

OST590

Pelgrim

Anleitung

Elektrobackofen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!



Herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen. Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanweisung beigelegt.

Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchzulesen.

Sie sollten auf jeden Fall sofort überprüfen, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel "Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz", sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Rand des Backofens befestigt und wird sichtbar, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Wichtige Hinweise	3
Beschreibung des Geräts	
Backofen	5
Zubereitung von Speisen	10
Reinigung und Pflege	18
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen	23
Aufstellung und Anschluss	25
Technische Daten	28

Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.
- Bei unfachmännischen Eingriffen und Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags und Kurzschlusses. Das Körperverletzungsgefahr besteht und das Gerät beschädigt werden kann, sollten Sie keine Eingriffe durchführen. Solche Eingriffe dürfen nur von einem Fachmann bzw. vom technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- Beim Kochen oder Frittieren kann sich überhitztes Fett oder Öl auf der Kochzone rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollten Sie den Koch-/Frittiervorgang ständig kontrollieren.
- · Achtung: Verbrennungsgefahr besteht vor allem bei Kleinkindern, die sich der Gefahr nicht bewusst sind. Sie können sich verbrennen oder verbrühen, deswegen sollen sich Kleinkinder in sicherer Entfernung vom Herd aufhalten, ältere Kinder dürfen den Herd nur unter Aufsicht benutzen.
- Achtung: Verbrennungsgefahr. Die Heizelemente, der Backofen und die Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs sehr heiß, verwenden Sie deswegen zum Anfassen der Backbleche immer Küchentücher oder Küchenhandschuhe und behandeln Sie die Backbleche mit Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Herd ferngehalten werden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- · Seien Sie besonders vorsichtig beim Braten/Backen im Backofen. Wegen der hohen Temperaturen sind die Backbleche, der Rost und das Backofeninnere sehr heiß, verwenden Sie deswegen beim Herausnehmen des Backblechs wärmeisolierende Küchenhandschuhe.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür senkt (nur bei einigen Modellen).
- Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Gefäße auf den Backofenboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Die Türscharniere der Backofentür können im Falle einer Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie auf die geöffnete Backofentür keine schweren Kochtöpfe bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Backofeninnenraum reinigen. Nehmen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backofentür ab (siehe Kapitel "Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür"). Auf keinen Fall dürfen Sie auf die geöffnete Backofentür steigen bzw. auf der geöffneten Backofentür sitzen (Kinder!).
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.

Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nich über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die

Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden! Die einzelnen Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind in dieser Gebrauchsanweisung ausführlich beschrieben.

Beschreibung des Geräts

Auf der Abbildung ist eines der Gerätemodelle beschrieben. Da die Geräte, für welche diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.





- 1. Bedienblende
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür



- 1 Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Beheizungsart des Backofens
- 2 Backofen-Temperaturwahlknebel
- 3 Backofen-Indikatorlämpchen. Leuchtet, während der Backofen aufgeheizt wird und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (nur bei einigen Modellen).

Kühlventilator

Das Gerät verfügt über einen Kühlventilator, welcher das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

Verlängerter Betrieb des Kühlventilators

Nach dem Ausschalten des Backofens ist der Kühlventilator noch für kurze Zeit in Betrieb, dadurch wird das Gerät zusätzlich gekühlt.

Indikatorlämpchen

Rotes Indikatorlämpchen

Das rote Indikatorlämpchen leuchtet, wenn die Heizkörper im Backofen in Betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Backofen

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel!
- Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach "Neuem" frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

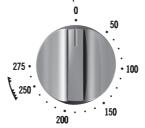
Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders aut leiten.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Vorheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.
- Gegen Ende der Back-/Bratzeit können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Ende des Back-/Bratvorgangs abschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

Bedienung des Backofens

Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein-/ Ausschaltknebel, der Backofen-Funktionswahlknebel, sowie der Temperaturwahlknebel.

Backofen-Temperaturwahlknebel



Bemerkung: Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position $\overline{}$ or Grill $\overline{}$, set the temperature selection knob to the position indicated ξ , τ , ξ as appropriate for these two operation modes.

Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Backofen-Beheizungsart



Der Backofen kann auf folgende Arten betrieben werden.

. Backofen-Innenbeleuchtung

Bei einigen Modellen sind zur Beleuchtung des

Backofeninnenraums zwei Leuchten eingebaut: eine Leuchte ist oben in die Hinterwand des Backofeninnenraums, die andere in der Mitte der rechten Seitenwand eingebaut.

