekocht wird; wird er dagegen in geöffneten Schalen gekocht, erzielt man ein knusprigeres Anbraten.
- Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch verlangen normalerweise mittlere Temperaturen (niedriger als 200°C)
- Rotes Fleisch, das "roh" gekocht wird, benötigt hohe Temperaturen (über 200°C) und eine kurze Kochzeit.
- Um gut gewürzte Braten zu erzielen, belegen Sie das Fleisch mit Fett und verleihen ihm dadurch Aroma.
- Wenn der Braten zu hart ist, lassen Sie das nächste Mal das Fleisch weicher werden.
- Wenn der Braten oben oder unten zu dunkel ist, schieben Sie ihn das nächste Mal auf einer niedrigeren oder oberen Höhe ein, verringern die Temperatur und verlängern die Kochzeit.
- Der Braten ist nicht durch? Schneiden Sie ihn in Scheiben, geben ihn zusammen mit seiner Soße in einen Topf und beenden den Kochvorgang.

Grillen:

- Ölen Sie die Speisen leicht und würzen Sie, bevor sie gegrillt werden.
- Verwenden Sie immer die Tropfschale, um die Soße aufzufangen, die das Fleisch während des Kochens abgibt (siehe Abb. 7). Gießen sie immer ein wenig Wasser in die Tropfschale. Das Wasser verhindert, dass das Fett anbrennt und damit zu schlechten Gerüchen und Rauch führt. Fügen Sie während des Kochens noch etwas Wasser hinzu, um zu vermeiden, dass das Wasser zu schnell verdampft.
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Kochzeit.
- Bei fettem Geflügel (Gans) löchern sie die Haut unter den Flügeln nach etwa einer Stunde, um das Fett abtropfen zu lassen.

Aluminium ist ein schnell korrodierendes Material, wenn es in direkten Kontakt mit organischen Säuren kommt, die in Lebensmitteln enthalten sind oder beim Kochen hinzugefügt werden (z.B. Essig, Zitrone...). Deshalb empfehlen wir Ihnen, die zu kochenden Speisen nie direkt auf die Aluminium- und emailierten Zuberhörteile zu legen, sondern das dafür geeignete Backofenpapier zu verwenden.

3. BETRIEBSANWEISUNGEN: BEDIENUNG

TABELLE FÜR BRATVORGÄNGE IM OFEN

SPEISEN	Gewicht kg	Nr. der Stufe von unten	Temperatur in °C	Kochzeiten in Minuten	Anmerkungen
FLEISCH					
Kalbsbraten	1	2	200-225	100-120	Schmortopf oder ein anderer Behälter auf dem Ofengrill
Roastbeef	1	1	200-225	40-50	
Schweinebraten	1	2	200-225	100-120	
Lammbraten	1	1	200-225	100-120	
WILD					
Hase	1	2	225-Maxi	50-60	
Fasan	1	2	225-Maxi	60-70	
Rebhuhn	1	2	225-Maxi	50-60	
GEFLÜGEL					
Hähnchen	1	2	200-225	80-90	
Pute	1	2	200-225	100-120	
Ente	1	2	200-225	90-110	
FISCH					
Gebratener Fisch	1	2	200	30-35	
Geschmorter Fisch	1	2	175	20-25	
IM OFEN GEBACKENE PASTA					
Lasagne	2.5	1	210-225	60-75	
Cannelloni	2.5	1	210-225	60-75	
PIZZA	1	2	225-Maxi	25-30	
BROT	1	2	225-Maxi	20-25	
BACKWERK					Topf zum Einfetten auf dem Ofengrill
Kekse allgemein		2	190	15	
Mürbeteig		2	200	20	
Kringel	0.8	2	200	40-45	
KUCHEN					Form auf dem Ofengrill
Paradiso-Kuchen	0.8	2	190	52	
Obstkuchen	0.8	2	200	65	
Schokoladenkuchen	0.8	2	200	45	

Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Kochzeiten) haben rein deskriptiven Charakter und können sich bezüglich der verschiedenen Kochgewohnheiten ändern. Die Tabelle sieht Kochzeiten auf einer einzigen Stufe vor.

