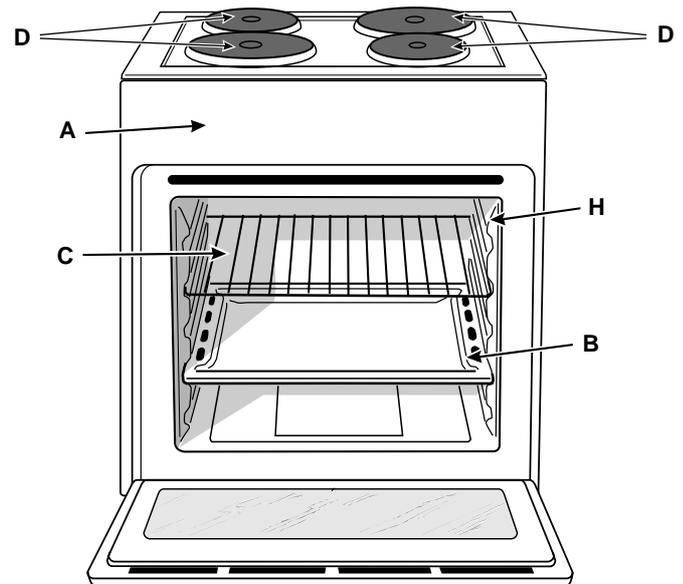
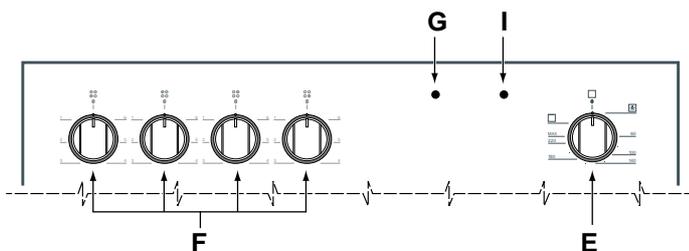


Wir danken Ihnen, dass Sie dieses sichere und äußerst leicht zu bedienende Ariston-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam zu lesen, da es wichtige Hinweise hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefert. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können. Danke.

Aus der Nähe betrachtet

- A. **Schalterblende**
- B. **Fettpfanne bzw. Backblech**
- C. **Backofenrost**
- D. **Elektroplatte**
- E. **Drehknopf Garfunktionen**
- F. **Elektroplatten-Reglerknöpfe**
- G. **Elektroplatten-Betriebsanzeigeleuchte**
- H. **Gleitführungen für Backblech und Backofenroste**
- I. **Backofen-Betriebsanzeigeleuchte** (nur an einigen Modellen) - Diese bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.



Inbetriebnahme des Gerätes

Die Wahl der einzelnen Herd-Funktionen erfolgt mittels der auf der Schalterblende angeordneten Reglerknöpfe.

Zur Beachtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und **geschlossenem** Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Bratspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Boden des eingeschalteten Backofens, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

Backofen-Reglerknopf (E)

Mit diesem können die einzelnen Backofenfunktionen und die für die Speisen geeignetste Gartemperatur (zwischen 60°C e 240°C) eingestellt werden. Durch Drehen des Reglerknopfes im Uhrzeigersinn wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet  und das obere und das untere Heizelement (Elektrowiderstände) aktiviert. Sie können nun aus der nachfolgenden Temperaturskala die zum Garen geeignetste Temperatur einstellen, indem Sie die auf dem Knopf angegebenen Heizwerte mit den auf der Schalterblende aufgedruckten Werten in Übereinstimmung bringen (Statischer Backofen).

60	•	100	•	140	•	180	•	220	Max
		80		120		160		200	240

Die gewählte Temperatur wird automatisch erreicht und durch den mittels des Temperaturwählers geregelten Thermostaten konstant gehalten.

Oberer Heizwiderstand

Drehen Sie den Knopf auf diese Position, schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein und das obere Heizelement wird aktiviert.

Backofenbeleuchtung

Diese wird durch Drehen des Knopfes „E“ auf das Symbol  eingeschaltet. Sie beleuchtet das Ofeninnere und bleibt eingeschaltet, solange sich irgendein elektrisches Backofenheizelement in Betrieb befindet.