Die Backofeninnenbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, ohne die Verwendung anderer Funktionen.

Bei allen anderen Betriebsarten schaltet sich die Backofeninnenbeleuchtung nach Einstellung der Betriebsart automatisch ein.



· = Ober-/Unterhitze

Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



····· Großgrill

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Oberhitze und das Infra-Heizelement.

Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung bzw. optimalen Nutzung der gesamten Oberfläche des Rostes ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.



" Grill

Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.

Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Würsten, kleineren Mengen belegter Brote und zum Anbacken von Toast geeignet.



_ Unterhitze

Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, der an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die gewünschte Temperatur ein.



= Oberhitze

Die Hitze gibt nur das an der Decke des Backofeninnenraumes montierte Heizelement ab. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie die Oberseite der Speisen besser backen/braten möchten (z.B. zum nachträglichen Bräunen).

Einschubebenen (abhängig vom Modell)



- Das Zubehör (Rost, niedriges und hochwandiges Backblech) können Sie in den Backofen auf 4 verschiedene Einschubebenen stellen.
- Beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden! In den nachfolgenden Tabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.
- Die Führungen sind Ausziehführungen, Drahtführungen oder Teleskopausziehführungen (abhängig vom Modell).
 Die Einschubebenen 2.,3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.





Backofenzubehör (abhängig vom Modell)



Rost, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können die Speise aber auch direkt auf den Rost stellen.



Das niedrige Backblech ist zum Backen von Gebäck und Kuchen bestimmt.



Das hochwandige Backblech dient zum Braten und Backen von feuchten Kuchen und als Auffanggefäß für tropfendes Fett.



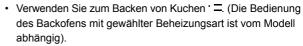
Fettfilter (abhängig vom Modell)



Der auf der der Rückseite des Backofens eingebaute Fettfilter schützt das Gebläse, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Verunreinigungen mit Fett. Beim Braten von Fleisch ist der Einsatz des Fettfilters empfehlenswert. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen von Potitzen zu schlechten Backergebnissen führen.

Zubereitung von Speisen

Backen



 Beim Backen müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen entfernen!

Tipps

- Berücksichtigen Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Backtemperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie die Werte für ein ähnliches Backgut.



= Backen mit Ober-/Unterhitze

- · Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von verschiedenen Arten vom Gebäck, Brot und zum Braten von Fleisch geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
- Ein vorgeheizter Backofen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut in den Backofen erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, d.h. wenn das Indikatorlämpchen des Backofens zum ersten Mal erlischt.

Tipps zum Backen

Ist das Backgut durchgebacken?

Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.

Das Backgut ist zusammengesackt

Überprüfen Sie zuerst das Rezept. Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von

Küchenmaschinen.

Das Backout ist zu hell

Verwenden Sie nächstes Mal zum Backen ein dunkles Backblech, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer und schalten Sie gegen Ende des Backvorgangs die Unterhitze ein.

Das Backgut mit feuchtem Belag, z.B. eine Quarktorte, ist nicht durchgebacken.

Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Bei den Temperaturen sind immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie anfangs die niedrigere Temperatur ein. Falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur.
- Die angeführten Backzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Art des Backguts.
- Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Backtabelle: Backen mit Oberhitze/Unterhitze oder Heißluft.

Art des Backguts	Einschu-bebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Back- zeit (in Min.)
Süßes Gebäck			
Marmor-, Napfkuchen	1	160-170	50-70
Kastenkuchen	1	160-170	55-70
Schlupfkuchen, Springform	1	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	1	170-180	65-85
Obsttorte, Mürbeteig	1	180-190	50-70
Obsttorte mit Überguss	1	170-180	60-70
Biskuittorte*	1	170-180	30-40
Streuselkuchen	2	180-190	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	170-180	45-65
Pflaumenkuchen	2	180-200	35-60
Biskuitrolle*	2	180-190	15-25
Kuchen, Rührteig	2	160-170	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	180-200	35-50
Weihnachtsstollen	2	170-180	45-70
Apfelstrudel	2	180-200	40-60
Buchteln	1	170-180	40-55
Pikantes Backwerk			
Quiche Lorraine	1	190-210	50-65
Pizza*	2	210-230	25-45
Brot	2	190-210	50-60
Semmeln*	2	200-220	30-40
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen*	2	160-170	15-25
Spritzgebäck*	2	160-170	15-28
Hefekleingebäck	2	180-190	20-35
Blätterteiggebäck	2	190-200	20-30
Windbeutel/mit Creme gefüllt	2	180-190	25-45
Aufläufe			
Reisauflauf	1	190-200	35-50
Quarkauflauf	1	190-200	40-50
Gefrorenes Backgut			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	180-200	50-70
Quarktorte	2	180-190	65-85
Pizza	2	200-220	20-30
Pommes frites für den Backofen*	2	200-220	20-35
Kroketten für den Backofen	2	200-220	20-35