TABELLE FÜR BRATVORGÄNGE AUF DEM GRILL

SPEISEN	Gewicht kg	Nr. der Stufe von unten	Temperatur in °C	Kochzeiten in Minuten	
				1° Seite	2° Seite
FLEISCH					
Rippenstück	0,50	3	225-Maxi	15	15
Steak	0,15	3	225-Maxi	5	5
Hähnchen (halbiert)	1	3	225-Maxi	25	25
FISCH					
Forelle	0,42	3	225-Maxi	18	18
Seezunge	0.20	2	225-Maxi	10	10
BROT					
Toast		3	225-Maxi	2-3	2-3

Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Kochzeiten) haben rein deskriptiven Charakter und können sich bezüglich der verschiedenen Kochgewohnheiten ändern. Insbesondere für Grillfleisch sind diese Werte von der Stärke des Fleisches und dem persönlichen Geschmack abhängig.

3. BEDIENUNGSANWEISUNGEN: REINIGUNG UND WARTUNG

Ehe Sie jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit durchführen, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz.

ARBEITSPLATTE

Wenn Sie möchten, dass die Oberfläche der Arbeitsplatte glänzend und unversehrt bleibt, ist es äußerst wichtig, sie nach jeder Verwendung mit mildem Seifenwasser zu waschen, abzuspülen und gut abzutrocknen.

Die Reinigung muss dann durchgeführt werden, wenn die Platte und ihre Bestandteile nicht mehr warm sind. Von einer Verwendung von Metallschwämmchen, Schleifschwämmen oder -pulvern oder auch korrodierendem Spray wird abgeraten. Belassen Sie bitte Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser und Zitronen- oder Tomatensaft nicht zu lange auf den Oberflächen.

HINWEISE:

Um eine gute Aufbewahrung zu gewährleisten, muss jede Elektroplatte nach Verwendung geölt oder mit den dazu geeigneten handelsüblichen Produkten bearbeitet werden; auf diese Weise bleibt die Oberfläche immer sauber und glänzend. Dieser erforderliche Vorgang verhindert eine eventuelle Oxidation (Rostbildung).

STRUKTUR

Alle Teile des Herdes (aus emailliertem oder lackiertem Metall, aus Stahl oder aus Glas) müssen des Öfteren mit mildem Seifenwasser gereinigt und anschließend abgespült und mit einem weichen Lappen abgetrocknet werden. Diese Reinigungsarbeiten müssen dann durchgeführt werden, wenn die Teile nicht warm sind.

Verwenden Sie nie Schleifschwämme oder -produkte und aromatische oder aliphatische Lösungsmittel, um Flecken oder Klebreste auf den lackierten Oberflächen oder den Edelstahlflächen zu entfernen. Belassen Sie bitte Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser und Zitronen- oder Tomatensaft nicht zu lange auf den Oberflächen.

INNERE OFENTEILE

Es wird empfohlen, den Ofen nach jeder Verwendung zu reinigen, um die Kochreste zu beseitigen, die – wenn sie bei den folgenden Bratvorgängen anbrennen – zu Ablagerungen oder nicht entfernbaren Flecken und unangenehmen Gerüche führen würden.

Die Reinigungsarbeit muss immer bei kaltem Ofen und mit Seifenwasser durchgeführt werden.

Um den Glanz der emaillierten Teile länger zu bewahren, reinigen Sie bitte diese Teile mit mildem Seifenwasser und spülen und trocknen sie anschließend sorgfältig ab. Waschen Sie die Teile nicht, wenn sie noch warm sind, und verwenden sie nie Schleifschwämme oder -pulver.

Belassen Sie bitte Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser und Zitronen- oder Tomatensaft nicht zu lange auf den emaillierten Oberflächen. Waschen sie auch immer die verwendeten Zubehörteile.