Schalterknöpfe für die Elektroplatten des Kochfeldes (F)

Die Herde können mit Normal-, Schnellaufheiz- und Automatik-Elektroplatten in unterschiedlichen Kombinationen bestückt sein (die Schnellaufheizplatten sind durch einen roten Punkt in Plattenmitte, die Automatik-Platten durch eine Alu-Diskette in Plattenmitte gekennzeichnet).

Um zu große Wärmeverluste und Schäden an den Platten zu verhindern, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Elektroplatte.

Der Tabelle können Sie entnehmen, welche Platte und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Vor erstmaliger Inbetriebnahme müssen die Elektroplatten, ohne Topf, für ungefähr 4 Minuten auf höchster Temperaturstufe erhitzt werden. Während dieser ersten Heizphase härtet der Schutzüberzug und erreicht so seine höchste Beständigkeit.

Elektroplatten-Betriebsanzeigeleuchte (G)

Diese schaltet sich ein, sobald irgendein Kochfeld-Heizelement in Betrieb gesetzt wird.

Einsatz des Kochfeldes

Ihr Kochfeld gibt Ihnen sein Bestes, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicher zu sein, dass er ganz auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Elektroplatte übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Elektroplatte ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer der Kochplatten und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.

So halte ich das Gerät in Topform

Vor jeder Reinigung und Pflege muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden.

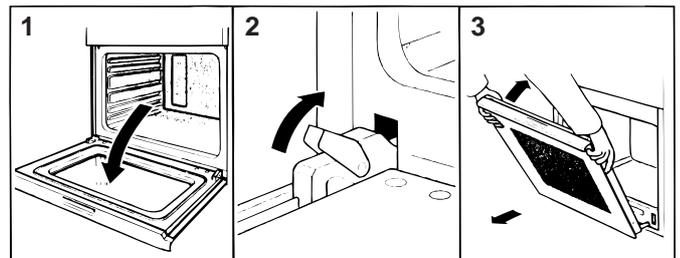
Berücksichtigen Sie hierbei, dass:

- die Oberflächen aus Email oder Edelstahl mit lauwarmer Wasser zu reinigen sind; verwenden Sie bitte keine Scheuermittel oder scharfe Reiniger, die diese hochwertigen Oberflächen beschädigen könnten. Auf Edelstahl könnten sich Flecken bilden. Sollten diese nur schwer zu entfernen sein, empfehlen wir den Einsatz der im Handel erhältlichen Spezialreinigungs- und Pflegemittel. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben;
- der noch lauwarmer Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuch sorgfältig abgetrocknet werden sollte. Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln (zum Beispiel Pulver-Reiniger usw.) und Scheuerschwämmen, oder Säuren (z.B. Antikalklösungen usw.), diese könnten das Email beschädigen. Verwenden Sie bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen die üblicherweise zur Reinigung des Backofens bestimmten Spezialreiniger. Halten Sie sich jedoch genau an die auf der Packung angegebenen Gebrauchsanleitungen;
- sich bei längerer Betriebszeit des Backofens Kondenswasser bilden könnte. Reiben Sie dieses mit einem weichen Tuch trocken;
- die rund um die Backofenöffnung befindliche Dichtung die korrekte Funktionsweise des Backofens garantiert. Der Zustand dieser Dichtung sollte demnach regelmäßig überprüft werden. Gegebenenfalls ist diese zu reinigen, wobei jedoch keine Scheuermittel oder -produkte zu verwenden sind. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen;
- der Backofenboden niemals mit Alufolie ausgelegt werden darf, da der hierdurch verursachte Wärmestau den Garvorgang gefährden und auch das Email beschädigen würde.
- das Glas des Backofenfensters mit einem milden Reiniger und einem weichen Schwammtuch gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch trockengerieben werden muss.