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen kleinere Backbleche und Backformen gelegt werden, sowie auf das niedrige Backblech. Das hochwandige Backblech darf während des Backens nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

Braten

- Verwenden Sie zum Braten —
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen verwenden.
- Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- · In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun.

Hinweise zum Braten

- In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, zu den Einschubebenen und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Geben Sie während des Bratvorgangs ausreichend Flüssigkeit in das Backblech, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, dass Sie den Braten bei längeren Bratzeiten häufiger kontrollieren und ihm Flüssigkeit zugeben sollten.
- Wenden Sie den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag von Kondenswasser an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Brattabelle: Braten mit Unter-/Oberhitze oder Heißluft.

Fleischart	Gewicht (in g)	Einschu-bebene (von unten)	Temperatur (in ° C) · =	Bratzeit (in Min.)
Rindfleisch	<u>'</u>			
Rinderbraten	1000	2	200-220	100-120
Rinderbraten	1500	2	200-220	120-150
Roastbeef, medium	1000	2	220-230	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	40-60
Schweinefleisch				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-200	150-180
Schweineschulter	1500	2	200-210	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	200-210	120-140
Kasseler	1500	2	180-200	100-120
Hackbraten	1500	2	210-220	60-70
Kalbfleisch	•			
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Kalbshaxen	1700	2	180-200	120-130
Lammfleisch				
Lammrücken	1500	2	190-200	100-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	190-210	100-120
Rehkeule	1500	2	190-210	100-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	100-120
Geflügel				
Hühnchen, ganz	1200	2	200-210	60-70
Poularde	1500	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	180-200	120-150
Gans	4000	2	160-170	180-200
Truthahn, Pute	5000	2	150-160	180-240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	50-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	50-70

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das hochwandige Backblech; legen Sie kleinere Backbleche auf den Rost, welchen Sie in die 1. Einschubebene schieben (Sie dürfen das hochwandige Backblech nicht in die 1.-2. Einschubebene schieben).

Grillen und Überbacken

- Sie sollten beim Grillen besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Grillheizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch (z.B. aus Würsten) kann heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten, usw.) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

Hinweise zum Grillen

- · Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit stark von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper (Groß- und Kleingrill) 5 Minuten vor.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht am Rost festklebt.
- Legen Sie dünne Fleischstücke auf den Rost, den Sie in die 4. Einschubebene einsetzen.
- Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit diese das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch während des Grillvorgangs. Grillen Sie die erste Seite ein wenig länger als die andere.
- Wenn Sie größere Fleischstücke auf dem Rost braten (Hühnchen, Fisch) setzen Sie den Rost in die 2.
 Einschubebene und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene ein
- Wenden Sie dünne Fleischstücke nur einmal, dickere mehrmals. Verwenden Sie zum Wenden der Fleischstücke Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Saft entweicht.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbfleisch.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang, damit der Schmutz beim nächsten Mal nicht festbrennen kann.

Tabelle: Grillen mit dem Großgrill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschu-bebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste				
4 Rindersteaks, blutig	180g/Stk.	4	Heizstufe 🖔	14-16
4 Rindersteaks, medium	ű	4	¥	16-20
4 Rindersteaks, durch	"	4	¥.	18-21
4 Schnitzel (Schweinenacken)	ű	4	¥	19-23
4 Koteletts	ű	4	\	20-24
4 Kalbsschnitzel	"	4	¥	19-22
6 Lammkoteletts	100 g/Stk.	4	· ·	15-19
8 Grillwürste	100 g/Stk.	4	\	11-14
3 Scheiben Leberkäse	200g/Stk.	4	¥.	9-15
1/2 Hühnchen	600g	2	-	25 (1. Seite) 20 (2. Seite)
Fisch		,		'
Lachsscheiben	600	3	¥	19-22
4 Forellen	200g/Stk.	2	=	45-50
Toast				
6 Weißbrotscheiben	1	4	¥	1,5-3
4 Mischbrotscheiben	1	4	¥.	2-3
Belegte Toastbrote	1	4	Ĭ.	3,5-7
Fleisch/Geflügel*	<u>'</u>			
Ente*	2000	2	210	80-100
Hühnchen*	1500	2	210-220	60-85
Schweinebraten	1500	2	-	90-120
Schweineschulter	1500	2	-	120-160
Schweinshaxen	1000	2	-	120-140
Roastbeef/Rinderfilet	1500	2	-	40-80
Gratiniertes Gemüse**				
Blumenkohl, Wirsing	750	2		15-25
Spargel	750	2	<u> </u>	15-25