Bespritzen oder waschen Sie bitte die elektrischen Widerstände oder die Thermostatkugel nicht mit saurehaltigen Produkten (überprüfen Sie die Etikettangaben des von Ihnen verwendeten Produktes).

Der Hersteller haftet nicht bei eventuellen Schäden durch unsachgemäße Reinigung.

ERSATZ DER OFENLAMPE (Abb. 8)

Achtung!! Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Sollte die Ofenlampe (L) ersetzt werden, muss sie folgenden Eigenschaften entsprechen:

15W - 230V~ - 50Hz - E 14 – und gegenüber den hohen Temperaturen (300°C) beständig sein.

Drehen Sie bitte die Glas-Schutzkappe (C) gegen den Uhrzeigersinn und tauschen Sie die Lampe (L) aus. Montieren Sie dann die Kappe wieder, indem Sie sie im Uhrzeigersinn wieder einschrauben.

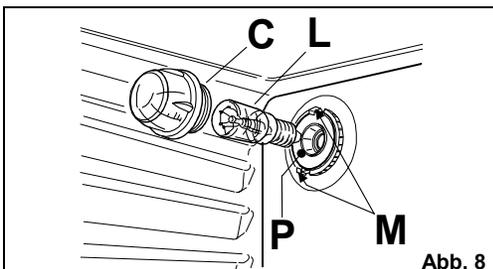


Abb. 8

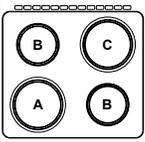
4. VORGEHEN BEI DEFEKTEN

Einige Betriebsdefekte können von einfachen Wartungsarbeiten oder von einem Versäumnis abhängen und ohne technische Hilfe einfach gelöst werden.

PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, dass der Stecker eingesteckt ist • Kontrollieren Sie, dass die Griffe zum Kochen richtig eingestellt sind, und wiederholen Sie die in der Bedienungsanleitung genannten Vorgänge • Überprüfen sie die Sicherheitsschalter (Lebensrettungs-Vorrichtung) der elektrischen Anlage. Wenn der Defekt die Anlage betrifft, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker
Der Thermostat funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich bitte an eine unserer Kundendienststellen.
Die Innenlampe des Ofens leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, dass die Ofenlampe gut geschraubt ist • Kaufen Sie bei einer unserer Kundendienststelle eine Lampe für hohe Temperaturen und montieren Sie sie, indem Sie die auf Seite 12 beschriebenen Anweisungen befolgen.

5. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ELEKTRISCHE BESTANDTEILE

	Beschreibung	Durchmesser in mm	Nenndaten
	A - Normale Platte mit 7 Positionen	180	1500W
	B - Normale Platte mit 7 Positionen	145	1000W
	C - Schnellkochplatte mit 7 Positionen	180	2000 W
	Ofenlampe		15W - E 14 - T300
	Unterer Ofenwiderstand		1600 W
	Oberer Ofen-Grill-Widerstand		700 + 1800 W

ARTEN UND QUERSCHNITTE DER VERSORUNGSKABEL

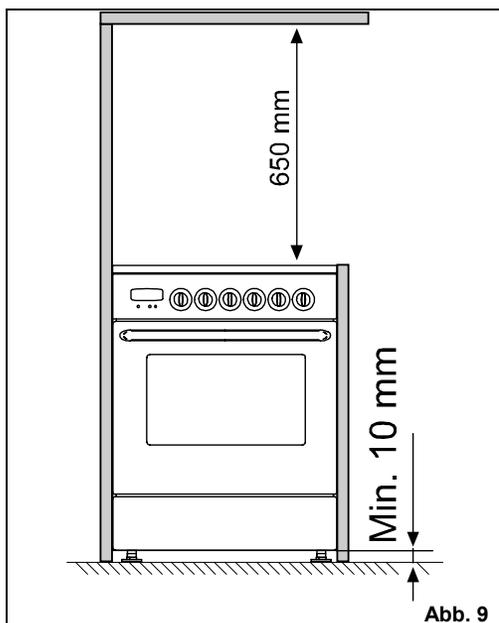
Kabelart	Einphasige Versorgung 230 V~	Dreiphasige Versorgung 230 V~ 3	Zweiphasige Versorgung 400 V~ 2N	Dreiphasige Versorgung 400 V~ 3N
	Schnitt	Schnitt	Schnitt	Schnitt
H05 RR-F 13mm\varnothing<math><14\text{mm}</math>	3 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

* Im Bezug auf den Gleichzeitigkeitsfaktor.