Abnehmen der Backofentür

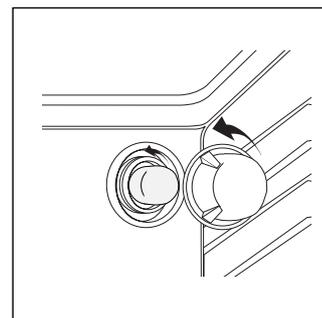
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- die Tür ganz öffnen;
 - klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese nach links;
 - fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz;
 - ziehen Sie die Tür zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus.
- In umgekehrter Reihenfolge wird die Tür wieder angebracht.



Lampenwechsel im Backofenraum

- Die Stromversorgung des Backofens abschalten, und zwar entweder mit dem für den Anschluß an die Stromleitung verwendeten allpoligen Schalter, oder durch Herausziehen des Steckers, sofern dieser zugänglich ist.
- Die Glasabdeckung der Lampenhalterung herausdrehen.
- Die Lampe herausschrauben und durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) nachstehender Eigenschaften ersetzen:
 - Spannung 230/240 V
 - Leistung 25W
 - Sockel E14
- Die Glasabdeckung einsetzen und die Stromversorgung zum Backofen wieder herstellen.



Verwenden Sie bei Garen im Backofen immer nur ein Backblech bzw. Rost. Schieben Sie dieses entweder auf die unteren oder auf die oberen Führungsschienen, je nach dem, ob mehr Ober- oder mehr Unterhitze verlangt wird.

Vorheizen

Sollte sich ein Vorheizen des Backofens als erforderlich erweisen, wie bei Hefeteigen usw., dann empfiehlt sich der Einsatz der Funktion „Statischer Backofen“, da auf dieser Einstellung die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit erreicht wird. Nach Ablauf der Vorheizzeit, angezeigt durch Erlöschen der roten Kontrollleuchte „I“, wählen Sie die jeweils geeignetste Garfunktion.

Fisch und Fleisch

Für Geflügel und Fisch stellen Sie eine Temperatur von 180 °C - 200 °C ein.

Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen jedoch saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, das Fleisch bei hoher Temperatur (200°C-220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen.

Als Richtlinie gilt: je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie den Braten in die Mitte auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne unter den Rost, um das abtropfende Fett aufzufangen.

Den Rost so einschieben, daß sich der Braten auf der mittleren Einschubhöhe befindet. Wird mehr Unterhitze gewünscht, muß der Braten auf eine niedrigere Ebene eingeschoben werden. Belegen Sie das Fleisch (insbesondere bei Entenbraten und Wild) mit Speckscheiben, das garantiert besonders schmackhafte Braten, und schieben Sie den Braten so ein, dass er möglichst viel Oberhitze bekommt.

Backen

Bevor Sie Kuchen in den Backofen geben, ist der Backofen stets vorzuheizen. Um zu vermeiden, dass der Kuchen zusammenfällt, sollte die Backofentür während des Backens nicht geöffnet werden. Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist ?

Das nächste Mal stellen Sie eine um 10°C höhere Temperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.

Der Kuchen zusammenfällt ?

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur ein.

Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist ?

Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist ?

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen sich nicht aus der Form löst ?

Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl oder legen Sie Backpapier in die Form.

Gebrauch des Grills

Bei Einsatz der Funktion  „grill“ sollte das Grillgut auf die Mitte des Rostes (3. oder 4. Einschubhöhe von unten) gelegt werden, da auf dieser Einstellung nur der mittlere Teil des oberen Heizwiderstandes eingeschaltet ist.

Verwenden Sie die 1. Einschubhöhe nur für die Fettpfanne, die Sie zum Auffangen des abtropfenden Fettes bzw. Fleischsaftes unter das Grillgut schieben.

Bei Einsatz dieser Funktion sollte der Thermostat auf die höchste Stufe eingestellt werden. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können. Drehen Sie den Thermostaten ganz einfach auf die gewünschte Temperatur.

Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).