Bemerkung: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen das Fleisch gestellt wird; im Kapitel Fleisch/Geflügel bezieht sich die Einschubebene auf das hochwandige Backblech, bei Hühnchen auf den Rost.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Wasser ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie es mehrere Male. Schieben Sie beim Grillen von Fleisch auf dem Rost die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit Fett und Fleischsaft aufgefangen werden (siehe "Tipps zum Grillen").

Empfehlung: Trocknen Sie die Forellen mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillvorgangs die Forellen nicht wenden.

*Wenn Sie möchten, können Sie auch den Drehspieß benutzen (siehe Tipps zum Gebrauch des Drehspießes).

^{**}Das Gemüse wird halbgegart und mit Bechamel und geriebenem Käse überdeckt. Der kleinere Glasbräter liegt auf dem Rost.

Tabelle: Grillen mit dem Grill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschube- bene (von unten)	Temperatur (in °C)	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste				
2 Rindersteaks, durch	180g/Stk.	4	Heizstufe 5	180-21
2 Koteletts		4	*	20-22
2 Schnitzel (Schweinenacken)	180g/Stk.	4	¥	18-22
4 Grillwürste	100 g/Stk.	4	*	11-14
4 belegte Brötchen		4	¥	5-7
Toast – Bräunen		4	¥	3-4
3 Forellen - auf dem Rost	200g/Stk.	2	-	40-50
Hühnchen - auf dem Rost	1.500 g	2	-	60-80
Schweineschulter - im hochwandigen Backblech	1.500 g	2	-	120-160

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten gereinigt werden. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.

Gehäusevorderseite

Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Vileda-Tuch und einem flüssigen nichtscheuernden Reinigungsmittel, das zum Reinigen von glatten Oberflächen geeignet ist. Geben Sie das Reinigungsmittel auf das Vileda-Tuch und wischen Sie den Schmutz weg. Wischen Sie die Oberfläche danach mit einem Tuch mit reinem Wasser sauber. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände und Schwämme, die Kratzer hervorrufen.

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln und einem Vileda-Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche, wischen Sie danach die Oberfläche mit einem Tuch mit reinem Wasser ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und Schwämme. Die aluminisierte Oberfläche darf mit Backofen-Sprays nicht in Berührung kommen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten. Im Falle der Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Bedienungsknebel und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen geeignet sind und dabei die Hinweise des Herstellers beachten.

HINWEIS: Die Geräteoberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Reinigen

Backofen

 Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit Backofen-Reinigungsmitteln, Backofenspray), jedoch nur bei hartnäckiger Verschmutzung; danach müssen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem Tuch und reinem Wasser gründlich sauber wischen.

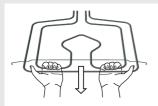
Beachten Sie bei hartnäckiger Verschmutzung Folgendes:

Der Backofen muss vor dem Reinigen abgekühlt sein.

- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und reinem Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä..
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen nicht mit Backofen-Reinigungssprays in Berührung kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen der Oberfläche führen kann.
 Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Zeitschaltuhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizelemente an der Backofendecke.
- Denken Sie beim Kauf und bei der Dosierung von Reinigungsmitteln immer an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Nützliche Tipps

- Wenn Sie größere fette Fleischstücke braten, empfehlen wir Ihnen, diese in Alu-Folie oder eine geeignete Bratfolie einzuwickeln, dadurch wird vermieden, dass das spritzende Fett den Backofen verunreinigt.
- Schieben sie beim Grillen von Fleisch die Fettpfanne unter den Rost







Reinigung der Backofendecke (nur bei einigen Modellen)

- Wegen der einfacheren Reinigung der Backofendecke ist in einige Geräte ein schwenkbares Decken-Heizelement bzw. Infra-Heizelement eingebaut.
- Bevor Sie das Infra-Heizelement absenken, müssen Sie den Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz trennen (Herausdrehen der Sicherung oder Abschalten des Hauptschalters).
- Das Infra-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Das Infra-Heizelement darf in gesenktem Zustand nicht verwendet werden!