6. EINBAUANLEITUNG

TECHNISCHE INFORMATIONEN

- Die in diesem Teil aufgelisteten Einbau- und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht bei eventuellen Sach- oder Personenschäden, die aus einer unsachgemäßen Installation des Geräts herrühren.
- Die Sicherheitsvorrichtungen oder Vorrichtungen des Automatikbetriebs der Geräte können während der Lebensdauer der Anlage nur vom Hersteller oder einen ordnungsgemäß befugten Lieferanten geändert werden.
- Gemäß der Elektrischen Vorschrift müssen bei der Installation die in Abb. 9 angezeigten Abstände eingehalten werden.
- Die Rückwand des Geräts und die dem Gerät nahe befindlichen und umliegenden Oberflächen müssen gegenüber einer Übertemperatur von 70 K beständig sein.



6. EINBAUANLEITUNG

INSTALLATION

AUSPACKEN DER KÜCHE

- Nach Entfernen der Außenverpackung und Innenverpackung der verschiedenen mobilen Teile vergewissern Sie sich bitte, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie das Gerät bitte nicht und wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.
- Einige Teile werden mit einer Plastikhülle auf das Gerät montiert. Dieser Schutz muss unbedingt entfernt werden, bevor das Gerät verwendet wird. Es wird empfohlen, die Hülle an den Rändern mit einer scharfen Klinge oder einfach mit der Spitze einer Stecknadel wegzuschneiden.
- Verwenden Sie den Griff der Ofentür nicht als Hebel, um das Gerät hochzuziehen oder zu schieben.

Die Teile der Verpackung (Pappe, Beutel, Schaumstoffpolystyrol, ...) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelangen, weil sie eine potenzielle Gefahr darstellen.

AUFSTELLUNG DER KÜCHE AUF DEM BODEN

Um eine richtige Aufstellung der Küche zu erzielen, sind die Geräte mit den unten aufgeführten Teilen versehen:

- **Einstellfüße (P)**, die auf dem Gerät montiert werden müssen und mit denen es möglich ist, die Höhe der Küche an die anderen Möbel anzugleichen (Abb. 10).
- **Passende Distanzstücke**, die in dem Rückteil des Aufsatzes angebracht sind und die Funktion haben, dass dadurch das Gerät mit der Rückwand einen minimalen Abstand hält; **daher dürfen sie nicht entfernt werden.**

ANSCHLUSS

Der Anschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften und Gesetzbestimmungen durchgeführt werden.

Das Gerät ist durch eine Trennvorrichtung allpolig (Kontaktöffnungsweite ≥ 3 mm) vom Netz zu trennen.

Die Installation des Elektroherdes und das Auswechseln der Netzanschlussleitung darf nur durch einen zugelassenen Elektromeister erfolgen.

Das Versorgungskabel muss so positioniert werden, dass es nirgendwo einer Temperatur über 75 °C ausgesetzt ist.

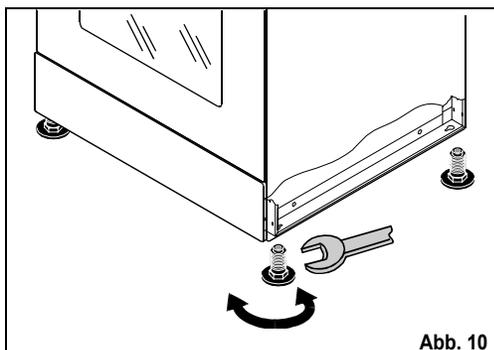


Abb. 10