Die besten Resultate erzielen Sie durch Einschieben des Grillrostes auf die unteren Führungen (siehe Tabelle) und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Zu kochende Gerichte	Gewicht (Kg)	Kochstellung Etagen von unten	Thermo-stats- tellung (°C)	Ankochzeit (min)	Kochzeiten (min)
Teigwaren					
Lasagne	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Bandnudeln	2,5	3	210	-	75-80
Fleisch					
Kalb	1,7	3	220	-	85-90
Huhn	1,5	3	220	-	110-115
Trutfahn	3,0	3	220-Max	-	95-100
Ente	1,8	3	220	-	120-125
Kaninchen	2,0	3	220	-	105-110
Schwein	2,1	3	220	-	100-110
Lamm	1,8	3	220	-	90-95
Fisch					
Makrelen	1,1	3	210-230	-	55-60
Zahnbrassen	1,5	3	210-230	-	60-65
Forelle in Folie	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza					
Pizza "Napoli"	1,0	3	Max	15	30-35
Gebäck					
Kekse	0,5	3	180	15	30-35
Mürbeteigkuchen	1,1	3	180	15	30-35
Schokoladenkuchen	1,0	3	200	15	45-50
Hefekuchen	1,0	3	200	15	50-55

Anmerkung: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Geschmack geändert werden können.

Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten:

- wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren
- verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

- **Bedienen Sie sich zur Positionsveränderung des Geräts stets der an den Seiten des Ofens eingekerbten Griffe. Sie vermeiden auf diese Weise Schäden an Personen oder am Gerät selbst.**
- Das Gerät ist für den Einsatz im privaten Haushalt bestimmt; seine Eigenschaften dürfen nicht verändert werden.
- Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den einschlägigen Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Vermeiden Sie demnach, diese zu berühren und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**

Folgende Gefahrenquellen sollten für Kinder und unfähige Personen nicht zugänglich sein:

- die Bedienungselemente und das Gerät im allgemeinen;
- die Verpackung (Plastikbeutel, Nägel usw.)
- das Gerät während des Gebrauchs und auch sofort nach dem Gebrauch, da es sehr heiß werden kann;
- das Altgerät (bei einem solchen muss auch dafür gesorgt werden, dass keines seiner Bestandteile mehr eine Gefahrenquelle darstellen kann).

Vermeiden Sie bitte:

- das Gerät mit feuchten Körperteilen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu benutzen;
- den Stecker am Kabel oder am Gerät selbst aus der Steckdose zu ziehen;
- unsachgemäße und demnach gefährliche Eingriffe;
- die Be- und Entlüftungsschlitze zu verstopfen;
- dass das Kabel kleiner Elektrogeräte mit heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt;
- das Gerät der Witterung (Regen, Sonne usw.) auszusetzen;
- den Backofen als Lagerungsstätte zu verwenden;
- den Gebrauch brennbarer Flüssigkeiten in seiner Nähe;

- den Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen;
- Installations- und Reparationsversuche, ohne Fachpersonal anzufordern.

Fordern Sie absolut Fachpersonal an:

- für die Installation (gemäß den Anweisungen des Herstellers);
- bei Zweifeln hinsichtlich der Funktionsweise;
- wenn die Steckdose ausgetauscht werden muss, falls diese mit dem Gerätestecker nicht übereinstimmen sollte.

Fordern Sie den Einsatz von Technikern der vom Hersteller anerkannten Kundendienststellen an bei:

- Zweifeln hinsichtlich der Unversehrtheit des Gerätes nach Abnahme des Verpackungsmaterials;
- Beschädigung oder Austausch des Zufuhrkabels;
- Störungen oder schlechter Betriebsweise, und verlangen Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen.

Folgendes sollte befolgt werden:

- Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Zwecke, als zum Garen von Speisen.
- Überzeugen Sie sich nach Abnahme der Verpackung, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde.
- Trennen Sie das Gerät bei Betriebsstörungen, vor der Wartung und Reinigung vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und drehen Sie den Gashahn (wenn vorgesehen) ab, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe.
- Fassen Sie den Griff stets in der Mitte an, da die Seitenteile durch eventuellen Heißluftaustritt äußerst heiß sein könnten.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position "●"/"o" befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- Schneiden Sie bitte vor der Entsorgung Ihres Altgerätes das (vom Stromnetz getrennte!) Elektrokabel ab.
- Der Hersteller kann für eventuelle, durch fehlerhafte Installation, oder unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch nicht haftbar gemacht werden.