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen und ziehen Sie dann das Heizelement waagrecht zu sich. Ziehen Sie das Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herausspringt (siehe Abb.).

Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann

Zubehör

Reinigen Sie Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.Ä. mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

Fettfilter (nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Spezial-Email

Der Backofen, die Innenseite der Backofentür und die Backbleche sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

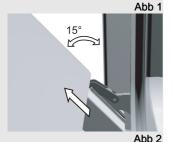
Herausnehmen der Drahtführungen

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Drahtführungen aus dem Backofen herausnehmen.

- Drehen Sie die unteren Führungen nach innen und ziehen Sie diese oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Hängen Sie danach die Drahtführungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.







Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür mit einachsigem Scharnier

Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (Abb. 1).

- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür unter einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 2).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Tür unter einem Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in die Einkerbungen einschnappen (Abb. 3). Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.
- Machen Sie darauf die Tür ganz auf und drehen Sie die Aushängesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Schließen Sie darauf langsam die Tür und überprüfen Sie. ob sie sich richtig schließen lässt (Abb. 4). Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen

Achtung:

Überzeugen Sie sich immer, dass die Aushängesperre der Scharniere vor dem Ausbau bzw. bei der Montage der Backofentür sicher in ihre Lagerungen eingerastet sind. Im Gegenfall kann es beim Aushängen bzw. Einhängen der Backofentür zum plötzlichen Auslösen bzw. Schließen des Hauptscharniers, auf welches eine starke Feder einwirkt, kommen. Dabei können Sie verletzt werden.

Türsperre (nur bei einigen Modellen)



Austausch von Geräteteilen

- · Die Backofentür ist mit einer Sperre ausgerüstet, die ein Öffnen der Backofentür solange verhindert, bis die Sperre aufgehoben wird. Die Türsperre wird durch leichten Daumendruck nach rechts und gleichzeitiges Herausziehen entriegelt.
- Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türsperre automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

Bemerkung: Falls die Türverriegelung dem Gerät beigepackt ist, befestigen Sie sie unter die Bedienblende des Geräts gemäß der Einbauanleitung, die der Türverriegelung beigelegt ist.

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Schalten Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.





Backofenleuchte

(nur bei einigen Modellen)

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie keine Garantie!

Zum Austauschen benötigen Sie eine Glühbirne mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E 14, 230 V, 25 W, 300° C.

 Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Glühbirne aus. Schrauben Sie danach wieder die Glasabdeckung an ihren Platz.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können die Gefahr eines Stromschlags oder Kurzschlusses hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf der Anzeige ist "eingefroren".	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab), schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung schaltet den Strom mehrmals ab	Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Elektro- Fachmann an!
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel "Austausch von Geräteteilen" beschrieben.
Der Backofen wird nicht heiß	Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?
Das Backgut ist nicht durchgebacken	Haben Sie den Fettfilter entfernt? Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel "Backen" beachtet? Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt?

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder schaltet sich unkontrolliert ein bzw. aus	Trennen Sie im Falle eines fehlerhaften Betriebs der Zeitschaltuhr den Herd für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
Das Display der Zeitschaltuhr blinkt	 Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder der Herd wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird. Nach Beendigung des Automatikbetriebs schaltet der Backofen ab, die Uhrzeit wird angezeigt und ein zeitbegrenztes Tonsignal ertönt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und stellen Sie den Funktionswahlknebel und den Temperaturwahlknebel auf die Ausgangsposition. Wählen Sie die Funktion "manuell" aus, damit Sie den Backofen auf übliche Weise verwenden können (ohne Programmierung).
Das Indikatorlämpchen für Betrieb leuchtet nicht	 Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt? Hat die Haussicherung abgeschaltet? Haben Sie den Temperaturwahlschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?

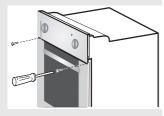
Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand.