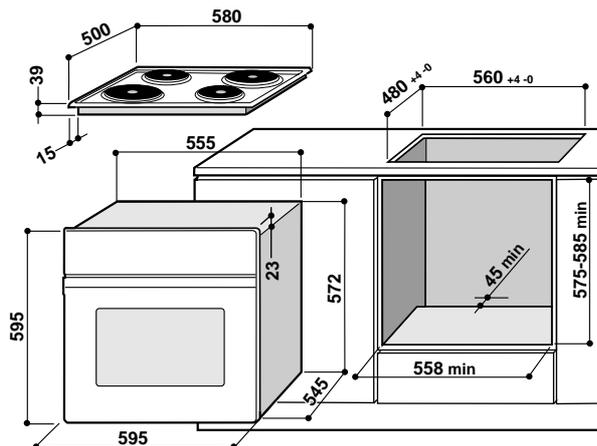
INSTALLIERUNG

Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.

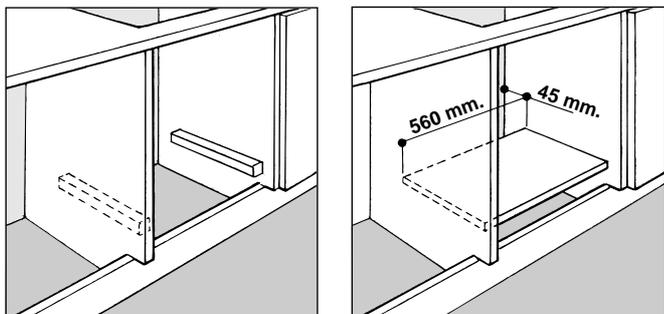
Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.

Installation der Einbaubacköfen

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf nachstehender Abbildung sind die jeweils für den Einbau in einen Unterbau oder in einen Hochschrank erforderlichen Abmessungen ersichtlich.



Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten aufliegt; sollte eine durchgehende Fläche als Auflage vorhanden sein, muss diese mit einem Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm versehen werden.



Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material beschaffen sein. Dies gilt besonders für Möbel aus Furnierholz, deren Leim einer Temperatur von 100 °C standhalten muss.

Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.

Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Um eine korrekte Zentrierung zu gewährleisten, müssen die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung gebracht werden. Im Besonderen muss, bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:

- 20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen werden (Abb. A);
- 18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt werden (Abb. B);
- 16 mm: die zweite Rille genutzt werden (Fig. C).

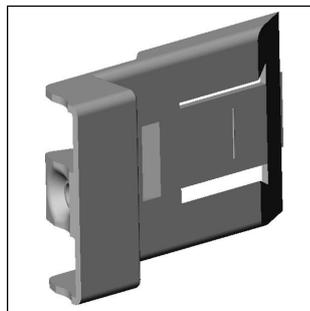


Abb. A

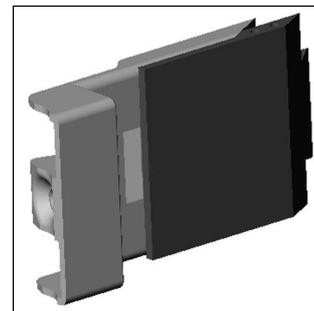


Abb. B

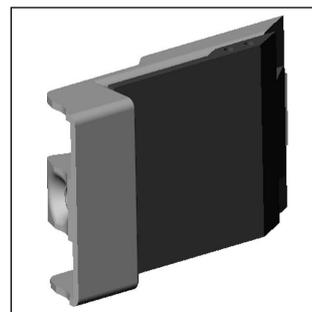
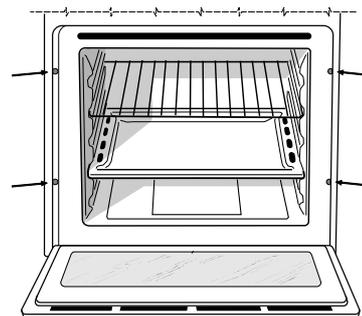