Aufstellung und Anschluss

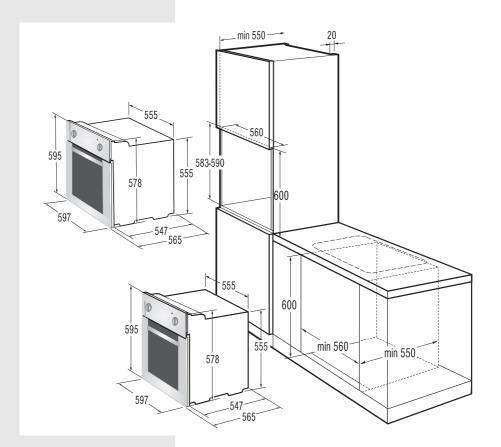
Wichtige Hinweise

- Der Anschluss des Herdes darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In jeder offenen Stellung muß die Entfernung zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen. Geeignet sind LS-Schalter oder Sicherungen.
- Zum Anschluss des Herdes können auch Gummianschlusskabel (vom Typ HO5RR-F mit grün/ gelben Sicherheitsleitern), PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern) oder andere gleichwertige oder bessere Kabel verwendet werden.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoff-Folie, Styropor, Nägel, usw.) soll vor Kindern ferngehalten werden, weil diese Teile eine mögliche Gefahrenquelle darstellen. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, die Folie stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Einbau des Geräts



- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbaumöbels müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) hergestellt sein, sonst kann es wegen der geringen Temperaturbeständigkeit zu Formänderungen kommen.
- Vor dem Einbau des Geräts ist es notwendig, die Rückwand im Bereich der Einbauöffnung vom hinteren Teil des Korpus des Möbelelementes zu entfernen.
- Die auf der Skizze angegebenen Maße der Einbauöffnung müssen beachtet werden.
- Der Boden des Möbelelements (max. 530 mm) muss immer kürzer sein, als die Seitenwände, damit eine ausreichende Lüftung gewährleistet ist.
- Das Möbelelement mit einer Wasserwaage in die waagrechte Stellung ausrichten.
- Das Möbelelement, in welches das Einbaugerät montiert wird, muss unbedingt fest aufgestellt, z.B. an die benachbarten Elemente befestigt werden.
- Schieben Sie den Backofen in das Möbelelement nur so weit, dass sich die Führungen der Schrauben, die in die Bohrungen des Backofenrahmens eingesetzt sind, an die Seitenwände des Elements anlehnen.
- Passen Sie beim Festmachen auf, dass Sie die Schrauben nicht zu stark einschrauben, weil Sie die Seitenwand des Elements bzw. das Email des Geräts beschädigen können.
- Passen Sie beim Festmachen auf, dass Sie die Schrauben nicht zu stark einschrauben, weil Sie die Seitenwand des Elements bzw. das Email des Geräts beschädigen können.

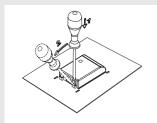


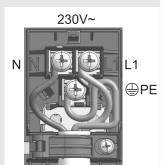
Anschluss

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Elektrofachmann durchgeführt werden!

Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

- Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher, wie es in der Abbildung auf der Abdeckung dargestellt ist.
- Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluss entsprechen.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlusskabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor Sie es zur Wand schieben.





 Die Länge des Schutzleiters des Anschlusskabels muss so bemessen sein, dass bei eventueller Zugbelastung des Kabels der Schutzleiter später belastet wird, als die unter Spannung stehenden Leiter

Anleitung

- Öffnen Sie den Deckel der Anschlussklemme an der Hinterwand des Backofens mit einem Schraubenzieher.
 Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlussklemme dargestellt.
- Das Anschlusskabel muss unbedingt durch die Zugentlastung, die das Kabel vor dem Herausziehen sichert, durchgesteckt werden. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, dass sie an einem Ende auf der Abdeckung des Klemmengehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluss gemäß dem entsprechenden Anschluss-Schema durch. Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken entsprechend neu installiert werden!
- Schrauben Sie die Zugentlastung fest und schließen Sie die Abdeckung.

Farbe der Stromleiter

L1, L2, L3 = äußere spannungsführende Leiter. In der Regel sind die Farben der Leiter: schwarz, schwarz, braun.

N = Neutralleiter

Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

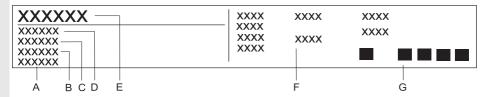
Achten Sie auf den richtigen N-Anschluss!

PE = Schutzleiter

Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

Technische Daten

Typenschild



- A Seriennummer
- **B** Codenummer
- C Modell
- **D** Typ
- E Warenzeichen
- F Technische Daten
- G Zeichen für Konformität

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.





Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.