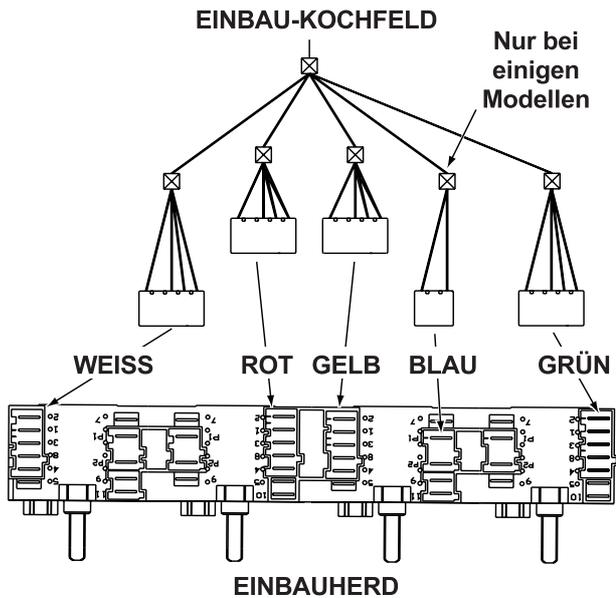
Abb. C

Zur Befestigung des Backofens am Möbel öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie ihn dann mittels 4 Holzschrauben, die in die 4 im Backofenrahmen befindlichen Löcher einzuschrauben sind.



Elektroanschluss

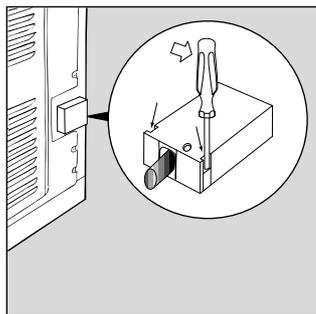
Der Anschluss an das Stromnetz ist am Herd vorzunehmen. Das Kochfeld wird mittels eines geeigneten Verbinders an den Herd angeschlossen. Die Herde sind für den Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt.



Verlegen des Netzkabels

Öffnen des Klemmgehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab.



Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

- schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus;
- Anmerkung:** Die Brücken werden vom Hersteller für einen 400V Dreiphasenanschluss (Abb. D) vorgesehen.
- Zur Durchführung der elektrischen Anschlüsse der Abb. F und G sind die beiden Brücken aus dem Gehäuse zu verwenden (Abb. E - Bezugspunkt "P").
 - das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.

400V 3N~ H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

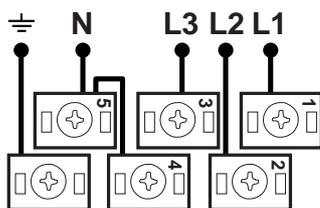


Abb. D

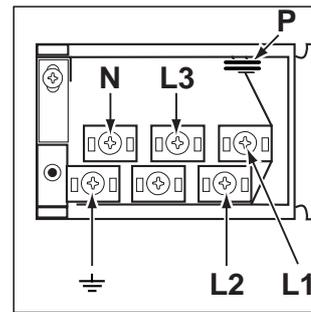


Abb. E

230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

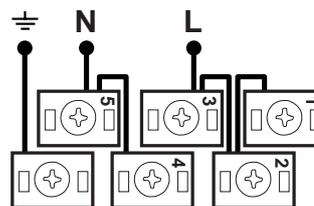


Abb. F

400V 2N~ H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

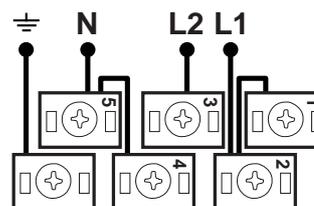


Abb. G

Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).

Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur dann gewährleistet ist, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

- Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein

ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird. **Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.**

Technische Eigenschaften

Nutzabmessungen des Backofens:

Breite: cm 43,5

Tiefe: cm 43,5

Höhe: cm 32

Nutzvolumen des Backofens:

Liter 60

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen

Norm EN 50304

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Natürliche Konvektion

Heizfunktion: Statischer

Versorgungsspannung und -frequenz:

230/400V ~ 3N 50/60Hz 8400W



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/**EWG** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.